

47045VD-MN

Használati útmutató
Informații pentru
utilizator

Tűzhely
Aragaz

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

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3	Kijelző	12
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	3	Az órafunkciók beállítása	13
Általános biztonság	3	Az órafunkciók törlése	13
Használat	3	A sütő tartozékainak a behelyezéséhez	13
Ápolás és tisztítás	4	SÜTŐ - JAVASLATOK, TANÁCSOK ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATOK	14
Üzembe helyezés	5	Sütemények sütése	14
Elektromos csatlakoztatás	5	Húsok és halak sütése	14
Szerviz	6	Sütési időtartamok	15
TERMÉKLEÍRÁS	6	Felső/alsó sütés	15
Általános áttekintés	6	Légkeveréses sütés	17
Tartozékok	7	Légkeveréses sütés	20
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7	Hosszú grill	23
A legelső tisztítás	8	Turbógrill	23
Az óra beállítása	8	Pizza funkció	23
Előmelegítés	8	SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	24
FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	8	Polctartó sínek	24
Hőbeállítások	9	A sütőajtó tisztítása	25
A dupla főzőzóna használata	9	Sütőlámpa	27
FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	9	A rekesz eltávolítása	27
FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	10	MIT TEGYEK, HA...	28
SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	11	ÜZEMBE HELYEZÉS	29
A sütő be- és kikapcsolása	11	Vízszintbe állítás	29
Biztonsági hőfokszabályozó	11	Elektromos csatlakoztatás	29
Sütőfunkciók	11	ÁRTALMATLANÍTÁS	30

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.
- Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor működés közben kinyitja a készülék ajtaját (különösen a Gőzrészegítéses 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 olvadékony (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 rárakódott 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 feltöltávolítók 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, újrahajósítási 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 érintésvizsgálót 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.

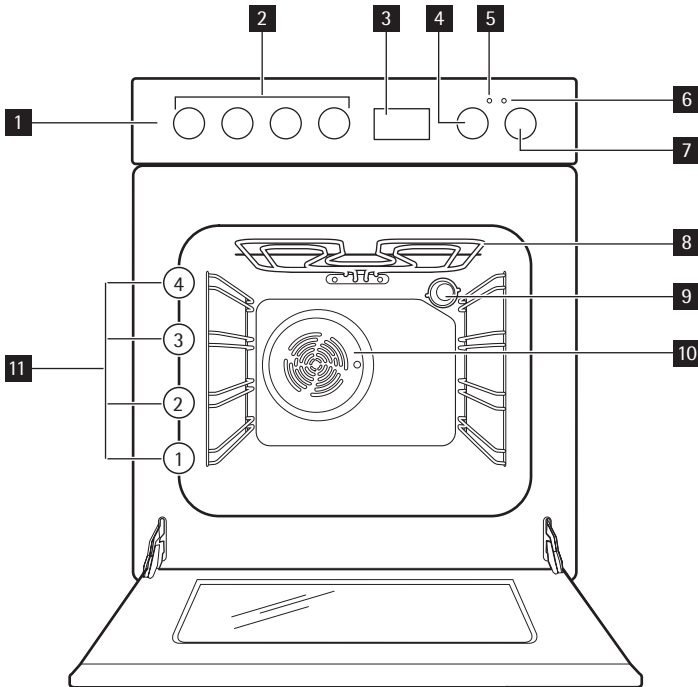
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt és kábelt ne nyomja össze vagy károsítsa a készülék hátlapja.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlfelhevülésvédő 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 szakszervizhez!

TERMÉKLEÍRÁS

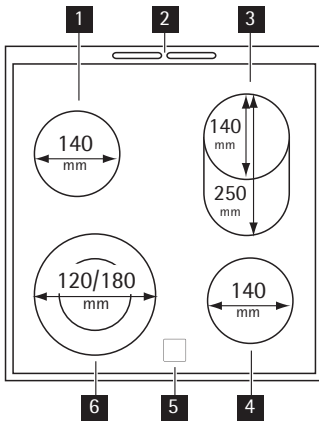
Általános áttekintés



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

- 4** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 5** Hőmérséklet-visszajelző
- 6** Üzemi állapot visszajelzője
- 7** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 8** Fűtőelem
- 9** Sütőtér lámpája
- 10** Ventilátor
- 11** Polcmagasságok

Főzőfelület elrendezése



- 1** Egyszeres főzőzóna, 1200 W
- 2** Gőzkivezetés
- 3** Ovális főzőzóna (1100W/900W) 2000W
- 4** Egyszeres főzőzóna, 1200 W
- 5** Maradék hő-visszajelző
- 6** Dupla főzőzóna (1000 W/700 W) 1700 W

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.

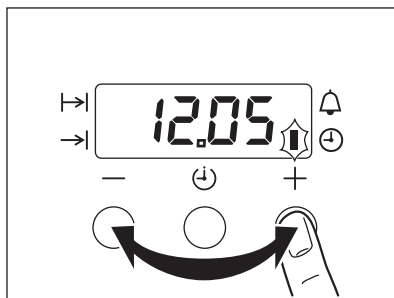
Az óra beállítása

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 → vagy Vége →) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot 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 áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT**Maradék hő-jelzőfény**

A maradék hő-jelzőfény felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.

**VIGYÁZAT**

Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!



Amikor egy főzőzóna üzemel, rövid ideig bűgás hallható. Ez minden üvegkerámia főzőzónára jellemző, és nem azt jelenti, hogy a készülék nem megfelelően működik.

Hőbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-12	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 12= legmagasabb hőbeállítás)

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

A dupla főzőzóna használata**VIGYÁZAT**

Az ovális/dupla főzőzóna bekapcsolásához fordítsa a dupla zónával jelzett szabályozógombot jobbra (ne fordítsa túl a stop pozícióig).

1. Fordítsa a szabályozógombot jobbra egészen a "12" pozícióig.
2. Addig fordítsa lassan szabályozógombot a ☉ szimbólum felé, amíg kattánást hall.

Ezzel a dupla főzőzónát bekapcsolta.

3. A szükséges hőmérséklet beállításához lásd a "Hőbeállítások" részt.

FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK**Sütőedények**

- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradék hő is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő- mér- séklet beállítá- sa	Használat:	Időtartam	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Burkolat
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
4-6	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
4-6	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
5-7	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Használjon max. 1/4 l vizet 750 g burgonyához
5-7	Nagyobb mennyiségű étel, párolt hús és leves készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
8-9	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg
10-11	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Félidőben fordítsa meg
11-12	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése		

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



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

Távolítsa el a szennyeződést:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú 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 vízkövarakák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémek elszíneződések. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószeret.
- 2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- 3. Végezetül **dörzsölje át a készüléket tiszta ruhával**.
- Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával tisztítsa meg a készülék előlapját.
- A fém előlap tisztításához rozsdamentes acélhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
- Ne használjon súrolóport és dörzsfelületű szivacsot.

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 hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.
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

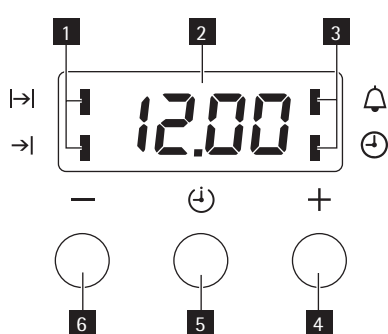
A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

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 pirítás.

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

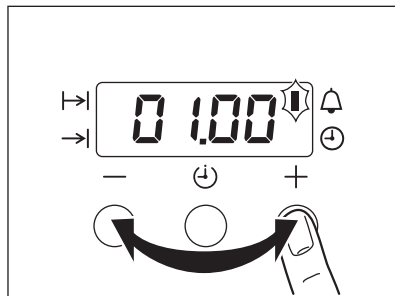
i Az Időtartam I-> és a Befejezés ->I funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot I-> , majd a Befejezést ->I .



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.



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

3. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Az órafunkciók törlése

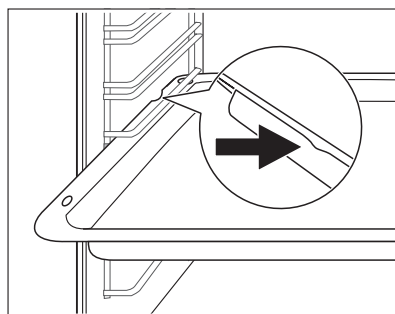
1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a " - " gombot.

Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

A sütő tartozékainak a behelyezéséhez

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

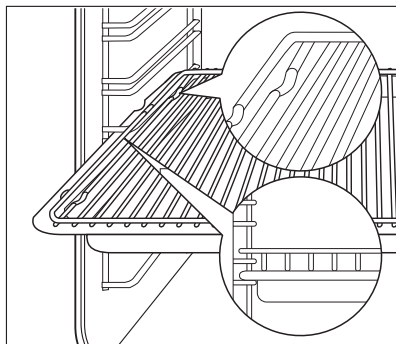
i A mély tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldalú szélei vannak. Ezek a szélek és a vezetősínek formája azáltal teszik biztonságossá a sütő tartozékait, hogy nem tudnak megbillenni.



A sütőpolc és a mély hússütő tepszi együttes behelyezése

Helyezze rá a sütőpolcot a mély tepsire.

Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetőcsínjei közé.



SÜTŐ - JAVASLATOK, TANÁCSOK ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATOK

**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
Kis torták	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsíradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sütemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
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 keltészta	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 ²⁾
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 ³⁾	180-200	60-70

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
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

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
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 ¹⁾	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 ¹⁾	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 ²⁾
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

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
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 ^{1) 2)} ₁₎
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 ³⁾	160-170	40-50
Román piskóta	600+600	2 kerek alumíniumbevonatú sütőforma (átmérő: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
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

Étel	Súly (g)	Tepsi típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
Keksztekercs	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 ¹⁾	-	115-125	55-65
Morzsás 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
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

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)	2/3	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 ¹⁾
Csirke egészben	1400	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	170-190	50-60
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	180-200	30-40
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

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Svájci almáskosár	1900	zománcozott	3	15	180-200	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	3	10	150-170	50-60 ²⁾
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 ³⁾	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
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

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
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

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés / sütés időtartama (perc)
Csirke egészben	1400		2	-	165-175	55-65
Fél csirke	1350		2	-	165-175	30-35
Pizza	1000 + 1000	zománcozott, alumínium bevonatú	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Pizza	1000	zománcozott	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.

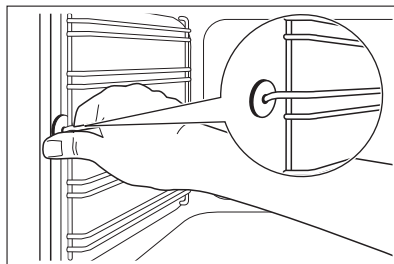
SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- 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 szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

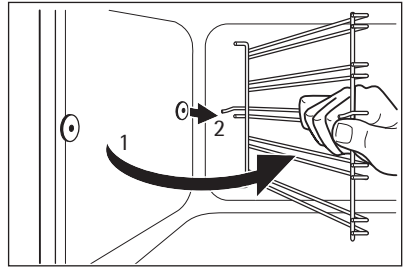
Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



- Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalfaltól, majd vegye ki.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

i Fontos! 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 üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

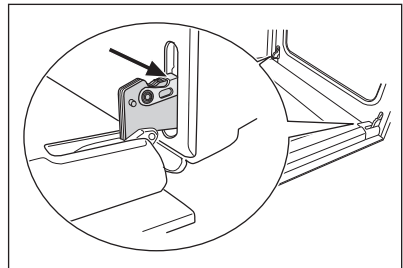


VIGYÁZAT

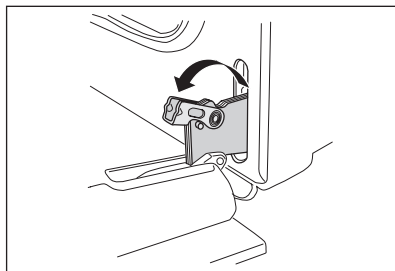
Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

A sütőajtó és az üveglap leszerelése

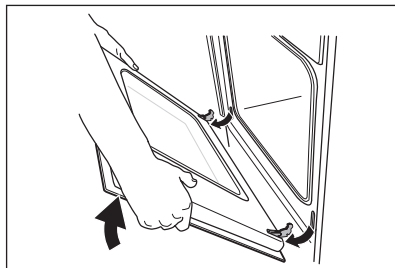
- Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



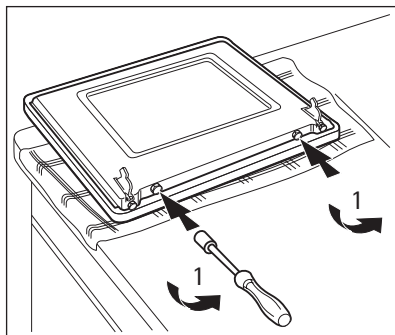
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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

Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

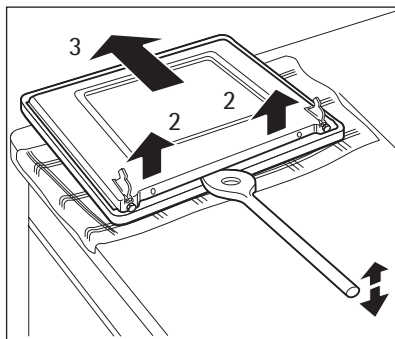
Ne lazítsa meg a csavarokat.



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.

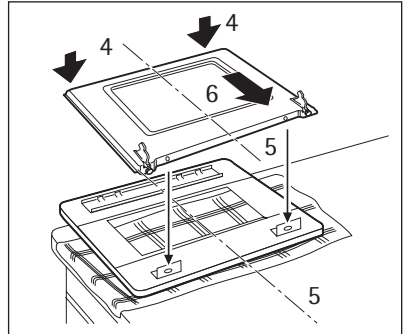


VIGYÁZAT

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 biztosítékdobozból, 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 üvegfedelet.

A rekesz eltávolítása

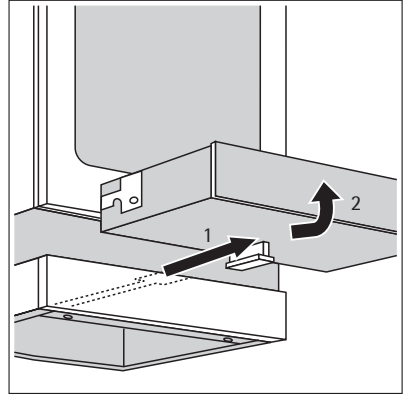
A sütő alatti rekesz tisztításakor kivehető.

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. tisztítószerket, műanyag zacskókat, edényfogókesztyűt, papírt, tisztítósprayt, stb.

MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A maradék hő visszajelzői nem gyulladnak fel	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

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

**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 HELYEZÉS



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

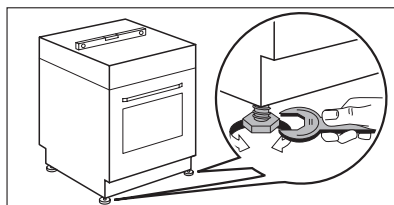


VIGYÁZAT

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

32

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile	32
Reguli generale de siguranță	32
Utilizarea	32
Întreținerea și curățarea	33
Instalarea	34
Racordarea la electricitate	34
Serviciul de Asistență Tehnică	35

DESCRIEREA PRODUSULUI

35

Prezentare generală	35
Accesorii	36

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

36

Prima curățare	36
Reglarea orei	37
Preîncălzire	37

PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

37

Nivelurile de căldură	37
Utilizarea zonei duble	38

PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

38

PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

39

CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ

40

Pornirea și oprirea cuptorului	40
Termostatul de siguranță	40
Funcția cuptorului	40

Afișajul	41
Setarea funcțiilor ceasului	42
Anularea funcțiilor ceasului	42
Introducerea accesoriilor cuptorului	42

CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

43

Coacerea prăjiturilor	43
Gătirea cărnii și a peștelui	43
Durate de gătit	44
Gătit convențional	44
Gătitul forțat cu aer cald	46
Aer cald	49
Grătar extensibil	52
Gătire intensivă	52
Funcția pizza	53

CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

53

Ghidajele de susținere a grătarelor	54
Curățarea ușii cuptorului	54
Becul cuptorului	56
Scoaterea sertarului	57

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

57

INSTALAREA

58

Aducerea la nivel	58
Racordarea electrică	59

CASAREA

59

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.

Utilizarea

- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru gătit casnic
- Nu utilizați aparatul drept suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. În caz de incendiu, opriți aparatul. **Stingeți focul cu capacul unui vas**, nu folosiți niciodată apă.
- **Risc de arsuri!** Nu puneți obiecte metalice, de exemplu tacâmuri sau capace, pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă obiectele sau vasele 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 suprafața este crăpată, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.
- Aveți grijă să nu se evapore 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 performanțele aparatului. Garanția nu și pierde valabilitatea.
- Nu aplicați presiune pe ușa aparatului.
- Interiorul se înfierbântă în timpul utilizării. Există pericol de arsuri. Folosiți mănuși de bucătărie când introduceți sau scoateți accesoriile și oalele.
- Îndepărtați-vă întotdeauna puțin de aparat când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării (în special la Gătitul cu aburi). Astfel se permite eliminarea aburilor sau a căldurii acumulate.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți obiecte direct pe baza cuptorului și nu o acoperiți cu folie de aluminiu
 - nu turnați apă fierbinte direct în aparat
 - nu lăsați vasele și alimentele umede în cuptor după ce ați terminat de gătit
- Nu utilizați aparatul dacă este în contact cu apa. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați vasele și alimentele umede în cuptor după ce ați terminat de gătit, deoarece umezeala poate deteriora emailul sau poate pătrunde la componentele interne ale cuptorului
- Nu puneți și nu păstrați lichide și materiale inflamabile sau obiecte fuzibile (fabricate din plastic sau aluminiu) pe aparat sau în apropierea acestuia.
- În compartimentul de sub cuptor se pot pune numai vase rezistente la căldură. **Nu puneți în sertar materiale inflamabile.**
- Asigurați-vă întotdeauna că deschiderea pentru ventilare, care se află în spate, în centrul plitei, este lăsată descoperită, pentru o aerisire adecvată a cavității 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.

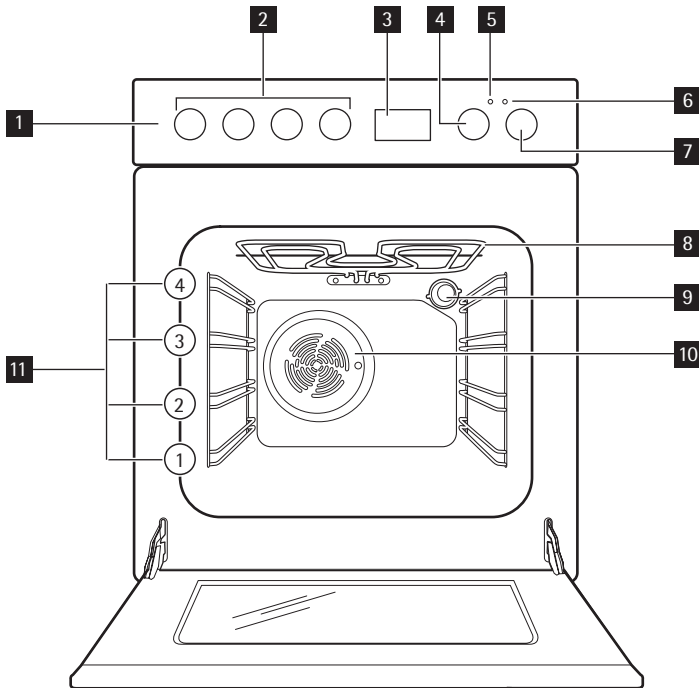
- Informațiile referitoare la tensiune sunt specificate pe plăcuța cu datele tehnice.

Serviciul de Asistență Tehnică

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

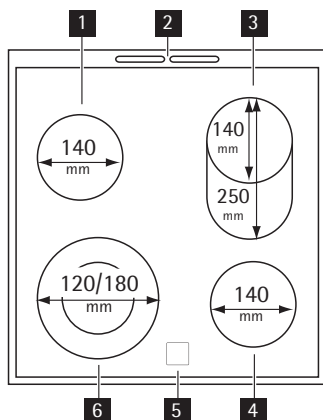
DESCRIEREA PRODUSULUI

Prezentare generală



- 1** Panoul de comandă
- 2** Butoane de comandă pentru plită
- 3** Programator electronic
- 4** Buton de comandă pentru temperatură
- 5** Indicator temperatură
- 6** Indicator de alimentare electrică
- 7** Buton de control al funcțiilor cuptorului
- 8** Element de încălzire
- 9** Bec cuptor
- 10** Ventilator
- 11** Pozițiile rafturilor

Configurația plitei de gătit



- 1** Zonă de gătit simplă 1200 W
- 2** Orificiu pentru abur
- 3** Zonă de gătit ovală (1100 W / 900 W) 2000 W
- 4** Zonă de gătit simplă 1200 W
- 5** Indicator de căldură reziduală
- 6** Zonă de gătit dublă (1000 W / 700 W) 1700 W

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".

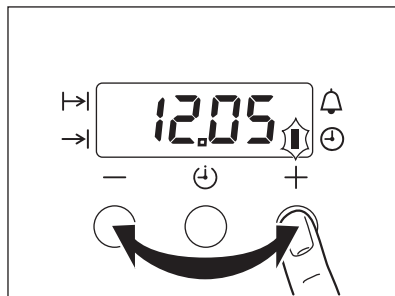
Reglarea orei

i 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.



i 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 încălzirea este aerisită suficient.

PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

Indicatorul de căldură reziduală

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



AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!



Când o zonă de gătit funcționează, se aude un bâzâit, pentru scurt timp. Aceasta este o caracteristică a tuturor zonelor de gătit din vitroceramică și nu indică o defecțiune a aparatului.

Nivelurile de căldură

Buton de control	Funcție
0	Poziția oprit

Buton de control	Funcție
1-12	Nivelurile de căldură (1 = cel mai scăzut nivel de căldură; 12 = cel mai ridicat nivel de căldură)


1. Rotiți butonul de control la nivelul de căldură necesar.
2. Pentru a finaliza procesul de gătit, rotiți butonul în poziția "0".

Utilizarea zonei duble



AVERTIZARE

Pentru a porni zona ovală/dublă, rotiți butonul de control pentru aceasta spre dreapta (nu îl rotiți până în poziția oprit).

1. Rotiți butonul de control spre dreapta, în poziția "12".
2. Rotiți încet butonul de control înspre simbolul  până când auziți un clic.
În acest moment cele două zone de gătit sunt pornite.
3. Pentru a seta nivelul de căldură necesar, consultați paragraful "Nivelurile de căldură".

PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

Vase de gătit



- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund de aluminiu sau cupru poate duce la decolorarea suprafeței din vitroceramică.

Economisirea energiei



- Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

Exemple de utilizare a gătirii

Informațiile din tabel au doar caracter orientativ.

Nive- lul de pute- re	Utilizat pentru:	Durata	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite	con- form nece- sităților	Acoperiți

Nive- lul de pute- re	Utilizat pentru:	Durata	Recomandări
1-3	Sos olandez, înmuiere: unt, ciocolată, gelatină	5-25 min.	Amestecați din când în când
1-3	Îngroșare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10-40 min.	Gătiți cu capacul pus
4-6	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
4-6	Gătirea la aburi a legumelor, peștelui, cărnii	20-45 min.	Adăugați câteva linguri de lichid
5-7	Fierberea la abur a cartofilor	20-60 min.	Utilizați max. 1/4 l apă pentru 750 g cartofi
5-7	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane sau supe	60-150 min.	Până la 3 l lichid plus ingrediente
8-9	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cărnați, ficat, roux (rântaș), ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea intervalului de timp
10-11	Prăjire intensă, crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi	5-15 min.	Întoarceți la jumătatea intervalului de timp
11-12	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi-pai		

PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

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



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

Îndepărtarea murdăriei:

- **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.
 - **Opriti 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.**
 - Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale și cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid.
 - Pentru plitele cu partea anterioară din metal, folosiți detergent pentru oțelul inox.
 - Nu utilizați agenți de curățare și bureți abrazivi.

CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ

Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție a cuptorului.
2. Rotiți butonul de control al temperaturii pe o temperatură.

Indicatorul pentru alimentarea electrică se aprinde când cuptorul este în funcțiune.








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 Off.

Termostatul de siguranță

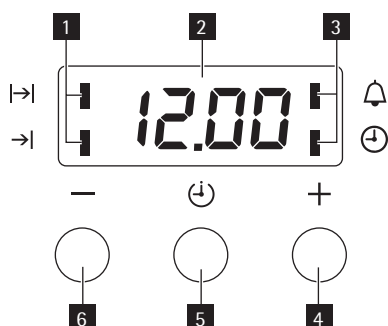
Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

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.
 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.





Funcție cuptor		Aplicație
	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	Arată 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. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
	Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.

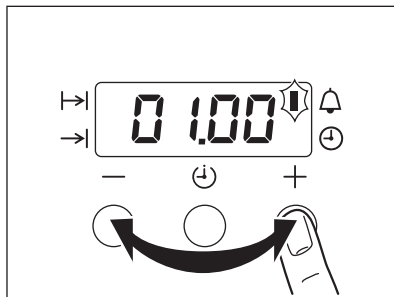
i Durata  și Sfârșit  pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .



Setarea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți 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. Apăsăți pe orice buton pentru a dezactiva semnalul.

Anularea funcțiilor ceasului

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

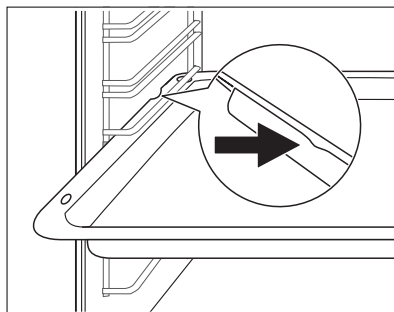
După câteva secunde funcția Ceas se stinge.

Introducerea accesoriilor cuptorului

Introduceți accesoriile culisante astfel încât muchiile cu laturi duble să se afle în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Introduceți accesoriile culisante printre barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

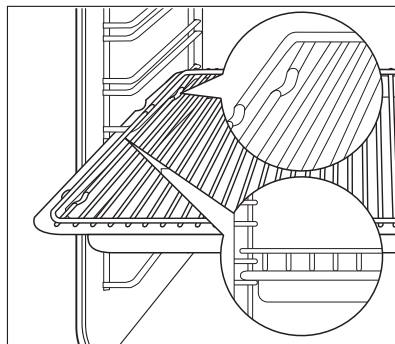


Tava adâncă de friptură și ghidajul cuptorului au muchii cu laturi duble. Aceste muchii și forma ghidajelor asigură siguranța anti-răsturnare pentru accesoriile cuptorului.



Introducerea simultană a raftului cuptorului și tăvii pentru coacere intensă

Puneți gătarul peste tava adâncă de friptură. Împingeți tava adâncă de friptură între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



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

Duratele 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 ¹⁾
Pui, întreg	1350	raftul cuptorului pe nivelul 2, tava de friptură pe nivelul 1	2	-	200-220	60-70

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
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 ²⁾
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 ³⁾	180-200	60-70
Pandiș-pan românesc	600+600	2 forme rotunde din alumi-niu (dia-metru: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan 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
Pandișpan	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
Prăjitură scundă	500 + 500 + 500	emailată	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Plăcintă dospită cu mere	2000	emailată	3	-	170-180	40-50

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
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 ¹⁾	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 ²⁾
Pui, întreg	1300	raftul cuptorului pe nivelul 2, tava de friptură pe nivelul 1	2	-	170-180	40-50
Friptură de porc	800	raftul cuptorului pe nivelul 2, tava 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
Pizza	1000	emailată	2	-	190-200	25-35
Prăjitură cu brânză	2600	emailată	1	-	160-170	40-50

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Ruladă cu mere	1900	emailată	2	10-15	180-200	30-40
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	2	10	150-160	35-40 ^{1) 2)} 1)
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 ³⁾	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 ¹⁾	-	115-125	55-65
Prăjitură sfărâmițoasă	1500	emailată	3	-	160-170	25-35
Pandișpan	600	emailată	2	10	150-160	25-35

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
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)	Temperatură (°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
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

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
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 ¹⁾
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
Prăjitură pentru Crăciun	2400	emailată	3	10	150-170	50-60 ²⁾

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

Aliment	Greutate (g)	Tip tavă	Nivel raft	Durata pentru pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătit / coacere (minute)
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 gătit/coacere (minute)
Pâine prăjită	500	3	4	250	2-4
Pui, jumătate	1200	2	-	230	30+30
Biftec	1000	3	10	250	15+15
Friptură de porc	500	3	-	230	25+25

Gătire intensivă ☞☞☞

Aliment	Greutate (g)	Nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătit/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 ¹⁾	-	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.

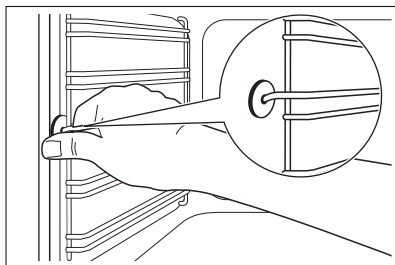
CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- 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!

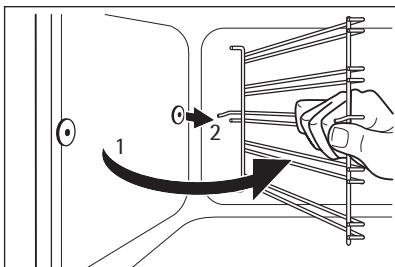
Ghidajele de susținere a grătarelor

Scoaterea ghidajelor de susținere a grătarelor

1. Scoateți partea din față a ghidajelor de susținere a grătarelor din peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a ghidajelor de susținere a grătarelor din peretele lateral și scoateți-le.



Instalarea ghidajelor de susținere a grătarelor

Instalați ghidajele de susținere a grătarelor în ordine inversă.

i Important! Capetele rotunde ale ghidajelor de susținere a grătarelor trebuie îndreptate spre înainte!

Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate unul lângă 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.

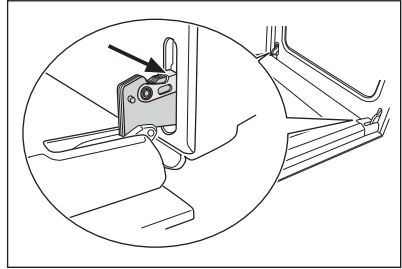


AVERTIZARE

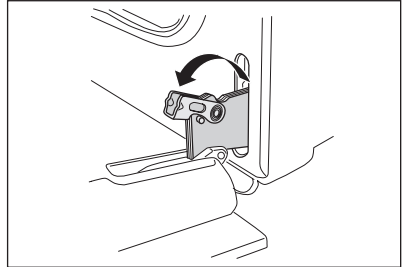
Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau zgâriate, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

Scoaterea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

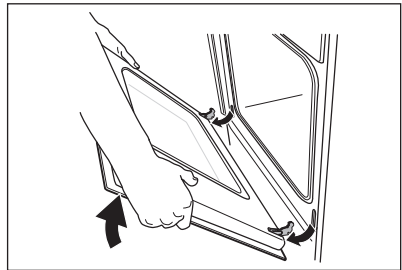
1. Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



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

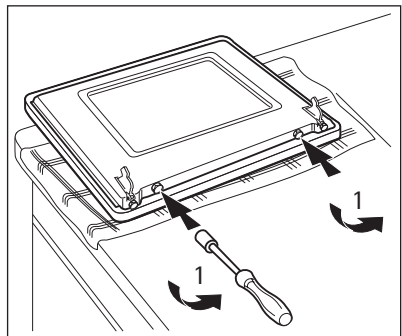


3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o lavetă moale.

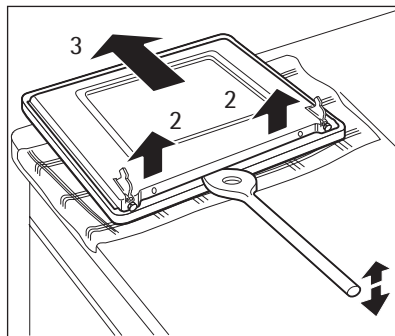
Pentru scoaterea celor două șuruburi din partea inferioară a ușii, folosiți o șurubelniță



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.

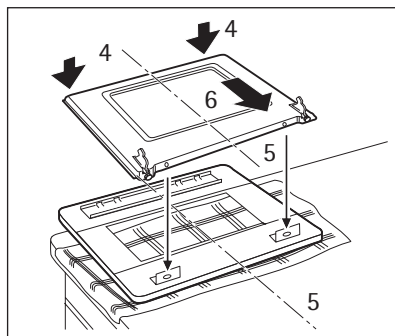


AVERTIZARE

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:

- Stingeti 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

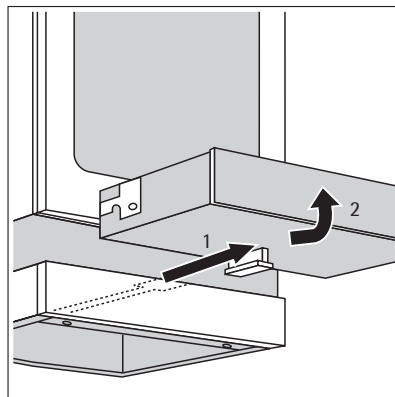
Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru o curățare mai ușoară.

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
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
Aparatul nu funcționează deloc	Siguranța din tabloul de siguranțe este sărită	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Lampa cuptorului nu funcționează	Lampa cuptorului este defectă	Înlocuiți lampa cuptorului
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea 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

Dacă nu puteți găsi o soluție la problemă, contactați-l pe dealerul dv. sau Centrul local de Service.

**AVERTIZARE**

Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de un electrician calificat sau de o persoană competentă.



Dacă nu utilizați corect aparatul, vizita tehnicianului de la Centrul local de Service sau a dealerului nu va fi gratuită, chiar și în perioada de garanție.

Dacă nu puteți găsi o soluție la problemă, contactați-l pe dealerul dv. sau Centrul local de Service.

Aceste date sunt necesare pentru a vă putea ajuta în mod rapid și corect. Aceste date se află pe plăcuța cu datele tehnice (vezi "Descrierea produsului")

- Descrierea modelului
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie (S.N.)

**Recomandări pentru aparatele cu partea frontală din metal:**

Dacă deschideți ușa în timpul operației de coacere sau de frigere sau imediat după aceasta, pe sticlă se poate forma abur.

INSTALAREA



Mai întâi citiți cu atenție capitolul „Siguranța”.

Aparat clasa 2, subclasa 1 și clasa 1.

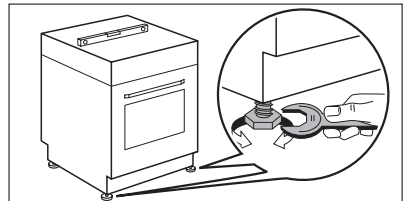
Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Lungime	600 mm
Capacitate cuptor	52 l

**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.



www.aeg-electrolux.com/shop

