

47135IP-MN

Használati útmutató  
Informații pentru  
utilizator  
Інструкція

Tűzhely  
Aragaz  
Плита

Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje. Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK</b>	<b>3</b>	Kijelző	13
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	3	Az órafunkciók beállítása	14
Általános biztonság	3	Az órafunkciók törlése	14
Használat	3	Teleszkópos polctartók	14
Ápolás és tisztítás	4	<b>SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK</b>	<b>15</b>
Üzembe helyezés	5	Sütemények sütése	16
Elektromos csatlakoztatás	5	Húsok és halak sütése	16
Szerviz	6	Sütési időtartamok	16
<b>TERMÉKLEÍRÁS</b>	<b>6</b>	Felső/alsó sütés	16
Általános áttekintés	6	Légkeveréses sütés	19
Tartozékok	7	Légkeveréses sütés	21
<b>AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT</b>	<b>7</b>	Hosszú grill	24
A legelső tisztítás	8	Turbógrill	24
Az óra beállítása	8	Pizza funkció	25
Előmelegítés	8	<b>SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS</b>	<b>25</b>
<b>FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT</b>	<b>8</b>	Katalitikus anyaggal bevont falak	25
Hőbeállítások	8	Polctartó sínek	26
Automatikus kikapcsolás	10	A sütőajtó tisztítása	26
<b>FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK</b>	<b>10</b>	Sütőlámpa	28
<b>FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS</b>	<b>12</b>	A rekesz eltávolítása	29
<b>SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT</b>	<b>12</b>	<b>MIT TEGYEK, HA...</b>	<b>29</b>
A sütő be- és kikapcsolása	12	<b>ÜZEMBE HELYEZÉS</b>	<b>31</b>
Biztonsági hőfokszabályozó	13	Vízszintbe állítás	31
Sütőfunkciók	13	Elektromos csatlakoztatás	32
		<b>ÁRTALMATLANÍTÁS</b>	<b>32</b>

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

A gyártó nem felelős a helytelen üzembe helyezés és használat által okozott károkért.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készülék használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek, ha felügyeletet és útmutatást kapnak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel. A gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyerekektől távol. Fulladásveszélyesek.
- Tartsa a gyerekeket távol a készüléktől. Sérülés vagy más maradandó károsodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik bekapcsolás zárolási vagy gombzár funkcióval, használja azt. Ez megakadályozza, hogy a gyerekek vagy a kis háziállatok használják a készüléket.

### Általános biztonság

- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.
- Az első használat előtt a távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.

### Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési feladatokra tervezték.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni. Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket. **A tüzet egy fedővel oltsa el**, soha ne vízzel!
- **Égésveszély!** Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- Ha tárgyak vagy edények esnek a főzőlap felületére, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják a felületet.
- Ha repedés van a felületen, szüntesse meg az áramszolgáltatást, nehogy áramütés érje.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és a főzőlap felületét is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.

- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét. A garancia ettől nem veszti érvényét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye. A tartozékok és edények behelyezésekor és kivételekor használjon sütőkesztyűt.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónától.
- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját (különösen a Gőzrásegítéses sütés használatakor). Ez lehetővé teszi a felhalmozódott gőz vagy hő kiszabadulását.
- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzése:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és ne fedje le azt alufóliával
  - ne tegyen forró vizet közvetlenül a készülékbe
  - ne tartson nedves edényeket és ételt a készülékben, miután befejezte a sütést
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a készülékben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- Ne tartson gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Csak hőálló tartozékokat szabad a sütő alatt található rekeszbe tenni. **Ne tegyen gyúlékony anyagokat oda.**
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, amely a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.

## Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és a húzza ki a vezetéket a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy tönkremenjen a felület anyaga.
- A készüléket kizárólag mosószeres vízzel tisztítsa. Az éles eszközök, dörzshatású tisztítóanyagok, a dörzsszivacsok és a folteltávolítók károsítják a készüléket.
- Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Eltörhet és megrepedhet a belső üveglap hőálló felülete.
- Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt azokat tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.
- Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell ezeket cserélni. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.
- Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait. Soha ne permetezzen semmit a zsírszűrőre (ha van), a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére.
- A pirolitikus tisztítás során (ha van), a makacs szennyeződések károsíthatják a felület színét.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcot (ha van).
- Legyen óvatos, amikor a sütővilágítás izzóját cseréli. Áramütés kockázata áll fenn!

## Üzembe helyezés

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja.
- Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahatszósítási szabályok, elektromos és/vagy biztonsági előírások stb.)!
- Ha nem tartja be az üzembe helyezési utasításokat, a garancia bármilyen kár esetén érvénytelenné válik.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Kerülje el, hogy a készülék gyúlékony anyagok (pl. függönyök, törülközők stb.) közelébe kerüljön elhelyezésre.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- A készülék nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el. Mindig használjon biztonsági kesztyűt. A készüléket soha ne húzza a fogantyúnál vagy a főzőlapnál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!
- Fontos! Tilos a tűzhelyet még egy lábazatra vagy más magasságnövelőre helyezni. Ez ugyanis növeli a készülék felbillenésének a kockázatát!

## Elektromos csatlakoztatás

- **⚠ A készüléket kötelező földelni.**
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett elektromos információ megegyezik-e háztartásának áramszolgáltatásával.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédelemet használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ne cserélje ki vagy módosítsa saját maga a hálózati kábelt. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie.

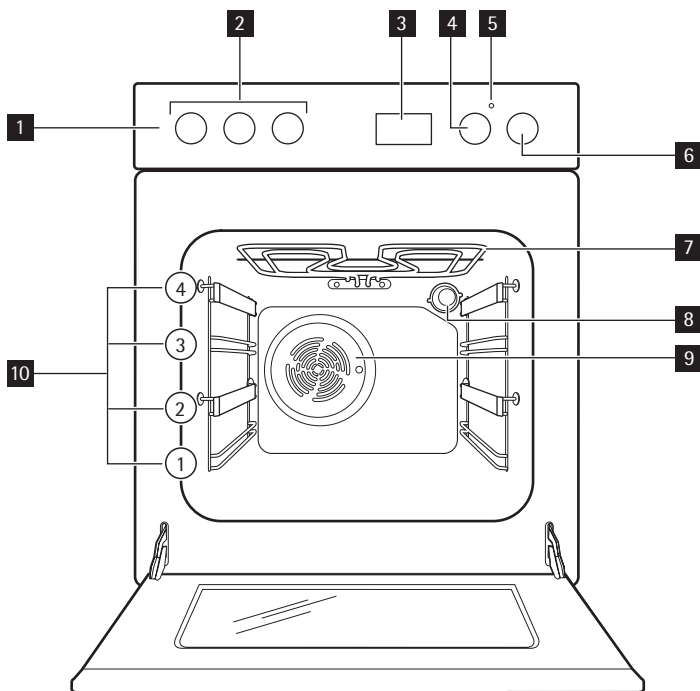
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlerhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.
- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak.

## Szerviz

- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Forduljon engedéllyel rendelkező szak-szervizhez!

## TERMÉKLEÍRÁS

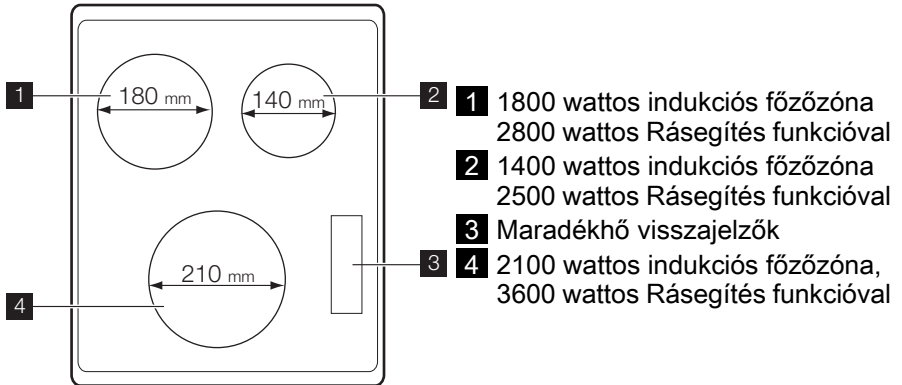
### Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Főzőlap vezérlőgombjai
- 3** Elektronikus programkapcsoló

- 4** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 5** Hőmérséklet-visszajelző
- 6** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 7** Fűtőelem
- 8** Sütőlámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Polcmagasságok

## Főzőfelület elrendezése



## Tartozékok

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**  
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Tárolórekesz**  
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.



### VIGYÁZAT

A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



A készülék használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítsa el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.



### FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

## A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



### FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

## Az óra beállítása

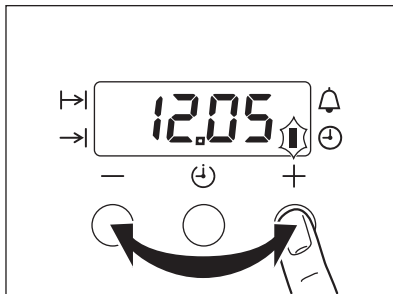


A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.

Amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

A pontos idő beállításához használja a "+" vagy a "-" gombot.

Kb. 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot.



Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy automatikus funkciót (Időtartam  $\rightarrow$  vagy Vége  $\rightarrow$ ) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

## Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  $\equiv$  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  $\equiv$  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  $\equiv$  és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

## Hőbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás











Szabályozógomb	Funkció
1-9	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9= legmagasabb hőbeállítás)
B	Rásegítés funkció

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" fokozatba.

## Hőbeállítás kijelzése

Kijelzések mutatják, melyik funkciók működnek

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva
	A főzőzóna működik
	Rásegítés funkció
	Meghibásodás történt
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő)
	Gyerekszár funkció be van kapcsolva
	Az edény alkalmatlan vagy túl kicsi, vagy pedig nincs edény a főzőzónán
	Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva

## Maradékhő-jelzőfény


A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



### VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

## A Rásegítés funkció be- és kikapcsolása


A Rásegítés funkció több teljesítményt tesz elérhetővé a főzőzónák számára, pl. hogy nagy mennyiségű vizet gyorsan felforraltson. A Rásegítés bekapcsolásához forgassa a főzőzóna gombját jobbra, amíg meg nem látja a  jelzést a kijelzőn. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ez után az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A kikapcsoláshoz forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban.

## Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelési funkció felosztja a teljesítményt a két hátsó főzőzóna között. A rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, és a másik főzőzónán automatikusan lecsökkenti egy alacsonyabb teljesítményszintre. A csökkentett zóna kijelzője váltakozik.

## A gyerekszár



Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A bekapcsoláshoz forgassa el a bal hátsó és a jobb első főzőzóna gombját egyszerre az óramutató járásával megegyező irányban. A kijelzőkön  látható.




A kikapcsoláshoz forgassa el ugyanazokat a gombokat az óramutató járásával ellentétes irányban.

## Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábásból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- nem megfelelő edényt használ. Az  szimbólum világít a kijelzőn, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem kapcsolt ki egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.

### Automatikus kikapcsolási időtartamok

Hőmérséklet beállítása				
Leáll ennyi idő után	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

# FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

## Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzés során egy hatékony elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál az edény belsejében.

### Az edény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán

### Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

- ... egy kis víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán...
- ... a mágnes hozzátapad az edény aljához.



**Az edény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

**Edények méretei** : Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan az edény aljának méretéhez. Azonban az edény aljának mágnesezhető részének egy minimális átmérővel rendelkeznie kell, amely a főzőzóna kb. 3/4-e.

## Működési zajok

**Ha a következőt hallja:**

- recsegő zaj: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció)
- fűtülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem utalnak semmilyen hibára.**

## Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

## Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő-beállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő	Tanácsok
0	Ki állás		
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Lefedés
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatín	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Sűrítésre: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	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	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
4-5	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Használjon max. 1 l vizet 750 g burgonyához
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, párolt hús és leves készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg

Hő-beállít-ás	Használja az alábbiakhoz:	Idő	Tanácsok
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek	5-15 perc	Félidőben fordítsa meg
9	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, ser-penyős sülték), burgonya bő olajban sütése		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



### VIGYÁZAT

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket. Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



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

### Távolítsa el a szennyeződést:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cu-kortartalmú ételeket. Használjon speciális üvegkerámiához való kaparót. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
  - **Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni**, mielőtt letisztítaná a következőket: a vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószer.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végezetül **dörzsölje át a készüléket tiszta ruhával.**

## SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT


### A sütő be- és kikapcsolása

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját egy hőmérsékletre.  
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

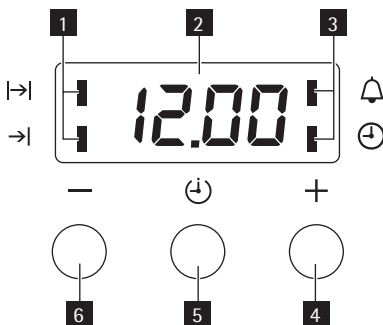
## Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.


## Sütőfunkciók




Sütőfunkció	Alkalmazás
	Világítás A sütőtér megvilágítására szolgál.
	Felső-/Alsó Sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó Sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
	Légbefúvásos sütés Sütés egyszerre maximum két sütőszinten.
	Légkeveréses sütés Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Étél szárításához.
	Lapos grill Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és piritás.
	Turbogrill Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Csőben sütés és piritás.
	Pizza funkció Étel sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb piritással és ropogós alappal.
	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.






## Kijelző






- 1** Funkció-visszajelzők
- 2** Időjelzés
- 3** Funkció-visszajelzők
- 4** Gomb " + "
- 5** Választó gomb
- 6** Gomb " - "

Óra funkció	Alkalmazás
	Pontos idő Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.

Óra funkció		Alkalmazás
	Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
	Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

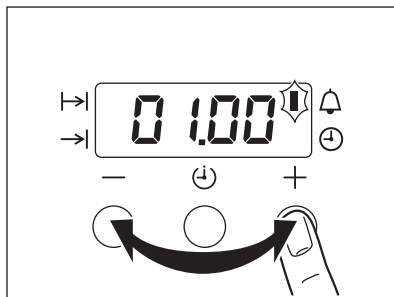
 Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .




## Az órafunkciók beállítása

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. A Percszámláló , az Időtartam  vagy a Befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a " + " vagy " - " gombbal végezze.

Ekkor kigyullad a kapcsolódó jelzőlámpa.

A beállított időtartam lejártakor a funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percig hangjelzés hallható.



-  Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
3. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

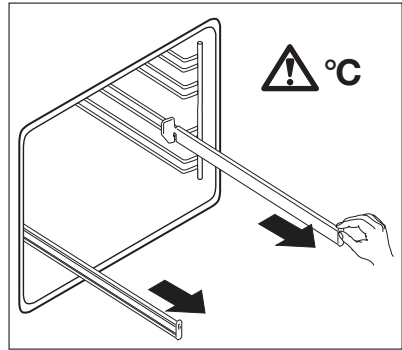
## Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a " - " gombot.  
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

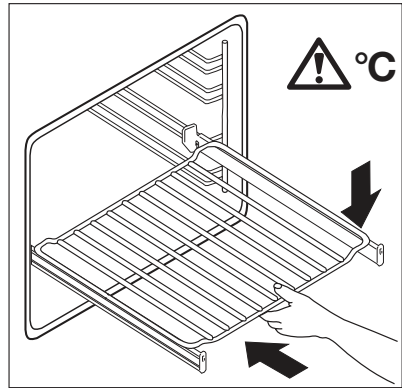
## Teleszkópos polctartók

A 2. és 4. polcszinten teleszkópos polctartók vannak beszerelve. A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és kivenni a polcokat.

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartót.



2. Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütőbe.



### VIGYÁZAT

Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában és üvegében.



### VIGYÁZAT

A teleszkópos polctartók és más tartozékok nagyon felforrósodnak a készülék használata közben. Használjon sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt.

## SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



### VIGYÁZAT

Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.



Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománcozott felületeinek sérülését.



Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Különböző ételeket is süthet egyszerre, három szinten.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és folyamatosan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párolással történő sütést, aminek köszönhetően az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

- A nedvesség lecsapódhat a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

## Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

## Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

## Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## Felső/alsó sütés ☐

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománcozott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60



Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskenyér	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Töltött kelt tészta	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Túrótorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almatorta	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Román piskóta – hagyományos	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15
Kecszekecs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskóta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	10	180-200	20-25

1) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

Légkeveréses sütés 

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	140-150	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/3	10	150-160	30-40
Lepény	500	zománcozott	2	10	150-160	30-35
Lepény	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	35-45
Lepény	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	-	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Kis torták	500	zománcozott	2	10	150-160	20-30
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	150-160	30-40
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Csirke egészben	1300	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	40-50
Sertéssült	800	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-180	45-50
Töltött kelt sütemény	1200	zománcozott	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	zománcozott	2	-	190-200	25-35
Túrótorta	2600	zománcozott	1	-	160-170	40-50
Svájci almatorta	1900	zománcozott	2	10-15	180-200	30-40
Püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek forma (átmérő: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Parasztkenyér	750 + 750	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Román piskóta	600 + 600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Román piskóta – hagyományos	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	3	15	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	15	180-200	15-20
Kecsztelkercs	500	zománcozott	3	10	150-160	15-25
Habcsók	400	zománcozott	2	-	110-120	30-40
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	110-120	45-55
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Morzás sütemény	1500	zománcozott	3	-	160-170	25-35
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-160	25-35
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	160-170	25-35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

2) A készülék kikapcsolása után hagyja a süteményt a sütőben 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra.

## Légkeveréses sütés

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Péksütemények	250	zománcozott	3	10	150-160	20-30
Péksütemények	250 + 250	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Péksütemények	250 + 250 + 250	zománcozott	1/2/4	10	150-160	30-35

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Lepény	1000	zománcozott	2	10	150-160	30-40
Lepény	1000 + 1000	zománcozott	1/3	10	140-150	45-55
Lepény	1000 + 1000 + 1000	zománcozott	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Kelt almás sütemény	2000	zománcozott	3	10	170-180	40-50
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Kis torták	500	zománcozott	3	10	140-150	30-35
Kis torták	500 + 500	zománcozott	1/3	10	140-150	25-30
Kis torták	500 + 500 + 500	zománcozott	1/2/4	10	150-160	25-30
Piskóta (zsiradék nélkül)	350	1 kerek alumínium bevonatú tálca (átmérő: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tepsis sütemény	1200	zománcozott	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Csirke egészben	1400	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepszi az 1. szintre	3	-	180-200	30-40

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Gyümölcskosár	800	zománcozott	2	15	230-250	10-15
Kelt tészta töltelékkel	1200	zománcozott	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	zománcozott	1/3	-	180-200	50-60
Sajttorta	2600	zománcozott	2	-	150-170	60-70
Svájci almáskosár	1900	zománcozott	3	15	180-200	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 kerek tálca (átmérő: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Parasztkenyér	750+750	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Töltött kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Üres kalács	600+600	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	3	10	180-200	10-15
Zsemlék	800 + 800	zománcozott	1/3	10	180-200	15-20

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Keksztekercs	500	zománcozott	3	10	150-170	10-15
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	50-60
Habcsók	400 + 400	zománcozott	1/3	-	100-120	55-65
Habcsók	400 + 400 + 400	zománcozott	1/2/4	-	115-125	65-75
Morzsa-sütemény	1500	zománcozott	2	10	170-180	20-30
Piskóta	600	zománcozott	2	10	150-170	20-30
Vajas sütemény	600 + 600	zománcozott	1/3	10	150-170	20-30

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

## Hosszú grill ☼☼

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Pirítós	500	3	4	250	2-4
Fél csirke	1200	2	-	230	30+30
Bifsztek	1000	3	10	250	15+15
Sertésborda	500	3	-	230	25+25

## Turbógrill ☼☼☼

Étel	Súly (g)	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Pirítós	500	3	10	230	3-5
Fél csirke	1200	2	-	200	25+25
Sertésborda	500	2	-	230	20+20



## Pizza funkció

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Almás pite	1200 + 1200	2 kerek, alumínium bevonatú tálca (átmérő: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Csirke egészben	1400		2	-	165-175	55-65
Fél csirke	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	zománczott, alumínium bevonatú	1/2 <sup>1)</sup>	-	180-200	30
Pizza	1000	zománczott	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) 20 perc után cserélje meg a két tepsit a szintek között.

## SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

### Katalitikus anyaggal bevont falak

A katalitikus anyaggal bevont falak öntisztulók. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsiradékot, miközben a sütő működik.

**Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a sütőt étel nélkül:**

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

3. Csukja be a készülék ajtaját.
4. Állítson be egy sütőfunkciót.
5. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250°C-ra és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
6. A sütő nyílását puha, kissé nedves ronggyal törölje le.



### FIGYELEM

Ne tisztítsa a katalitikus anyaggal bevont felületeket sütőtisztító sprayel, súrolóporral vagy más tisztítószerrel. Károsíthatja a katalitikus felületet.



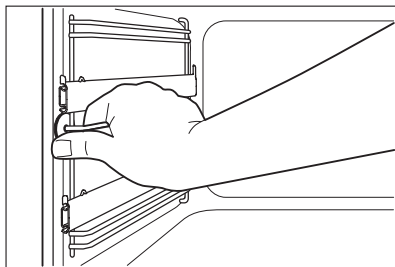
A felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

## Polctartó sínek

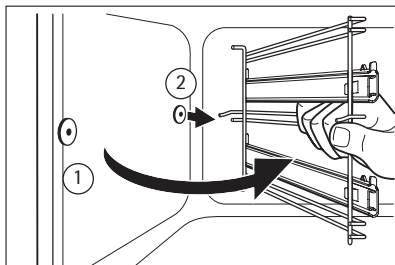
A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

### A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín végét az oldalfaltól a polctartó sín eltávolításához.



### A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.



A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

## A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A könnyebb tisztítás érdekében vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.



### VIGYÁZAT

A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

**VIGYÁZAT**

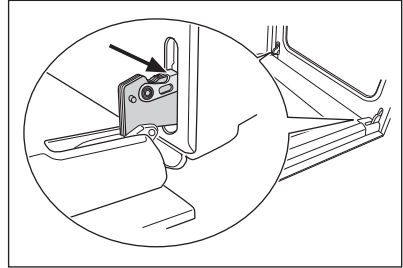
Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

**VIGYÁZAT**

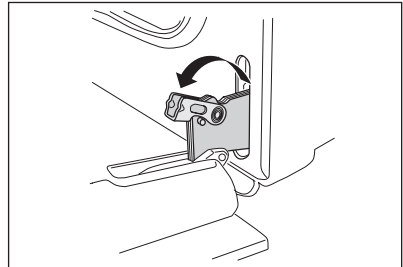
Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

**A sütőajtó és az üveglap leszerelése**

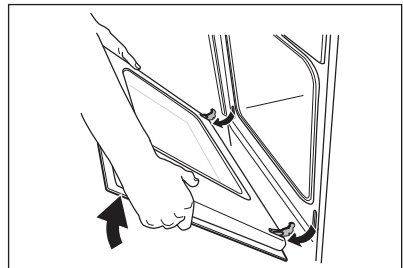
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.

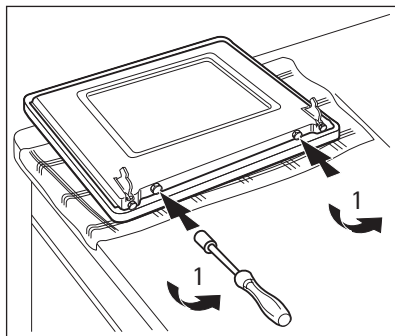


4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája.

Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



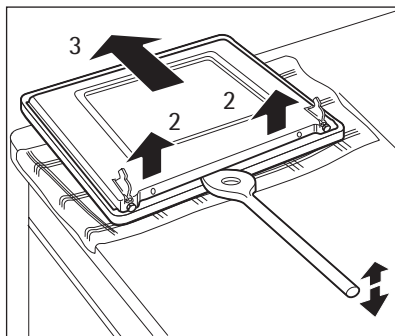
Ne lazítsa meg a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon.

Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

6. Emelje meg a belső ajtót.  
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

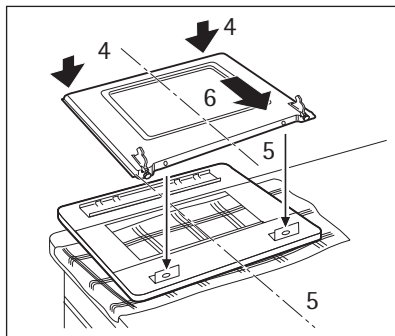


### VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



### Sütőlámpa



### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

**A sütőlámpa cseréje előtt:**

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.



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

**A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása**

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet.

**A rekesz eltávolítása**

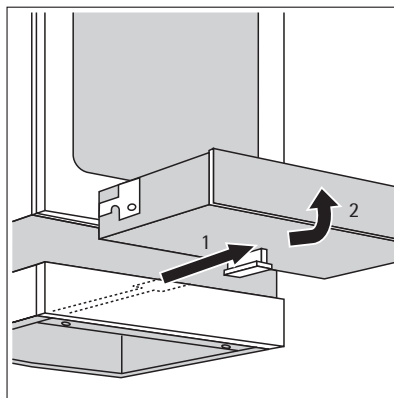
A sütő alatti rekesz tisztításkor kivehető.

**A rekesz eltávolítása**

1. Húzza ki a rekeszt, amennyire lehetséges.
2. Emelje meg enyhén, hogy felfelé a fiókvezetősín mentén ki lehessen emelni a rekesztartóból.

**A rekesz visszahelyezése**

1. Helyezze a rekeszt a rekesztartó sínre. Győződjön meg róla, hogy a rekesz középső menete illeszkedjen a középső sínbe.
2. Engedje le vízszintesen, és nyomja be.

**VIGYÁZAT**

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

**MIT TEGYEK, HA...**

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A biztosítékdozból kioldott biztosíték	Cserélje ki a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A készülék nem működik	A gyerekszár vagy a gombzár működik	Lásd A készülék használata c. fejezetet

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A készülék nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a készüléket
Nem melegszik fel a sütő	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki az égőt
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	Ne hagyjon edényeket a sütőben 15-20 percen túl azután, hogy befejeződött a sütés folyamata
A kijelzőn a következő látható: "12.00" és "LED"	Áramszünet	Állítsa be ismét az órát
Nem gyulladnak ki a maradékhő jelzőfényei.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kell lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A főzőzóna csökkentte a hőbeállítást $\square$ szintre	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt, illetve víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását. Tisztítsa meg a kezelőpanel.
Hang hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.
A hőbeállítás váltakozik	A Teljesítménykezelés funkció aktív	Lásd a Teljesítménykezelés c. részt
Felgyullad a $\square$	Működik az automatikus kikapcsolás	Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra
Felgyullad a $\square$	A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működik	Kapcsolja ki a főzőzónát. Kapcsolja be újra a főzőzónát
Felgyullad a $\square$	Nincs edény a főzőzónára helyezve	Tegyen edényt a főzőzónára
Felgyullad a $\square$	Nem megfelelő az edény	Használjon megfelelő edényeket
Felgyullad a $\square$	Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához	Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára
Felgyullad a $\square$ és egy szám	Hiba van a készülékben	Húzza ki egy időre a konnektorból a készülék hálózati vezetékét. Vegye ki a biztosítékot a ház elektromos rendszeréből. Csatlakoztassa újra. Ha a $\square$ újra felgyullad, hívja az ügyfélszolgálatot

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

**VIGYÁZAT**

A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.



Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközponthoz.

**Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán rendelkezésre állnak (lásd "Termékleírás")**

- A modell leírása .....
- Termékszám (PNC) .....
- Sorozatszám (S.N.) .....

**Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húsok sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

## ÜZEMBE HELYZÉS



Először olvassa el alaposan a Biztonság c. fejezetet.

Készülék besorolása: 2. osztály, 1. alosztály és 1. osztály

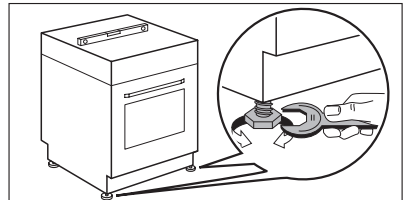
Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Sütő térfogata	52 l

**VIGYÁZAT**

Ne állítsa a készüléket talpazatra

### Vízszintbe állítás

A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja.



## Elektromos csatlakoztatás



### VIGYÁZAT


Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.



A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a "Biztonság" c. fejezetben szereplő biztonsági óvintézkedéseket.

Ez a készülék hálózati dugasz és hálózati kábel nélkül kerül szállításra.

## ÁRTALMATLANÍTÁS

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.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



### VIGYÁZAT

Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást.

Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.



Vă mulțumim că ați ales unul din produsele noastre de calitate.

Pentru a asigura performanțe optime și de durată ale aparatului dvs., vă rugăm citiți cu atenție acest manual cu instrucțiuni. Vă va permite să parcurgeți toate procesele în mod perfect și eficient. Pentru a putea consulta acest manual ori de câte ori aveți nevoie, vă recomandăm să îl păstrați într-un loc sigur. Și vă rugăm să îl înmânați unui eventual viitor proprietar al aparatului.

Vă dorim să vă bucurați pe deplin de noul dvs. aparat.

## CUPRINS

### INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

**34**

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile	34
Reguli generale de siguranță	34
Utilizare	34
Întreținerea și curățarea	35
Instalarea	36
Racordarea la electricitate	36
Serviciul de Asistență Tehnică	37

### DESCRIEREA PRODUSULUI

**37**

Scurtă prezentare generală	37
Accesorii	38

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**38**

Prima curățare	38
Reglarea orei	39
Preîncălzire	39

### PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

**39**

Nivelurile de căldură	39
Funcția de oprire automată	41

### PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

**41**

### PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**42**

### CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ

**43**

Pornirea și oprirea cuptorului	43
Termostatul de siguranță	43
Funcția cuptorului	43
Afișajul	44

Setarea funcțiilor ceasului	45
Anularea funcțiilor ceasului	45
Suporturile telescopice ale raftului	45

### CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

**46**

Coacerea prăjiturilor	46
Gătirea cărnii și a peștelui	47
Durate de gătit	47
Gătit convențional	47
Gătitul forțat cu aer cald	49
Aer cald	52
Grătar extensibil	55
Gătire intensivă	55
Funcția pizza	56

### CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**56**

Pereți catalitici	56
Ghidajele de sprijinire a rafturilor	57
Curățarea ușii cuptorului	57
Becul cuptorului	59
Scoaterea sertarului	60

### CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

**60**

### INSTALAREA

**62**

Aducerea la nivel	63
Racordarea electrică	63

### CASAREA

**63**

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Pentru siguranța dv. și pentru utilizarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și de utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar dacă îl mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască în întregime modul de funcționare și elementele de siguranță ale aparatului.

Producătorul nu este responsabil pentru defecțiunile cauzate de instalarea și utilizarea incorecte.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau li s-au dat instrucțiuni în legătură cu folosirea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există riscul de sufocare.
- Nu lăsați copiii în apropierea aparatului. Există riscul de răniri sau de alte dizabilități permanente.
- Dacă aparatul dispune de un dispozitiv de blocare (Switch On Lock sau Key Lock), utilizați-l. Acesta împiedică animalele de casă mici și copiii să pornească accidental aparatul.

### Reguli generale de siguranță

- Nu schimbați specificațiile și nu modificați acest produs. Există riscul de rănire a persoanelor și de deteriorare a aparatului.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție de pe aparat, înainte de prima utilizare.
- Setati zonele de gătit pe poziția "off" după fiecare utilizare.

### Utilizare

- Aparatul este proiectat exclusiv pentru gătit casnic.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. În cazul producerii unui incendiu, opriți aparatul. **Stingeți focul cu capacul unui vas**. Nu folosiți niciodată apă.
- **Pericol de arsuri!** Nu puneți obiecte metalice, de exemplu, tacâmuri sau capace de oale pe suprafața de gătit, deoarece pot deveni fierbinți.
- Dacă obiectele sau vesela cad pe suprafața plitei, aceasta se poate deteriora.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu baze deteriorate pot zgâria suprafața plitei, dacă sunt deplasate pe aceasta.
- Dacă există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase, pentru a preveni deteriorarea acestora și a suprafeței plitei.
- Nu folosiți zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.

- Decolorarea emailului nu afectează funcționarea aparatului. Garanția nu este anulată.
- Nu aplicați presiune asupra ușii aparatului.
- În timpul utilizării, interiorul aparatului devine foarte fierbinte. Există pericol de arsuri. La introducerea sau scoaterea accesoriilor și vaselor folosiți mănuși.
- Utilizatorii care au stimulatoare cardiace implantate trebuie să-și mențină toracele la min. 30 cm față de zonele de gătit prin inducție, atunci când acestea sunt pornite.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia (în special în timpul gătitului cu abur). Deschiderea ușii permite eliminarea aburului sau a căldurii acumulate.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu
  - nu puneți apă fierbinte direct în aparat
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii
- Nu folosiți aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați vasele umede și alimentele în aparat după încheierea procesului de gătire, deoarece umezeala poate deteriora emailul sau poate afecta componentele interne ale cuptorului.
- Nu puneți și nu păstrați lichide și materiale inflamabile sau obiecte fuzibile (din plastic sau aluminiu) pe sau în apropierea aparatului.
- Numai accesoriile rezistente la căldură pot fi introduse în sertarul de sub cuptor. **Nu introduceți materiale inflamabile în sertar.**
- Asigurați-vă întotdeauna că deschiderea pentru ventilare, situată în partea central-spate a aragazului, este lăsată descoperită, pentru o aerisire adecvată a interiorului cuptorului.

## Întreținerea și curățarea


- Înainte de a efectua operații de întreținere, stingeți aparatul și scoateți ștecherul din priză. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit.
- Păstrați aparatul tot timpul curat. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Curățați aparatul doar cu apă și săpun. Obiectele ascuțite, agenții de curățare abrazivi, bureții abrazivi și substanțele pentru înlăturarea petelor pot deteriora aparatul.
- Nu curățați aparatul cu aparate de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare.
- Nu curățați ușa de sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare metalice. Suprafața rezistentă la căldură a sticlei interioare se poate sparge.
- Asigurați-vă că panourile de sticlă s-au răcit, înainte de a le curăța. Există riscul de spargere a sticlei.
- Aveți grijă când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!

- Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate, se slăbesc și se pot sparge. Trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați Centrul de Asistență.
- În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului. Nu pulverizați nimic pe filtrul de grăsime (dacă este montat), pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului
- În timpul curățării pirolitice (dacă face parte din dotare), murdăria rezistentă poate modifica culoarea suprafeței.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă există).
- Aveți grijă când înlocuiți becul din cuptor. Există riscul de șoc electric!

## Instalarea

- Numai un tehnician de service autorizat poate instala, racorda sau repara aparatul.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, siguranța electrică și/sau reglementările privind siguranța aparatelor cu gaz etc.)!
- Dacă nu respectați Instrucțiunile de instalare, garanția se anulează în caz de defecțiune.
- Asigurați-vă că aparatul nu s-a deteriorat din cauza transportului. Nu conectați aparatul dacă este deteriorat. Dacă este nevoie, contactați furnizorul.
- Evitați instalarea aparatului în apropierea materialelor ușor inflamabile (de ex. perdele, prosoape de bucătărie etc.).
- Înlăturați toate ambalajele înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este greu. Aveți grijă când îl deplasați. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție. Nu trageți niciodată aparatul de mâner sau apucându-l de plită.
- Păstrați distanțele minime față de alte aparate și piese de mobilier!
- Important! Nu puneți aragazul pe o plintă suplimentară sau pe altă bază pentru a-i mări înălțimea. Acest lucru mărește riscul de răsturnare a aparatului!

## Racordarea la electricitate

-  **Aparatul trebuie să fie legat la pământ.**
- Asigurați-vă că informațiile referitoare la alimentarea electrică de pe plăcuța cu datele tehnice coincid cu cele ale sursei de alimentare existente în locuința Dvs.
- Utilizați întotdeauna numai o priză Schuko corect instalată.
- Nu utilizați prize multiple, conectori și prelungitoare de cablu. Există pericol de incendiu.
- Nu înlocuiți și nu modificați singuri cablul de alimentare. Contactați Centrul de Asistență.
- Aparatul trebuie prevăzut cu o instalație electrică care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii, cu o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Verificați ca ștecherul și cablul de alimentare să nu fie strivite sau deteriorate de partea din spate a aparatului.
- Verificați ca ștecherul să fie accesibil după instalare.

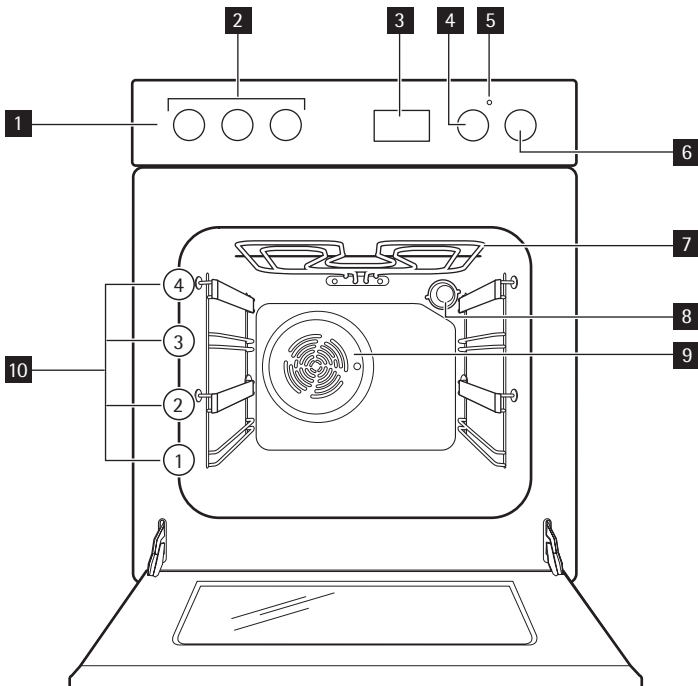
- Nu trageți de cablul electric pentru a deconecta aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Trebuie să prevedeați dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Informațiile referitoare la tensiune sunt specificate pe plăcuța cu datele tehnice.

## Serviciul de Asistență Tehnică

- Numai tehnicieni de service autorizați pot repara aparatul. Utilizați numai piese de schimb originale. Contactați un centru de service autorizat.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

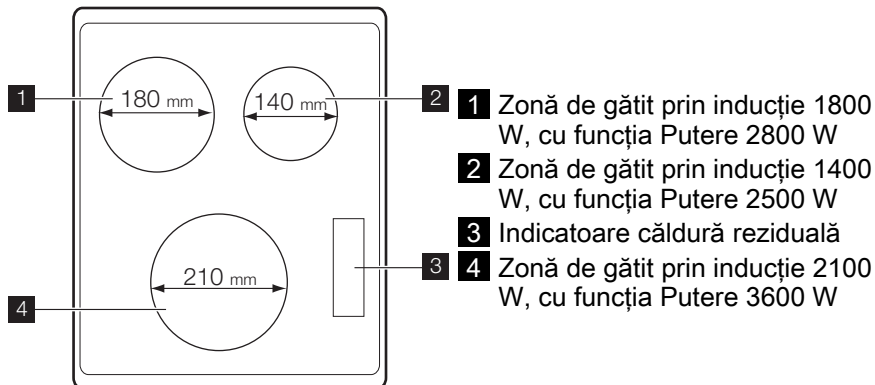
### Scurtă prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Butoane de comandă pentru plită
- 3** Programator electronic
- 4** Buton de comandă pentru temperatură
- 5** Indicator Temperatură
- 6** Buton de control al funcțiilor cuptorului

- 7** Element de încălzire
- 8** Bec cuptor
- 9** Ventilator
- 10** Pozițiile rafturilor

## Configurația plitei de gătit



## Accesorii

- **Raftul cuptorului**  
Pentru vase de gătit, forme de prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă de prăjire adâncă**  
Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.
- **Sertar de depozitare**  
Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.



### AVERTIZARE

Sertarul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



Îndepărtați ambalajele, atât din interiorul cuptorului cât și din exteriorul lui, înainte de a-l utiliza. Nu înlăturați plăcuța cu datele tehnice.



### ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc.

## Prima curățare

- Scoateți toate piesele din aparat.
- Curățați aparatul înainte de a-l folosi prima dată.

**ATENȚIE**

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Întreținerea și curățarea".

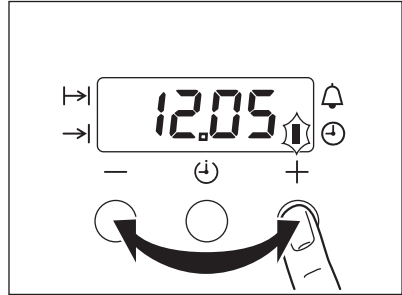
**Reglarea orei**

Cuptorul funcționează numai după reglarea ceasului.

Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau dacă a avut loc o întrerupere a curentului, indicatorul funcției Oră clipește automat.

Pentru a seta ora curentă utilizați " + " sau " - ".

După aprox. 5 secunde, clipirea intermitentă încetează, iar pe afișaj apare ora curentă reglată.



Pentru schimbarea orei, nu trebuie să setați o funcție automată (Durată |→| sau Sfârșit →|), în același timp.

**Preîncălzire**

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 1 oră.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.
5. Setati funcția și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute. Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

**PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ**

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.









**Nivelurile de căldură**

Buton de control	Funcție
0	Poziția oprit
1-9	Nivelurile de căldură (1 = cel mai scăzut nivel de căldură; 9 = cel mai ridicat nivel de căldură)
B	funcția Power (Putere)

1. Rotiți butonul de control la nivelul de căldură necesar.
2. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul de control la poziția „0”.

## Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit

Simbolurile afișate indică funcțiile aflate în uz

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este oprită
	Zona de gătit funcționează
	funcția Power (Putere)
	Există o defecțiune
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală)
	Dispozitivul de siguranță pentru copii este activat
	Vasul este neadecvat sau este prea mic ori nu s-a pus niciun vas pe zona de gătit
	Oprirea automată este activă

## Indicatorul de căldură reziduală


Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



### AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

## Pornirea și oprirea funcției Putere


Funcția Putere asigură zonelor de gătit o putere suplimentară, de exemplu pentru a fierbe o cantitate mare de apă într-un timp cât mai scurt. Pentru a activa funcția Putere, rotiți butonul de control spre dreapta până la afișarea simbolului . Funcția Putere este activată pentru maximum 10 minute. După aceea, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la nivelul de putere maxim. Pentru a opri zona de gătit, rotiți butonul de control în sens antiorar.

## Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între cele două zone de gătit din partea din spate a plitei. Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche și o reduce automat pentru a doua zonă de gătit, la un nivel de putere inferior. Afișajul pentru zona cu nivel redus clipește intermitent.

## Siguranța pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru a activa funcția, rotiți butoanele zonelor de gătit spate stânga și față dreapta în sens antiorar, în același timp. Afișajul indică .

Pentru a dezactiva funcția, rotiți aceleași butoane de control în sens orar, din nou.



## Funcția de oprire automată

### Funcția oprește automat plita dacă:

- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza plita din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- folosiți vase neadecvate. Pe afișaj se aprinde **F** și, după 2 minute, zona de gătit se oprește automat.
- nu opriți o zonă de gătit sau schimbați setările nivelului de căldură. După un timp se aprinde **□**, iar plita se oprește. Consultați tabelul.

### Cronometrul de oprire automată

Nivel de gătit	<b>1</b> - <b>2</b>	<b>3</b> - <b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b> - <b>9</b>
Oprește după	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

## PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

### Vase adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



La gătitul prin inducție, un câmp electromagnetic puternic generează o căldură aproape instantanee în interiorul vasului.

#### Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, vase cu bază multistrat (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvate:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

#### Vasele de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție dacă...

- ... puțină apă fierbe repede pe o zonă setată la nivelul de gătit cel mai mare.
- ... un magnet este atras de baza vasului.



**Baza vasului** trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.

**Dimensiunile vaselor** : zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului, până la un anumit punct. Cu toate acestea, partea magnetică a bazei vasului trebuie să aibă un diametru minim de cel puțin 3/4 din diametrul zonelor de gătit.

### Zgomote în timpul funcționării

#### Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- fluierături: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri de căldură ridicate, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- zumzet: folosiți niveluri de gătit ridicate.
- pocnituri: în timpul proceselor de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune.**

## Economisirea energiei



- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Puneți vasul pe zona de gătit înainte de a o porni.

## Exemple de gătit

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de gătit	Utilizare pentru:	Durață	Recomandări
0	Poziția oprit		
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite	conform necesităților	Capac
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5-25 min	Amestecați ocazional
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10-40 min	Gătiți cu capacul pus
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25-50 min	Adăugați cel puțin de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20-45 min	Adăugați câteva linguri de lichid
4-5	Cartofi gătiți la abur	20-60 min	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe	60-150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente
6-7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotele, bine făcute	5-15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai		

Funcția Putere este adecvată pentru a încălzi cantități mari de apă.

## PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.  
Utilizați întotdeauna veselă cu fundul curat.

**AVERTIZARE**

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul. Pentru siguranța dvs. **nu** curățați cuptorul cu un aparat de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața din vitroceramică nu afectează funcționarea aparatului.

**Îndepărtarea murdăriei:**

1. – **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele care conțin zahăr. Utilizați un răzuitor special pentru suprafața de vitroceramică. Așezați oblic un răzuitor pe suprafața de vitroceramică și deplasați lama pe suprafață.
  - **Oprii aparatul și lăsați-l să se răcească** înainte de a-l curăța: depuneri de calcar, pete de apă, stropi de grăsime și pete metalice strălucitoare. Utilizați un agent special de curățare pentru suprafețe din vitroceramică sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o cârpă umedă și puțin detergent.
3. La sfârșit **ștergeți aparatul cu o cârpă curată.**

## CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ




### Pornirea și oprirea cuptorului







1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe una din funcțiile acestuia.
2. Rotiți butonul de control al temperaturii pe o anumită temperatură.  
Indicatorul pentru temperatură se aprinde în timp ce temperatura cuptorului crește.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură pe poziția oprit.

### Termostatul de siguranță

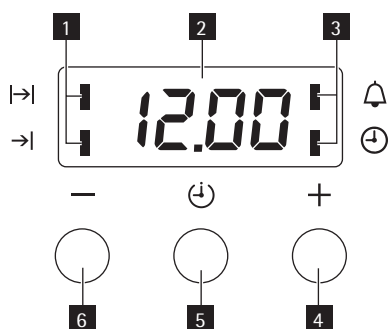
Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

### Funcția cuptorului





	Funcție cuptor	Aplicație
	Lumina	Pentru a ilumina interiorul cuptorului.
	Sus și Jos	Pentru a coace și a prăji pe o singură poziție a raftului.
	Căldura de la bază	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă sau uscată și pentru a conserva alimentele.

Funcție cuptor		Aplicație
	Gătitul forțat cu aer cald	Pentru coacerea pe două poziții ale raftului simultan.
	Aer cald	Pentru coacerea pe trei poziții ale raftului simultan. Și pentru deshidratarea alimentelor.
	Grătar extensibil	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru rumenire.
	Gătire intensivă	Pentru a frige bucăți mari de carne sau de pui pe un nivel. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Funcția pizza	Pentru coacerea pe un nivel al cuptorului a mâncărilor care necesită o rumenire intensă și o bază crocantă.
	Decongelare	Pentru a dezgheța alimente congelate.





## Afișajul






- 1** Indicatoarele funcției
- 2** Indicator timp
- 3** Indicatoarele funcției
- 4** Buton " + "
- 5** Buton selector
- 6** Buton " - "

Funcția ceasului		Aplicație
	Ora curentă	Aară ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. <b>Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.</b>
	Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
	Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.



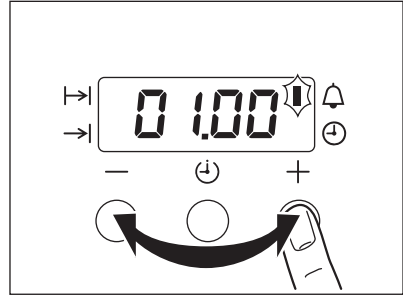
Durată  și Sfârșit  pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .



## Setarea funcțiilor ceasului

1. Apăsați în mod repetat pe butonul Selectare, cât este necesar, până când începe să clipească indicatorul funcției necesare.
2. Pentru a seta ora pentru Contorul de minute , Durată  sau Sfârșit  →|, folosiți butonul "+" sau "-".

Indicatorul funcției corespunzătoare se aprinde.

Când intervalul de timp a trecut, indicatorul funcției clipește intermitent și se aude un semnal sonor timp de 2 minute.



La funcțiile Durată  și Sfârșit  →| cuptorul se stinge automat.

3. Apăsați pe orice buton pentru a dezactiva semnalul.

## Anularea funcțiilor ceasului

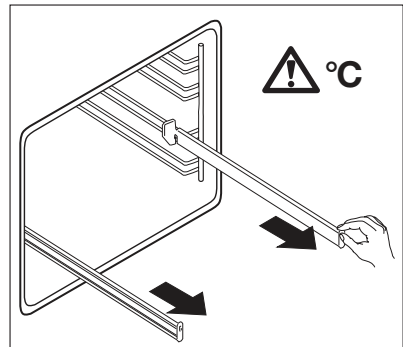
1. Apăsați în mod repetat pe butonul Selectare, cât este necesar, până când începe să clipească indicatorul funcției necesare.
2. Apăsați și țineți apăsat butonul "-".

După câteva secunde funcția Ceas se stinge.

## Suporturile telescopice ale raftului

Pe nivelurile 2 și 4 ale rafturilor sunt instalate suporturi telescopice. Cu ajutorul suporturilor telescopice pentru rafturi puteți introduce sau scoate rafturile cu ușurință.

1. Trageți complet în afară suporturile raftului telescopic din stânga și dreapta.



2. Puneți raftul pe suporturile telescopice, apoi împingeți-le cu grijă în interiorul cuptorului.



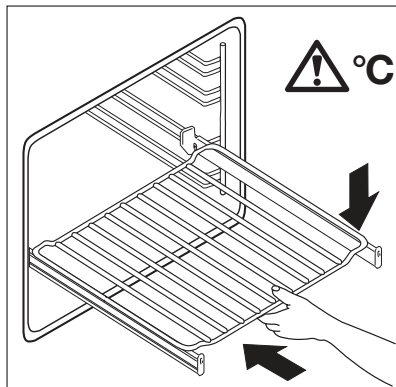
### AVERTIZARE

Nu încercați să închideți ușa cuptorului dacă suporturile raftului telescopic nu sunt complet în interiorul cuptorului. Acest lucru poate deteriora smalțul și sticla ușii.



### AVERTIZARE

Suporturile telescopice ale raftului și altele accesorii se încălzesc foarte tare când utilizați aparatul. Folosiți mănuși pentru cuptor sau protecții similare.



## CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



### AVERTIZARE

Întotdeauna închideți ușa cuptorului când gătiți, chiar și atunci când folosiți grătarul.



Pentru a preveni deteriorarea smalțului cuptorului, nu puneți tăvi de coacere, oale, etc. pe podeaua acestuia.



Procedați cu atenție când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului acestuia.

- Cuptorul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor, începând din partea de jos a cuptorului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe trei niveluri în același timp.
- Cuptorul este echipat cu un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Acest sistem face posibil gătitul la abur și păstrarea preparatelor moi în interior și crocante la exterior. Sistemul reduce la minim durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa cuptorului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.

### Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

## Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## Durate de gătit

Durate de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor. La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

## Gătit convențional ☰

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie	250	emailată	3	-	150	25-30
Prăjitură scundă	1000	emailată	2	10	160-170	30-35
Plăcintă dospită cu mere	2000	smălțuită	3	-	170-190	40-50
Plăcintă cu mere	1200+1200	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Prăjituri mici	500	emailată	2	10	160-180	25-30
Pandișpan fără grăsimi	350	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tort de clătite	1500	emailată	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătit/coacere (minute)
Pui, întreg	1350	raftul cup-torului pe nivelul 2, tava de friptură pe nivelul 1	2	-	200-220	60-70
Pui, jumătate	1300	raftul cup-torului pe nivelul 3, tava de friptură pe nivelul 1	3	-	190-210	30-35
Cotlet de porc	600	raftul cup-torului pe nivelul 3, tava de friptură pe nivelul 1	3	-	190-210	30-35
Aluat de tartă cu fructe	800	emailată	2	20	230-250	10-15
Plăcintă dospită umplută	1200	emailată	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emailată	2	10-15	200-220	30-40
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	2	-	170-190	60-70
Ruladă cu mere	1900	emailată	1	10-15	200-220	30-40
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pâine țărănească	750+750	2 forme rotunde din alumi-niu (dia-metru: 20 cm)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70



Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandiș-pan românesc	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Pandiș-pan românesc (tradițional)	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Gogoși cu drojdie	800	emailată	2	10-15	200-210	10-15
Ruladă	500	emailată	1	10	150-170	15-20
Bezele	400	emailată	2	-	100-120	40-50
Prăjitură sfărâmi-cioasă	1500	emailată	3	10-15	180-190	25-35
Pandiș-pan	600	emailată	3	10	160-170	25-35
Prăjitură cu unt	600	emailată	2	10	180-200	20-25

- 1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.
- 3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## Gătitul forțat cu aer cald

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie	250	emailată	3	10	140-150	20-30
Patiserie	250 + 250	emailată	1/3	10	140-150	25-30
Patiserie	250 + 250 + 250	emailată	1/2/3	10	150-160	30-40
Prăjitură scundă	500	emailată	2	10	150-160	30-35
Prăjitură scundă	500 + 500	smălțuită	1/3	10	150-160	35-45

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjitură scundă	500 + 500 + 500	emailată	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Plăcintă dospită cu mere	2000	emailată	3	-	170-180	40-50
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Prăjituri mici	500	emailată	2	10	150-160	20-30
Prăjituri mici	500 + 500	emailată	1/3	10	150-160	30-40
Prăjituri mici	500 + 500 + 500	emailată	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Pandișpan fără grăsimi	350	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Tort de clătite	1200	emailată	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Pui, întreg	1300	raftul cuptorului pe nivelul 2, tavă de friptură pe nivelul 1	2	-	170-180	40-50
Friptură de porc	800	raftul cuptorului pe nivelul 2, tavă de friptură pe nivelul 1	2	-	170-180	45-50
Plăcintă dospită umplută	1200	emailată	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailată	1/3	-	180-200	30-40

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pizza	1000	emailată	2	-	190-200	25-35
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	1	-	160-170	40-50
Ruladă cu mere	1900	emailată	2	10-15	180-200	30-40
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pâine țărănească	750+750	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Pandișpan românesc	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Pandișpan românesc (tradițional)	600+600	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Gogoși cu drojdie	800	emailată	3	15	180-200	10-15
Gogoși cu drojdie	800 + 800	emailată	1/3	15	180-200	15-20
Ruladă	500	emailată	3	10	150-160	15-25
Bezele	400	emailată	2	-	110-120	30-40
Bezele	400 + 400	emailată	1/3	-	110-120	45-55
Bezele	400 + 400 + 400	emailată	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjitură sfărâmi-cioasă	1500	emailată	3	-	160-170	25-35
Pandiș-pan	600	emailată	2	10	150-160	25-35
Prăjitură cu unt	600 + 600	emailată	1/3	10	160-170	25-35

- 1) După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## Aer cald

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Patiserie	250	emailată	3	10	150-160	20-30
Patiserie	250 + 250	emailată	1/3	10	140-150	25-30
Patiserie	250 + 250 + 250	emailată	1/2/4	10	150-160	30-35
Prăjitură scundă	1000	emailată	2	10	150-160	30-40
Prăjitură scundă	1000 + 1000	emailată	1/3	10	140-150	45-55
Prăjitură scundă	1000 + 1000 + 1000	emailată	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Plăcintă dospită cu mere	2000	emailată	3	10	170-180	40-50
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Prăjituri mici	500	emailată	3	10	140-150	30-35

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Prăjituri mici	500 + 500	emailată	1/3	10	140-150	25-30
Prăjituri mici	500 + 500 + 500	emailată	1/2/4	10	150-160	25-30
Pandișpan fără grăsimi	350	1 tavă rotundă acoperită cu aluminiu (diametru: 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Tort de clătite	1200	emailată	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Pui, întreg	1400	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	2	-	170-190	50-60
Friptură de porc	600	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de coacere la nivelul 1	3	-	180-200	30-40
Aluat de prăjitură	800	emailată	2	15	230-250	10-15
Prăjitură dospită umplută	1200	emailată	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	emailată	1/3	-	180-200	50-60
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	2	-	150-170	60-70
Tartă elvețiană cu mere	1900	emailată	3	15	180-200	30-40

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine	1000	1 tavă rotundă (diametru: 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Pâine țărănească	750+750	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Pandișpan românesc	600+600	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Pandișpan românesc - tradițional	600+600	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Gogoși cu drojdie	800	emailată	3	10	180-200	10-15
Gogoși cu drojdie	800 + 800	emailată	1/3	10	180-200	15-20
Ruladă	500	emailată	3	10	150-170	10-15
Bezele	400	emailată	2	-	100-120	50-60
Bezele	400 + 400	emailată	1/3	-	100-120	55-65
Bezele	400 + 400 + 400	emailată	1/2/4	-	115-125	65-75
Prăjitură sfărâmițoasă	1500	emailată	2	10	170-180	20-30

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Pandiș-pan	600	emailată	2	10	150-170	20-30
Prăjitură cremă	600 + 600	emailată	1/3	10	150-170	20-30

- 1) După ce opriți aparatul, lăsați prăjitura în cuptor pentru 7 minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.
- 3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

## Grătar extensibil ☞☞

Aliment	Greutate (g)	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pâine prăjită	500	3	4	250	2-4
Pui, jumătate	1200	2	-	230	30+30
Biftec	1000	3	10	250	15+15
Cotlet de porc	500	3	-	230	25+25

## Gătire intensivă ☞☞☞

Aliment	Greutate (g)	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pâine prăjită	500	3	10	230	3-5
Pui, jumătate	1200	2	-	200	25+25
Friptură de porc	500	2	-	230	20+20

## Funcția pizza

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	2 tăvi rotunde acoperite cu aluminiu (diametru: 20 cm)	2/2	-	170-180	50-60
Pui, întreg	1400		2	-	165-175	55-65
Pui, jumătate	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	emailată, acoperită cu aluminiu	1/2 <sup>1)</sup>	-	180-200	30
Pizza	1000	emailată	2	-	190-200	25-35
Quiche Lorraine	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) După 20 de minute, schimbați între ele tăvile de pe niveluri.

## CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

### Pereți catalitici

Pereții cu un stat catalitic se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării cuptorului.

**Pentru a ajuta acest proces de autocurățare, încălziți în mod regulat cuptorul fără alimente:**

1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Închideți ușa.
4. Setați o funcție a cuptorului.
5. Setați temperatura cuptorului la 250 °C și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
6. Curățați cavitatea cuptorului cu un burete moale și umed.



### ATENȚIE

Nu încercați să curățați suprafețele catalitice cu sprayuri pentru cuptor, substanțe de curățare abrazive, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia pot deteriora suprafața catalitică.



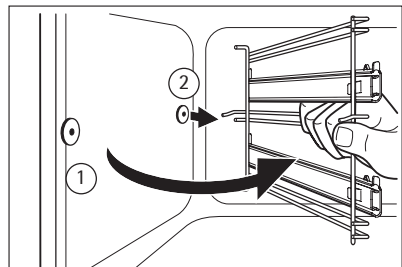
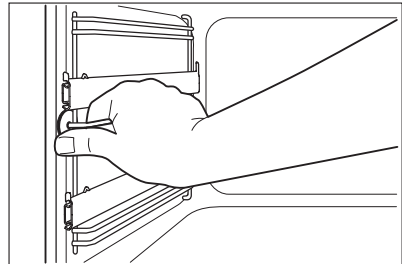
Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților catalitice.

## Ghidajele de sprijinire a rafturilor

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate ghidajele de sprijinire a rafturilor.

### Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

1. Trageți partea din față a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din perețele lateral.
2. Pentru a scoate ghidajele, trageți-le din partea din spate a peretelui lateral.



### Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.



Capetele rotunde ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie îndreptate spre înaintea!

## Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate unul langa celălalt. Pentru a ușura curățarea cuptorului, scoateți ușa și panoul din sticlă interior.

**AVERTIZARE**

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul interior din sticlă când ușa este încă asamblată.

**AVERTIZARE**

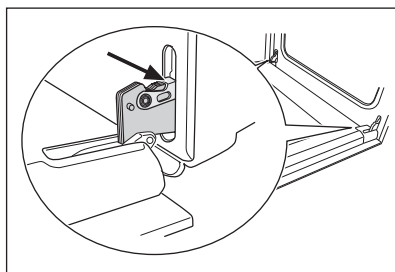
Înainte de a curăța sticla ușii verificați dacă panourile vitrate sunt reci. Există riscul de spargere a sticlei.

**AVERTIZARE**

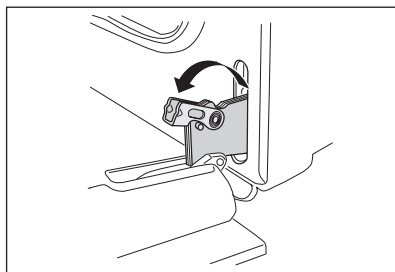
Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau zgâriate, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

**Scoaterea ușii cuptorului și a panoului din sticlă**

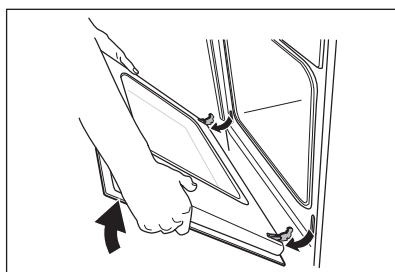
1. Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



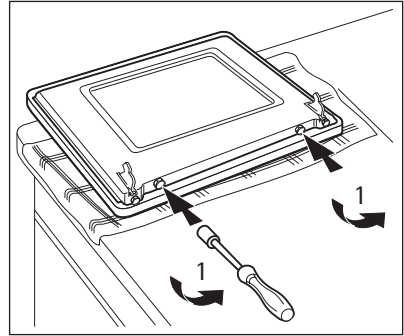
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți-o din locaș.

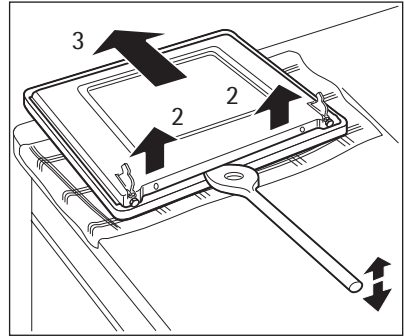


4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o lavetă moale.  
Pentru scoaterea celor două șuruburi din partea inferioară a ușii, folosiți o șurubelniță



Nu pierdeți șuruburile

5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar  
Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară înspre partea de sus a ușii
6. Ridicați ușa interioară
7. Curățați interiorul ușii  
Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

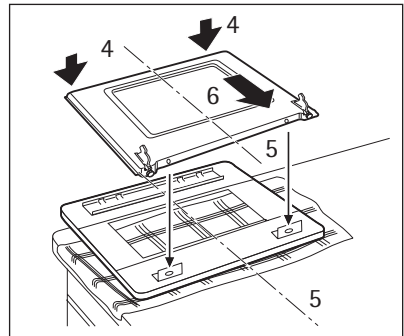


### AVERTIZARE

Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau răzuitoare) pot deteriora sticla.

### Introducerea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

După finalizarea procesului de curățare, introduceți ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, efectuați etapele în sens invers.



### Becul cuptorului



### AVERTIZARE

Există riscul de șoc electric!

**Înainte de a schimba becul din cuptor:**

- Stingeți cuptorul.
- Scoateți siguranțele din panoul de siguranțe sau închideți întrerupătorul.



Puneți o cârpă pe partea inferioară a cuptorului pentru a proteja becul și capacul de sticlă.

**Înlocuirea becului cuptorului/Curățarea capacului de sticlă**

1. Rotiți capacul de sticlă în sens antiorar pentru a-l scoate.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un bec de cuptor adecvat, rezistent la căldură 300°C.
4. Instalați capacul de sticlă.

**Scoaterea sertarului**

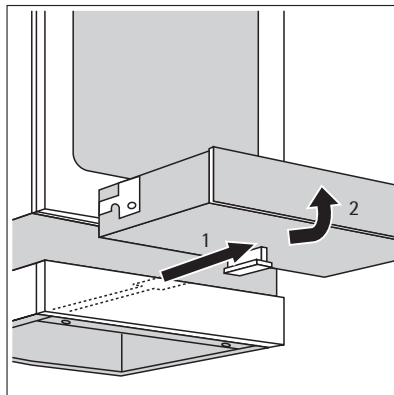
Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru o curățare mai ușoară.

**Scoaterea sertarului**

1. Trageți sertarul cât mai în afară posibil.
2. Ridicați-l ușor, astfel încât să poată fi înclinat în sus la unghiul tijelor de ghidare pentru sertar.

**Introducerea sertarului**

1. Așezați sertarul pe ghidajele de sprijin pentru sertar. Asigurați-vă că tija de ghidare de mijloc a sertarului intră în ghidajul de mijloc.
2. Coborâți sertarul la orizontală și împingeți-l înăuntru.



**AVERTIZARE**

Când utilizați cuptorul, se poate acumula căldură în sertar. Din acest motiv, nu păstrați în acesta obiecte inflamabile, precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare etc..

**CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...**

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează deloc	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Aparatul nu funcționează deloc	Este activ dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de blocare a tastelor	Vezi capitolul Utilizarea aparatului

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează deloc	Aparatul nu este pornit	Porniți aparatul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătit
Afișajul indică „12.00” și „LED”	Pană de curent	Resetați ceasul
Indicatorii pentru căldura reziduală nu se aprind	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service local
Zona de gătit reduce setarea nivelului de căldură la 	Ați acoperit unul sau mai multe câmpuri cu senzor, pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Descoperiți câmpurile cu senzor. Ștergeți panoul de comandă
În timp ce aparatul este oprit, este emis un semnal sonor	Ați acoperit unul sau mai multe câmpuri cu senzor	Descoperiți câmpurile cu senzor.
Nivelul de putere variază	Este activ sistemul de control al nivelului puterii	Vezi secțiunea Sistemul de control al nivelului puterii
 se aprinde	Dezactivarea automată funcționează	Oprii aparatul și porniți-l din nou
 se aprinde	Protecția la supraîncălzire a zonei de gătit este activată	Dezactivați zona de gătit. Porniți din nou zona de gătit
 se aprinde	Pe zona de gătit nu se găsește nici un vas de gătit	Puneți un vas pe zona de gătit
 se aprinde	Vasul nu este adecvat	Folosii un vas adecvat
 se aprinde	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
 și un număr se aprind	Aparatul are o eroare	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Conectați din nou. Dacă  se aprinde din nou, contactați centrul de service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă dealerului sau centrului de service.



### AVERTIZARE

Aparatul trebuie reparat de către un electrician calificat sau o persoană competentă.



Dacă nu utilizați aparatul în mod corespunzător, va trebui să achitați intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a dealerului, chiar și în perioada de garanție.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, apelați dealerul sau centrul de service.

**Pentru a vă putea ajuta în mod rapid și corect sunt necesare următoarele date. Datele sunt precizate pe plăcuța cu datele tehnice (consultați secțiunea „Descrierea produsului”)**

- Descrierea modelului .....
- Codul de identificare al produsului (PNC) .....
- Seria aparatului (S-N.) .....



### Sfaturi pentru aparatele cu partea frontală din metal:

Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau imediat după coacere sau prăjire, este posibil să se formeze abur pe suprafața vitrată.

## INSTALAREA



Mai întâi citiți cu atenție capitolul „Siguranța”.

Aparat clasa 2, subclasa 1 și clasa 1.

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Lungime	600 mm
Capacitate cuptor	52 l

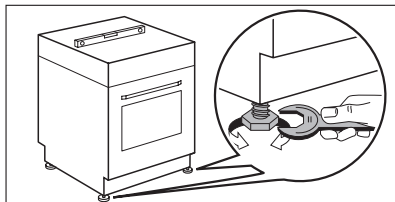


### AVERTIZARE

Nu puneți aparatul pe un postament

## Aducerea la nivel

Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului de gătit la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului



## Racordarea electrică



### AVERTIZARE


Racordarea electrică trebuie efectuată numai de o persoană competentă și calificată.



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță din capitolul "Siguranța".

Acest aparat este livrat fără ștecher și fără cablu de alimentare.

## CASAREA

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



### Materialele de ambalare

Materialul de ambalaj este ecologic și reciclabil. Componentele de plastic sunt marcate cu abrevierile internaționale, de ex. PE, PS etc. Aruncați materialele de ambalare în recipientele adecvate din instalațiile pentru gunoi comunitare



### AVERTIZARE

Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol.

Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul din priză și tăiați cablul electric al aparatului.

Дякуємо за те, що ви обрали один з наших високоякісних виробів.

Щоб забезпечити оптимальну та безперебійну роботу придбаного приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію. Це дозволить вам досконало і якнайефективніше керувати всіма процесами. Щоб ви могли в будь-який час у разі потреби звернутися до цієї інструкції, рекомендуємо зберігати її в надійному місці. Якщо прилад в майбутньому змінить власника, будь ласка, передайте йому також цю інструкцію.

Бажаємо, щоб новий прилад приніс вам багато задоволення.

## ЗМІСТ

### ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

	<b>65</b>
Безпека дітей і вразливих осіб	65
Загальні правила техніки безпеки	65
Експлуатація	65
Догляд і чищення	66
Установка	67
Підключення до електромережі	68
Технічне обслуговування	68

### ОПИС ВИРОБУ

	<b>69</b>
Загальний огляд	69
Аксесуари	70

### ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

	<b>70</b>
Перше чищення	70
Настройка часу	71
Попередній розігрів	71

### ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	<b>71</b>
Ступені нагріву	71
Автоматичне вимкнення	73

### ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

	<b>73</b>
--	-----------

### ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

	<b>75</b>
--	-----------

### ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	<b>75</b>
Включення та виключення духовки	75
Запобіжний термостат	75

Функції духової шафи	76
Дисплей	76
Настройка функцій годинника	77
Скасування функцій годинника	77
Телескопічні опори для полицок	77

### ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ

	<b>78</b>
Випікання пирогів/тортів	79
Готування м'яса і риби	79
Тривалість готування	79
Традиційне приготування	79
Приготування з використанням вентилятора	82
Готування з конвекцією	85
Подовжений гриль	88
Турбо гриль	89
Функція піци	89

### ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

	<b>90</b>
Каталітичні стінки	90
Опорні рейки для полицок	90
Чищення дверцят духової шафи	91
Лампа освітлення духової шафи	93
Виймання шухляди	94

### ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

	<b>94</b>
--	-----------

### УСТАНОВКА

	<b>96</b>
Вирівнювання	96
Підключення до електромережі	96

### УТИЛІЗАЦІЯ

	<b>97</b>
--	-----------



Може змінитися без оповіщення



## ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Задля вашої безпеки і для забезпечення правильної роботи приладу прочитайте уважно цю інструкцію, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним. Завжди передавайте ці інструкції, коли переїжджаєте на нове місце і берете з собою прилад або коли його продаєте. Користувачі повинні бути повністю обізнані з роботою приладу та технікою безпеки при його експлуатації.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним встановленням або експлуатацією.

### Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти старше 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або браком досвіду та знань можуть користуватися цим приладом, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Діти не повинні мати доступ до пакувальних матеріалів. Є ризик задушення.
- Тримайте дітей подалі від приладу. Існує ризик отримання травм або втрати дієздатності.
- Якщо прилад оснащений функцією "Блокування вмикання" або "Механічним замком", користуйтеся ними. Це дозволяє запобігти випадковому вмиканню приладу дітьми або хатніми тваринами.

### Загальні правила техніки безпеки

- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування та пошкодження приладу.
- Перш ніж починати користуватися приладом, видаліть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.

### Експлуатація

- Цей прилад призначений для застосування виключно у домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад для зберігання речей.
- На залишайте прилад без нагляду під час роботи. У випадку пожежі вимкніть прилад. **Гасіть полум'я за допомогою кришки від каstrулі**, ніколи не використовуйте для цього воду.
- **Можна обпектися!** Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори кришки від каstrул, оскільки вони можуть нагрітися.

- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може пошкодитися.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню при пересуванні.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, від'єднайте прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та варильної поверхні, не нагрівайте порожні каструлі та сковорідки.
- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Зміна кольору емалевого покриття духової шафи не впливає на ефективність роботи приладу. Гарантія при цьому зберігається.
- Не натискайте на дверцята приладу.
- Духова шафа під час роботи нагрівається. Існує ризик опіків. Користуйтеся рукавицями, коли вставляєте або виймаєте приладдя і посуд.
- Користувачі з імплантованими кардіостимуляторами мають слідкувати за тим, щоб відстань між верхньою частиною їхнього тіла та ввімкненими індукційними конфорками була не меншою за 30 см.
- Під час експлуатації завжди тримайтеся на відстані від приладу, коли відчиняєте його дверцята (особливо при використанні функції приготування на парі). Це дасть можливість розсіятися парі або гарячому повітрю, що утворилися всередині.
- Для запобігання пошкодженню або зміні кольору емалі:
  - не ставте будь-які предмети безпосередньо на дно приладу і не накривайте його алюмінієвою фольгою
  - не наливайте гарячу воду безпосередньо в прилад
  - не тримайте вологі страви і їжу у приладі після завершення їх приготування
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється користуватися приладом вологими руками.
- Не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу, тому що волога може пошкодити емаль або потрапити всередину приладу.
- Не ставте і не зберігайте займисті рідини та матеріали або плавкі предмети (виготовлені з пластмаси чи алюмінію) на приладі чи біля нього.
- У шухляді під духовою шафою можна зберігати тільки жаростійке приладдя. **Не кладіть туди займисті матеріали.**
- Вентиляційний отвір духової шафи, розташований у центрі позаду варильної поверхні, завжди має залишатися вільним для забезпечення вентиляції духової шафи.

## Догляд і чищення


- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки. Переконайтеся, що прилад охолонув.
- Утримуйте духовку постійно чистою. Жир або залишки їжі, що накопилися, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.

- Для миття приладу користуйтеся лише водою з милом. Гострі предмети, абразивні засоби для чищення та засоби для видалення плям можуть пошкодити прилад.
- Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.
- Не користуйтеся для чищення скляних дверцят духовки абразивними засобами або металевими шкребками. Жаростійка поверхня внутрішнього скла може розколотися і розбитися.
- Перш ніж чистити скляні панелі, переконайтеся, що вони охололи. Є ризик пошкодження скла.
- Будьте обережні, від'єднуючи дверцята від духовки: дверцята важкі!
- Коли скляні панелі дверцят пошкоджені, вони втрачають міцність і можуть тріснути. Ви повинні їх замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до Сервісного центру.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Ніколи не розпиляйте аерозолі на фільтр для жиру (якщо він встановлений), нагрівальні елементи та сенсор термостата.
- Під час піролітичного чищення (якщо воно передбачене) під дією бруду, що в'ївся, може змінитися колір поверхні.
- Не намагайтесь чистити каталітичну емаль (якщо вона є).
- Будьте обережні, коли замінюєте лампу в духовці. Існує ризик електричного удару!

## Установка

- Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише фахівцям авторизованого сервісного центру.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання, правила безпеки при роботі з електрикою/газом і т.п.)!
- Якщо не дотримуватися цих вказівок, то у випадку пошкоджень ви втратите право на гарантію.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогнебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Перед тим, як користуватися приладом, зніміть з нього все пакування.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні, коли пересуваєте його. Завжди користуйтеся рукавицями. Ніколи не пересувайте прилад, тримаючись за варильну поверхню або ручку духовки.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи пристроїв!
- Попередження! Не встановлюйте плиту на додатковий плінтус або підставку, щоб вона стояла вище. Це збільшує ризик перекидання плити!

## Підключення до електромережі

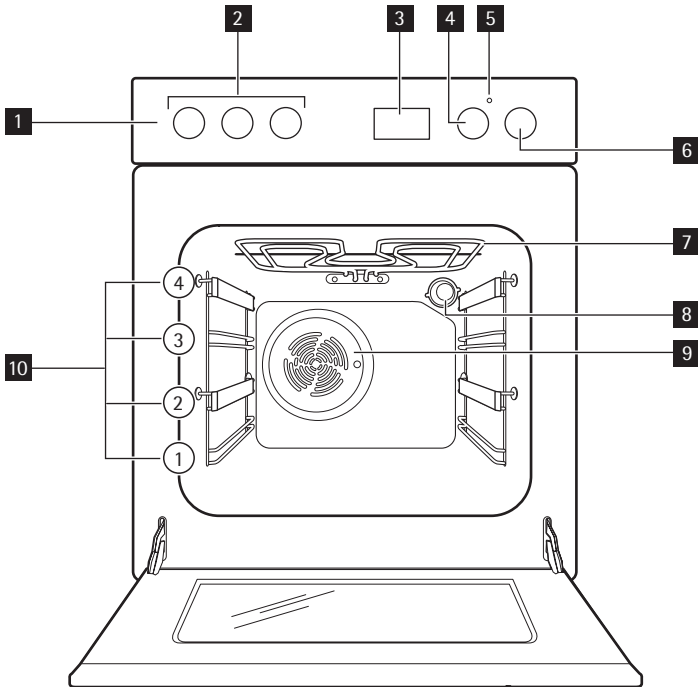
-  Прилад має бути заземленим.
- Перевірте, чи відповідає інформація про електричні параметри, вказані на табличці з паспортними даними, напрузі і типу електроживлення у електромережі вашого будинку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не користуйтеся розгалужувачами, розподільниками, подовжувачами. Є ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте і не змінюйте електричний кабель самостійно. Зверніться до Сервісного центру.
- Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм.
- Подбайте про те, щоб вилка і кабель не були здавлені або пошкоджені задньою частиною приладу.
- Перевірте, щоб після встановлення духовки було забезпечено доступ до штепсельної вилки.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди виймайте з розетки саму вилку.
- Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з патрона), запобіжники витоку струму в землю та контактори.
- Інформація про напругу вміщена на табличці паспортних даних.

## Технічне обслуговування

- Ремонтувати прилад дозволяється тільки фахівцям уповноваженого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.

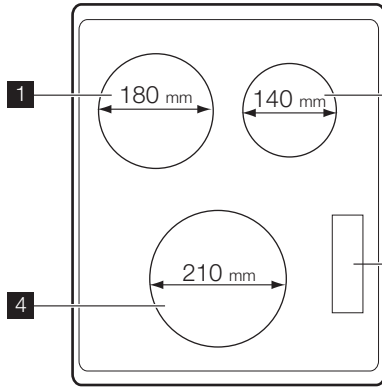
## ОПИС ВИРОБУ

### Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Ручки керування варильною поверхнею
- 3** Електронний програматор
- 4** Ручка термостата
- 5** Індикатор температури
- 6** Перемикач функцій духовки
- 7** Нагрівальний елемент
- 8** Лампочка духовки
- 9** Вентилятор
- 10** Рівні розташування полицок

## Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна конфорка на 1800 Вт з функцією «Додаткова потужність» на 2800 Вт
- 2** Індукційна конфорка на 1400 Вт з функцією «Додаткова потужність» на 2500 Вт
- 3** Індикатори залишкового тепла
- 4** Індукційна конфорка на 2100 Вт з функцією «Додаткова потужність» на 3600 Вт

## Акcesуари

- **Поличка духовки**  
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Глибоке деко для смаження**  
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Шухляда**  
Під внутрішньою камерою духової шафи знаходиться шухляда.



### Попередження!

Під час роботи приладу шухляда може нагріватися.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.



### Обережно!

Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

## Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.



### Обережно!

Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Чищення і догляд".

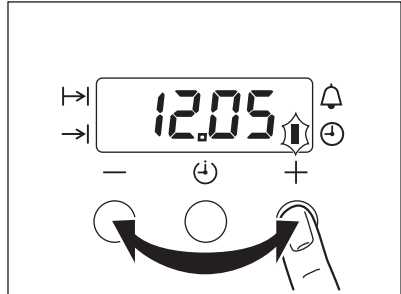
## Настройка часу

**i** Духова шафа працює лише після встановлення часу.

У разі підключення приладу до електромережі чи припинення подачі електроенергії індикатор функції часу починає автоматично блимати.

Для встановлення поточного часу користуйтеся кнопкою «+» або «-».

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.



**i** Для зміни часу не слід встановлювати автоматичні функції («Тривалість»  $\rightarrow|$  або «Закінчення»  $\rightarrow|$ ) одночасно.

## Попередній розігрів

1. Встановіть функцію  $\equiv$  і максимальну температуру.
2. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
3. Встановіть функцію  $\equiv$  і максимальну температуру.
4. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
5. Встановіть функцію  $\equiv$  і максимальну температуру.
6. Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітись до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'явитися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

**i** Користуйтеся індукційними конфорками лише з відповідним посудом.

## Ступені нагріву







Поворотний регулятор	Функція
0	Вимкнено
1-9	Ступені нагріву (1 = найнижчий ступінь нагріву; 9 = найвищий ступінь нагріву)
B	Функція «Додаткова потужність»

1. Оберіть ступінь нагріву за допомогою поворотного регулятора.

- Щоб завершити процес приготування, потрібно повернути регулятор у позицію «0».

## Індикація ступеня нагрівання

На дисплеї відображається, які функції виконуються

Дисплей	Опис
	Конфорку вимкнено
	Конфорку ввімкнено
	Функція "Додаткова потужність"
	Виникла несправність
	Конфорка ще не схолола(має залишкове тепло)
	Блокування/захист від доступу дітей увімкнено
	Посуд не підходить, надто малий або на конфорці немає посуду
	Увімкнено автоматичне вимикання

## Індикатор залишкового тепла


Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.



### Попередження!

Небезпека опіку залишковим теплом!


## Увімкнення й вимкнення функції додаткової потужності

Функція додаткової потужності забезпечує індукційні конфорки додатковою потужністю, наприклад, щоб швидко закип'ятити велику кількість води. Щоб увімкнути цю функцію, повертайте ручку керування конфорки праворуч, доки на дисплеї не з'явиться . Функція додаткової потужності вмикається щонайбільше на 10 хвилин. Після цього індукційна конфорка автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання. Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку проти годинникової стрілки.

## Управління потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома задніми конфорками. Функція додаткової потужності збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних конфорок та автоматично знижує потужність у другій конфорці. Відображення конфорок зі зниженою потужністю по черзі змінюється.

## Вмикання захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні. Щоб її увімкнути, одночасно поверніть ручки дальньої лівої та передньої правої конфорки проти годинникової стрілки. На дисплеї з'явиться . Щоб вимкнути цю функцію, поверніть ті самі ручки проти годинникової стрілки знову.



## Автоматичне вимкнення

Ця функція автоматично вимикає варильну поверхню у наступних випадках:

- Варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усїєї води в каструлі). Перш ніж знову користуватися варильною поверхнею, зачекайте, поки зона нагрівання охолоне.
- Використовується непідходящий посуд. **F** починає світитися на дисплеї, а через 2 хвилини конфорка автоматично вимикається.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву. Через певний час починає світитися індикатор **□**, після чого плита вимикається. Див. таблицю.

Час автоматичного вимикання

Ступінь нагрівання	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Вимикається через	6 годин	5 годин	4 години	1,5 години

## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — КОРИСНІ ПОРАДИ

### Посуд для індукційних конфорок



Під дією потужного електромагнітного поля посуду майже миттєво нагрівається зсередини.

#### Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений як відповідний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

#### Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на конфорці, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання..
- ... до дна посуду притягується магніт.



**Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.**

**Розміри посуду :** індукційні конфорки до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Однак магнітна частина дна посуду повинна мати мінімальний діаметр, який становить приблизно 3/4 від розміру конфорки.

### Експлуатаційні шуми

#### Якщо чути

- потрїскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- свистіння: увімкнено одну чи дві конфорки на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
  - шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

## Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.

## Приклади застосування для варіння

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради
0	Положення "Вимкнено"		
1	Підтримування теплими готових страв	скільки потрібно	Накрити кришкою
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв.	Час від часу перемішуйте
1-2	Загустіння: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв.	Готуйте під кришкою
2-3	Прогрівання рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв.	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемішуйте час від часу
3-4	Готування на пару овочів, риби, м'яса	20-45 хв.	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування на пару картоплі	20-60 хв.	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв.	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Підсмаживши з одного боку, перевернути
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв.	Підсмаживши з одного боку, перевернути
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, підрум'янювання м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Функція додаткової потужності підходить для нагрівання великої кількості води.

## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.



### Попередження!

Гострі предмети та абразивні засоби чищення пошкодять цей прилад. З міркувань безпеки **не** чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

### Видалення забруднень:

- **Негайно видаляйте:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Користуйтеся спеціальним шкребок для склокераміки. Шкребок для чищення прикладайте до склокерамічної поверхні під гострим кутом і пересувайте лезо по поверхні.  
– **Вимкніть прилад і дайте йому охолонути**, перш ніж видаляти: вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього очищувач для склокераміки або високоякісної сталі.
- Мийте прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якого засобу.
- На завершення **протріть прилад насуху чистою ганчіркою.**

## ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### Включення та виключення духовки

- Поверніть ручку керування функціями духовки на потрібну функцію.
- Поверніть ручку керування температурним режимом на потрібну температуру.

Індикатор температури світиться, коли збільшується температура в духовці.

- Щоб вимкнути духовку, поверніть ручку функцій духовки і ручку температури в положення Off (Вимк.).

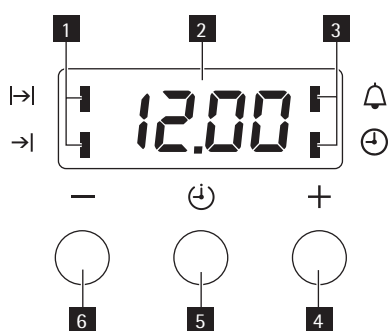
### Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.


## Функції духової шафи




Функція духової шафи	Призначення
 Освітлення	Для освітлення камери духової шафи.
 Традиційне приготування	Для випікання та смаження на поличці одного рівня.
 Базове нагрівання	Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою та для консервування продуктів.
 Приготування з використанням вентилятора	Для одночасного випікання на поличках не більше двох рівнів.
 Готування з конвекцією	Для одночасного випікання на поличках не більше трьох рівнів. Також для сушіння продуктів.
 Розширений гриль	Для запікання на грилі великої кількості страви пласкої форми та підрум'янення.
 Турбо гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці на одному рівні. Також для запікання з отриманням рум'яної скоринки.
 Функція піци	Для випікання на одному рівні з отриманням рум'янішої скоринки та хрумкої основи.
 Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів.






## Дисплей






- 1 Індикатори функцій
- 2 Табло часу
- 3 Індикатори функцій
- 4 Кнопка « + »
- 5 Кнопка вибору
- 6 Кнопка « - »

Функція годинника	Призначення
 Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.

Функція годинника		Призначення
	Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. <b>Ця функція не впливає на роботу духової шафи.</b>
	Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
	Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

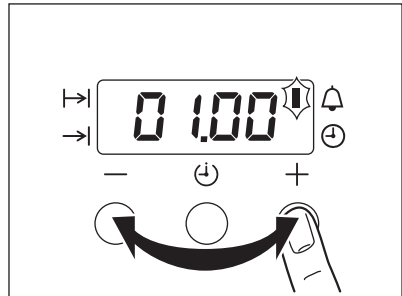
 Функції Тривалість  та Кінець  можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість , а потім - Кінець .




## Налаштування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції.
2. Щоб настроїти час для таймера , функції «Тривалість»  або «Закінчення» , використовуйте кнопку «+» або «-».

Засвітиться індикатор відповідної функції.

Після закінчення часового інтервалу почне миготіти індикатор функції і протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал.



-  Коли встановлено функції «Тривалість»  та «Закінчення» , духовка вимикається автоматично.
3. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

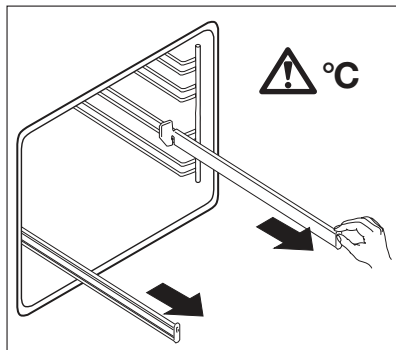
## Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору знову і знову, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку "-".  
Через кілька секунд функція годинника буде скасована.

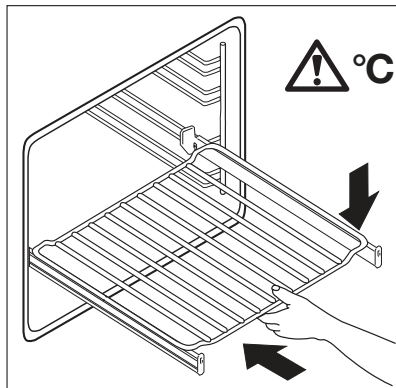
## Телескопічні опори для полиць

На 2-му та 4-му рівнях встановлені телескопічні підставки. Телескопічні опори полегшують вставлення та виймання полиць.

1. Витягніть праву і ліву телескопічні опори.



2. Встановіть полицку на телескопічні опори і обережно вставте їх усередину духовки.



### Попередження!

Не намагайтеся закрити дверцята духовки, якщо телескопічні опори не повністю увійшли в духовку. Це може пошкодити емалеве покриття або скло дверцят.



### Попередження!

Телескопічні опори та інше приладдя значно нагріваються під час роботи приладу. Користуйтеся рукавичками або іншими подібними засобами, щоб уникнути опіків.

## ДУХОВКА — КОРИСНІ ПОРАДИ



### Попередження!

Під час готування дверцята духової шафи завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.



Не ставте дека для випікання, каструлі тощо на днище духової шафи, щоб уникнути пошкодження емалевого покриття духової шафи.



Будьте обережні, коли встановлюєте чи виймаєте приладдя, щоб уникнути пошкодження емалевого покриття духової шафи.

- Духова шафа має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.
- На трьох рівнях одночасно можна готувати різні страви.
- Духову шафу оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати в середовищі, насиченому паром. При цьому страви зали-

- шатимуться м'якими всередині та вкритими скоринкою ззовні. Крім цього, час приготування та споживання енергії зменшуються до мінімуму.
- В духовій шафі або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від нього. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин.
  - Витирайте вологу після кожного користування приладом.

## Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деко, залишайте один рівень між ними порожнім.

## Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

## Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму.

Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

## Традиційне приготування =

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовці	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Курка, ціла	1350	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети із свинини	600	поличка духовки на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35



Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулет із джемом	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

## Приготування з використанням вентилятора

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	140-150	20-30
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/3	10	150-160	30-40
Корж	500	емальоване	2	10	150-160	30-35
Корж	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	35-45

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Корж	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	155-165	40-50
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	150-160	20-30
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	30-40
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 <sup>1)</sup>	10	150-160	35-45
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	2	-	150-160	30-35 <sup>2)</sup>
Курка, ціла	1300	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	40-50
Смажена свинина	800	поличка духовки на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	45-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полички	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	20-30	150-160	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	30-40
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Сирний пиріг	2600	емальоване	1	-	160-170	40-50
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	2	10-15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10	150-160	35-40 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	1	15-20 <sup>3)</sup>	160-170	40-50
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румунський бісквіт - традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінієвих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	15	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	15	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-160	15-25
Безе	400	емальоване	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4 <sup>1)</sup>	-	115-125	55-65
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	3	-	160-170	25-35
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-160	25-35
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	160-170	25-35

1) Після того як корж на 4 рівні буде готовий, вийміть його і поставте корж на рівень 1.

Випікайте протягом ще 10 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

## Готування з конвекцією

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	10	150-160	20-30

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Кондитерські вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерські вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/4	10	150-160	30-35
Корж	1000	емальоване	2	10	150-160	30-40
Корж	1000 + 1000	емальоване	1/3	10	140-150	45-55
Корж	1000 + 1000 + 1000	емальоване	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Пиріг з яблуками з дріжджового тіста	2000	емальоване	3	10	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Тістечка	500	емальоване	3	10	140-150	30-35
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4	10	150-160	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Млинці, печені в духовці	1200	емальоване	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Курка, ціла	1400	поличка духової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-190	50-60

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- ли- чки	Трива- лість попе- редньо- го про- гріван- ня (хвили- ни)	Темпе- ратура (°C)	Трива- лість готу- вання/ви- пікання (хвилини)
Котлети із свинини	600	поличка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	180-200	30-40
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	15	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	3	20-30	160-170	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	50-60
Сирний пиріг	2600	емальоване	2	-	150-170	60-70
Швейцарський яблучний пиріг	1900	емальоване	3	15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000	1 кругле деко (діаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рі- вень по- лички	Трива- лість попе- редньо- го про- гріван- ня (хвили- ни)	Темпе- ратура (°C)	Трива- лість готу- вання/ви- пікання (хвилини)
Булочки з дріжджового тіста	800	емальоване	3	10	180-200	10-15
Булочки з дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	10	180-200	15-20
Рулет із джемом	500	емальоване	3	10	150-170	10-15
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4	-	115-125	65-75
Вироби з крихкого тіста	1500	емальоване	2	10	170-180	20-30
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-170	20-30
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	150-170	20-30

- 1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 7 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовці ще на 10 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 230°C для попереднього прогрівання.

## Подовжений гриль ☼

Страва	Вага (г)	Рі- вень по- лички	Тривалість попе- реднього розігріву (хвилини)	Температу- ра (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Грінка	500	3	4	250	2-4
Курка, по- ловина	1200	2	-	230	30+30
Стейки з яловичини	1000	3	10	250	15+15
Котлети із свинини	500	3	-	230	25+25



Турбо гриль 

Страва	Вага (г)	Рівень полицки	Тривалість попереднього розігріву (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Грінка	500	3	10	230	3-5
Курка, половина	1200	2	-	200	25+25
Котлети із свинини	500	2	-	230	20+20

Функція піци 

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полицки	Тривалість попереднього прогрівання (хвилини)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмініюваних дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Курка, ціла	1400		2	-	165-175	55-65
Курка, половина	1350		2	-	165-175	30-35
Піца	1000 + 1000	емальоване, алюмініюване	1/2 <sup>1)</sup>	-	180-200	30
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Кіш лорен (запіканка по-французьки)	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) Через 20 хвилин поміняйте дека місцями.

## ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

### Каталітичні стінки

Стінки з каталітичним покриттям здатні очищуватися самостійно. Вони вбирають жир, що розбризкується у процесі готування їжі.

**Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте пусту духовку.**

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Вийміть з духовки все приладдя.
3. Закрийте дверцята.
4. Встановіть функцію духовки.
5. Налаштуйте температуру 250°C і залиште працюючу духовку на 1 годину.
6. Протріть камеру духовки м'якою, вологою губкою.



#### **Обережно!**

Не застосовуйте для чищення каталітичних поверхонь аерозолі, абразивні засоби, мило й інші миючі засоби. Це може призвести до пошкодження каталітичного покриття.



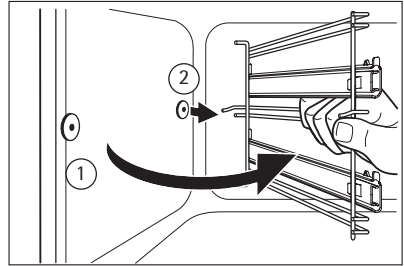
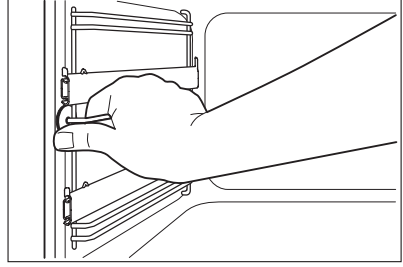
Знебарвлення каталітичної поверхні не впливає на її робочі якості.

### Опорні рейки для полицок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

### Знімання опорних рейок

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки духовки.
2. Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки духовки, щоб вийняти опорні рейки.



### Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.



Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

### Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити чищення, зніміть дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель.



#### Попередження!

Відчинені та не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



#### Попередження!

Перш ніж чистити дверцята, переконайтеся в тому, що скляні панелі охололи. Є ризик, що скло може тріснути.

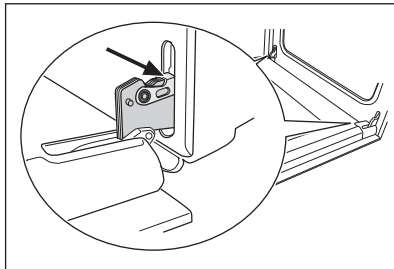


#### Попередження!

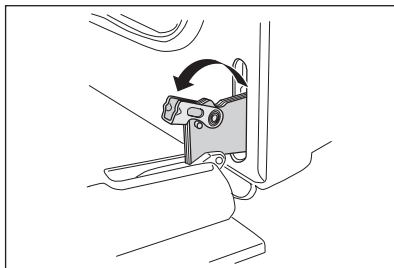
При пошкодженнях або подряпинах скляної панелі дверцят скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

### Знімання дверцят духової шафи і скляної панелі

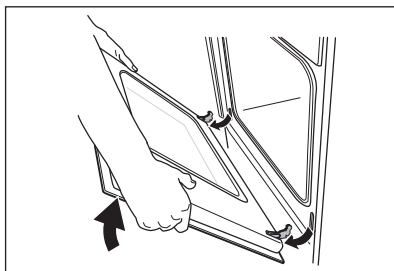
1. Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



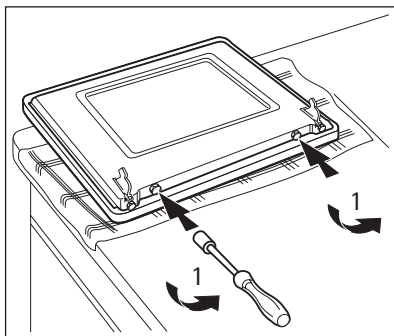
2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.

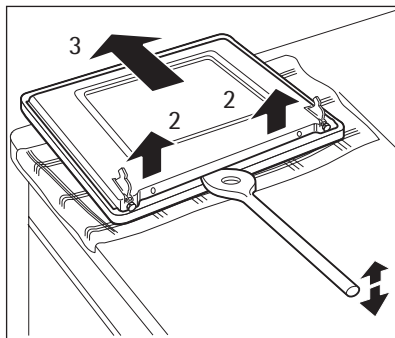


4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижньої кромки дверцят



Не загубіть гвинти

5. Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішню панель  
Тримайте зовнішню панель і посуňte внутрішню панель до верхньої кромки дверцят
6. Підніміть внутрішні дверцята
7. Помийте внутрішній бік дверцят  
Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

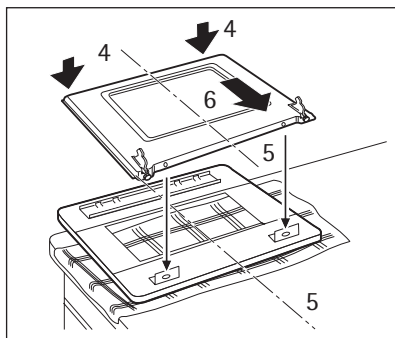


### Попередження!

Мийте скляну панель тільки теплою водою з милом. Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

Після миття вставте дверцята духової шафи. Для цього виконайте вказані дії в зворотному порядку.



## Лампа освітлення духової шафи



### Попередження!

Існує ризик враження електричним струмом!

### Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.



Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

### Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

## Виймання шухляди

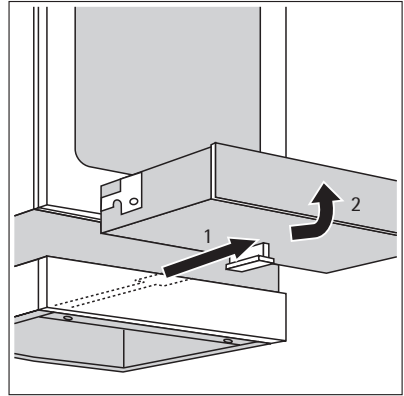
Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духовки.

### Виймання шухляди

1. Максимально витягніть шухляду з плити.
2. Трохи підніміть шухляду, щоб її можна було підняти навкоси вгору із напрямних шухляди.

### Вставлення шухляди

1. Поставте шухляду на напрямні рейки. Слідкуйте за тим, щоб середня напрямна шухляди потрапила в середній паз напрямної.
2. Опустіть шухляду у горизонтальне положення і засуньте всередину.









### Попередження!

У шухляді під час користування духовкою може накопичуватися тепло. Тому не слід тримати у шухляді займісті речовини, наприклад засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо.

## ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електричному щиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацює більш ніж один раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Прилад не працює	Увімкнено блокування клавіш або діє пристрій захисту від доступу дітей	Див. розділ "Експлуатація приладу"
Прилад не працює	Прилад не увімкнутий	Увімкніть прилад
Духовка не гріється	Не встановлені відповідні налаштування	Перевірте налаштування
Не горить лампочка	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
Пара та конденсат осідає на їжі та в порожнині духовки	Страва занадто довго стояла в духовці	Не залишайте страви в духовці понад 15-20 хвилин після завершення процесу приготування
На дисплеї відображається "12.00" та "LED"	Відсутнє живлення	Скиньте показники годинника

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Не засвічується індикатор залишкового тепла	Конфорка не гаряча, оскільки вона була ввімкнута недовго	Якщо конфорка вже мала нагрітися, зверніться в центр технічного обслуговування
Конфорка зменшує ступінь нагрівання до 	Ви накрили одну або кілька сенсорних зон або на панелі керування з'явилися краплі води або жиру.	Приберіть предмети, якими закрито сенсорні кнопки. Протріть панель керування
Чути звуки, коли прилад вимкнтий	Накрито одну чи декілька сенсорних кнопок	Приберіть предмети, якими закрито сенсорні кнопки.
Змінюється ступінь нагрівання	Увімкнено керування потужністю	Див. розділ "Керування потужністю"
Засвітиться 	Спрацювало автоматичне вимикання	Вимкніть прилад і ввімкніть його знову
Засвітиться 	Увімкнено захист конфорки від перегрівання	Вимкніть конфорку. Знову увімкніть конфорку
Засвітиться 	На конфорці немає кухонного посуду	Поставте посуд на конфорку
Засвітиться 	Використовується неправильний посуд	Користуйтеся придатним посудом
Засвітиться 	Діаметр дна посуду занадто малий для цієї конфорки	Переставте посуд на меншу конфорку
Засвітиться символ  та число	У роботі приладу сталася помилка	Відключіть прилад від джерела живлення на деякий час. Відключіть запобіжник від електричної мережі будинку. Підключіть знову. Якщо  засвітиться знову, зверніться в центр сервісного обслуговування

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.



### Попередження!

Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.



Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця інформація міститься на табличці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі .....
- Номер виробу ("PNC") .....
- Серійний номер (S.N.) .....



**Зауваження щодо приладів з металевою фронтальною частиною:**

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.

## УСТАНОВКА



Спершу уважно прочитайте розділ "Безпека".

Прилад класу 2 підкласу 1 та класу 1.

Розміри	
Висота	858 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Об'єм духовки	52 л

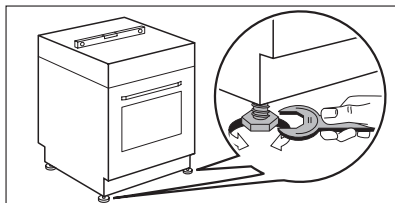


**Попередження!**

Не ставте прилад на підставку!

### Вирівнювання

Встановіть прилад на один рівень з рештою приладів за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.



### Підключення до електромережі



**Попередження!**

Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний спеціаліст.




Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі "Безпека".

Прилад постачається без електричного кабеля і вилки.



## УТИЛІЗАЦІЯ

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



**Пакувальний матеріал**

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



**Попередження!**

Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.







[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

