

| | | |
|-----------|---------------------|----|
| HU | Használati útmutató | 2 |
| RO | Manual de utilizare | 20 |
| UK | Інструкція | 38 |

Sütő
Cuptor
Духова шафа

USER MANUAL

Tartalomjegyzék

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------|----|
| Biztonsági információk | 2 | Hasznos javaslatok és tanácsok | 8 |
| Biztonsági előírások | 3 | Ápolás és tisztítás | 14 |
| Termékleírás | 5 | Mit tegyek, ha... | 16 |
| Az első használat előtt | 5 | Műszaki adatok | 17 |
| Napi használat | 6 | Üzembe helyezés | 17 |
| Órafunkciók | 7 | Környezetvédelmi tudnivalók | 19 |
| További funkciók | 8 | | |

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

⚠ Vigyázat Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság


- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütő-

ből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.


Biztonsági előírások

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás


 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakértett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréjére szorul, forduljon a márkaszervezetékhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.


- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat

 **Vigyázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.


- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tezejére.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.

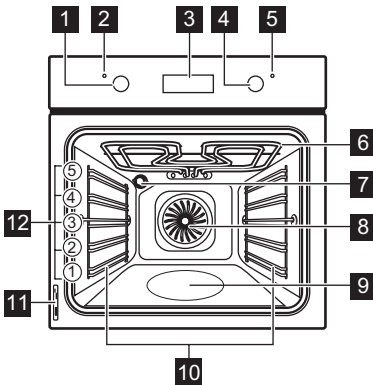
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

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

⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

Termékleírás



- 1** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2** Bekapcsolás-visszajelző
- 3** Elektronikus programkapcsoló
- 4** Hőmérséklet-szabályozó gomb

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

Ártalmatlanítás

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

- 5** Hőmérséklet-visszajelző
- 6** Grill
- 7** Sütőlámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Víz tisztítás tartálya
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Adattábla
- 12** Polcszintek

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Alumínium sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivethető polctartót (ha van).

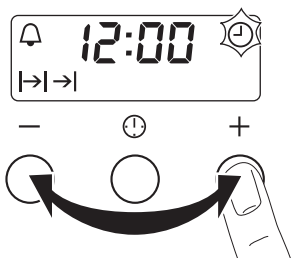
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az óra beállítása

- i** A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd. A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.



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

- i** Az idő módosításához nyomja le többször a gombot, amíg az Óra funkció

Napi használat

⚠ Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Sütőfunkciók

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

visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Idő-tartam \rightarrow vagy Befejezés \rightarrow funkciót ugyanarra az időre beállítani.

Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja tíz percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz percig működni a készüléket. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

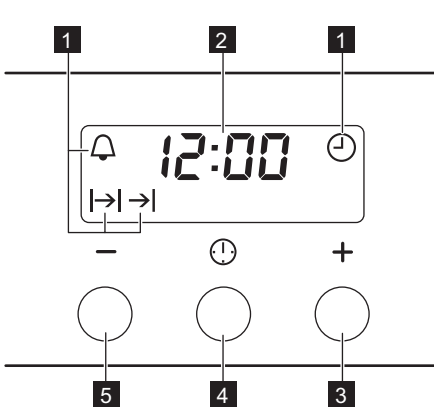
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.





| Sütőfunkció | | Alkalmazás |
|---|---------------------------------------|---|
|  | Alsó + felső sütés / Víz tisztítás | Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet. |
|  | Felső fűtés | Főzött ételek befejezéséhez. Csak a felső fűtőelem működik. |
|  | Alsó sütés | Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik. |
|  | Grill | A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez. |
|  | Grill + felső sütés | Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik. |
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. |
|  | Felolvasztás | Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie. |

Órafunkciók

Elektronikus programkapcsoló



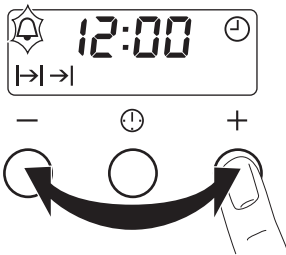
- 1** Funkciók visszajelzői
- 2** Időkijelző
- 3** + gomb
- 4** Kiválasztó gomb
- 5** - gomb

| Óra funkció | | Alkalmazás |
|---|--------------|---|
|  | Óra | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. |
|  | Percszámláló | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. |
|  | Időtartam | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. |
|  | Befejezés | Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. |

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam $I \rightarrow I$ és a Befejezés $\rightarrow I$ funkcióit annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először az Időtartamot $I \rightarrow I$, majd a Befejezést $\rightarrow I$ állítsa be.

Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam $I \rightarrow I$ és a Befejezés $\rightarrow I$ funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló ⏰ funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

i Az Időtartam $I \rightarrow I$ és a Befejezés $\rightarrow I$ funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

További funkciók

Hűtőventilátor

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

Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak

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

lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér alá, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

Sütemények sütése

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

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütési időtartama az étel fajtájától, annak alakjától 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.

Tészta- és hűssütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|---|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|--|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Habos sütemények | 2 | 170 | 3 (2 és 4) | 160 | 45 - 60 | Tortasütő formában |
| Linzertészta | 2 | 170 | 3 (2 és 4) | 160 | 20 - 30 | Tortasütő formában |
| Kefires sajtorta | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Almatorta (almás pite) | 2 | 170 | 2 (bal és jobb) | 160 | 80 - 100 | Két darab 20 cm-es sütőformában a sütőrácsra ¹⁾ |
| Rétes | 3 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Tepsiben |
| Gyümölcstorta | 2 | 170 | 2 (bal és jobb) | 165 | 30 - 40 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Piskótatészta | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon | 2 | 160 | 2 | 150 | 90 - 120 | 20 cm-es tortasütő formában ¹⁾ |
| Szilvatorta | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 - 60 | Kenyérsütő formában ¹⁾ |

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|---------------------------------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|-----------------------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Aprósütemény – egy szinten | 3 | 170 | 3 | 140 - 150 | 20 - 30 | Tepsiben |
| Aprósütemény – két szinten | - | - | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 35 | Tepsiben |
| Aprósütemény – három szinten | - | - | 1, 3 és 5 | 140 - 150 | 30 - 45 | Tepsiben |
| Keksz / omlós tészták – egy szinten | 3 | 140 | 3 | 140 - 150 | 30 - 35 | Tepsiben |
| Keksz / omlós tészták – két szinten | - | - | 2 és 4 | 140 - 150 | 35 - 40 | Tepsiben |
| Keksz / omlós tészták – három szinten | - | - | 1, 3 és 5 | 140 - 150 | 35 - 45 | Tepsiben |
| Habcsók – egy szinten | 3 | 120 | 3 | 120 | 80 - 100 | Tepsiben |
| Habcsók – két szinten | - | - | 2 és 4 | 120 | 80 - 100 | Tepsiben ¹⁾ |
| Molnárka | 3 | 190 | 3 | 190 | 12 - 20 | Tepsiben ¹⁾ |
| Képviselőfánk – egy szinten | 3 | 190 | 3 | 170 | 25 - 35 | Tepsiben |
| Képviselőfánk – két szinten | - | - | 2 és 4 | 170 | 35 - 45 | Tepsiben |
| Tortalapok | 2 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | 20 cm-es tortasütő formában |
| Gyümölcstorta gazdagon | 1 | 160 | 2 | 150 | 110 - 120 | 24 cm-es tortasütő formában |
| Lekváros piskóta | 1 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | 20 cm-es tortasütő formában |

1) Melegítse elő a süttőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|--------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|-------------------------------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Fehér kenyér | 1 | 190 | 1 | 190 | 60 - 70 | 1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾ |

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|---|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Rozskenyér | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | Kenyérsütő formában |
| Zsemle | 2 | 190 | 2 (2 és 4) | 180 | 25 - 40 | 6 - 8 db a tepsiben ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 10 - 20 | Tepsiben vagy mély hűssütő tepsiben ¹⁾ |
| Pogácsák | 3 | 200 | 3 | 190 | 10 - 20 | Tepsiben ¹⁾ |

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|---------------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|------------------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Vajastészta-kosárka | 2 | 200 | 2 | 180 | 40 - 50 | Formában |
| Zöldséges pite | 2 | 200 | 2 | 175 | 45 - 60 | Formában |
| Quiche | 1 | 180 | 1 | 180 | 50 - 60 | Formában ¹⁾ |
| Lasagne | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Formában ¹⁾ |
| Cannelloni | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Formában ¹⁾ |

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚS

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-------------------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|--------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Marhahús | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Huzalpolcon |
| Sertés | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Huzalpolcon |
| Borjú | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült véresen | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | Huzalpolcon |

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|-----------------------------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|--------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Angol marhasült közepesen átsütve | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült jól átsütve | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 - 75 | Huzalpolcon |
| Sertéslapocka | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Bőrös |
| Sertécsülők | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 db |
| Bárány | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Comb |
| Csirke | 2 | 220 | 2 | 200 | 70 - 85 | egészszen |
| Pulyka | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 - 240 | egészszen |
| Kacsa | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 - 150 | egészszen |
| Liba | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | egészszen |
| Házinyúl | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | feldarabolva |
| Vadnyúl | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | feldarabolva |
| Fácán | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | egészszen |

HAL

| ÉTEL TÍPUSA | Felső/alsó sütés | | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | | Sütési idő [perc] | Megjegyzések |
|--------------------------|------------------|--------------|--------------------------|--------------|-------------------|--------------|
| | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | | |
| Pisztráng/tengeri keszeg | 2 | 190 | 2 | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 hal |
| Tonhal/lazac | 2 | 190 | 2 | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 filé |

Grill

i Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

| ÉTEL TÍPUSA | Mennyiség | | Grill | | Sütési idő [perc] | |
|----------------------|-----------|------|--------------|--------------|-------------------|---------------|
| | Darab | [g] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Első oldal | Második oldal |
| Filészeletek | 4 | 800 | 4 | maximális | 12-15 | 12-14 |
| Bifsztek | 4 | 600 | 4 | maximális | 10-12 | 6-8 |
| Kolbászok | 8 | - | 4 | maximális | 12-15 | 10-12 |
| Sertésborda | 4 | 600 | 4 | maximális | 12-16 | 12-14 |
| Csirke (félbe vágva) | 2 | 1000 | 4 | maximális | 30-35 | 25-30 |

| ÉTEL TÍPUSA | Mennyiség | | Grill | | Sütési idő [perc] | |
|----------------|-----------|-----|--------------|--------------|-------------------|---------------|
| | Darab | [g] | Polcmagasság | Hőmérs. [°C] | Első oldal | Második oldal |
| Kebab | 4 | - | 4 | maximális | 10-15 | 10-12 |
| Csirkemell | 4 | 400 | 4 | maximális | 12-15 | 12-14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 4 | maximális | 20-30 | - |
| Halfilé | 4 | 400 | 4 | maximális | 12-14 | 10-12 |
| Melegszendvics | 4-6 | - | 4 | maximális | 5-7 | - |
| Pirítós | 4-6 | - | 4 | maximális | 2-4 | 2-3 |

Kiolvasztás

| ÉTEL TÍPUSA | [g] | Kiolvasztási időtartam [perc] | További kiolvasztási időtartam [perc] | Megjegyzések |
|--------------|---------|-------------------------------|---------------------------------------|---|
| Csirke | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tege a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Pisztráng | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Tejszín | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos. |
| Krémes torta | 1400 | 60 | 60 | - |

Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

| ÉTEL TÍPUSA | Polcmagasság | | Hőmérséklet [°C] | Idő [óra] |
|--------------|--------------|---------|------------------|-----------|
| | 1 szint | 2 szint | | |
| Bab | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Leveszöldség | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gomba | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Fűszernövény | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

GYÜMÖLCS

| ÉTEL TÍPUSA | Polcmagasság | | Hőmérséklet [°C] | Idő [óra] |
|--------------|--------------|---------|------------------|-----------|
| | 1 szint | 2 szint | | |
| Szilva | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Sárgabarack | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Almaszeletek | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Körte | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

Tartósítás - Alsó sütés

Bogyós gyümölcsök

| BEFŐZNIVALÓ | Hőmérséklet [°C] | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc] | További befőzési idő 100 °C-on [perc] |
|---------------------------------------|------------------|---|---------------------------------------|
| Földieper, áfonya, málna, érett egres | 160 – 170 | 35 – 45 | – |

Csonthéjas gyümölcs


| BEFŐZNIVALÓ | Hőmérséklet [°C] | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc] | További befőzési idő 100 °C-on [perc] |
|-------------------------|------------------|---|---------------------------------------|
| Körte, birsalma, szilva | 160 – 170 | 35 – 45 | 10 – 15 |

Zöldségek

| BEFŐZNIVALÓ | Hőmérséklet [°C] | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc] | További befőzési idő 100 °C-on [perc] |
|-------------------------|------------------|---|---------------------------------------|
| Sárgarépa ¹⁾ | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Uborka | 160 – 170 | 50 – 60 | – |
| Vegyes savanyúság | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Karalábé, borsó, spárga | 160 – 170 | 50 – 60 | 15 – 20 |

1) Miután kikapcsolta a készüléket, hagyja a befőttet a sütőben.

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

- 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 az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a teflon bevonatot!

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

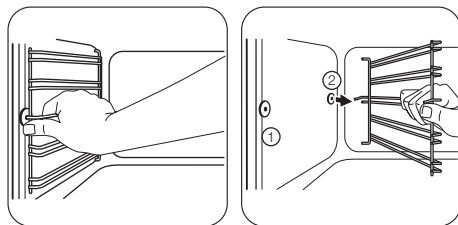
Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

Polctartók

A polctartók kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1 Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

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

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

i A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

Vízisztítás

A Vízisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Vízisztítás tartályába, mely a sütő alján található.
2. Állítsa be a sütőfunkciót Δ^4 .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

! **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. Égésveszély!

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

i Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

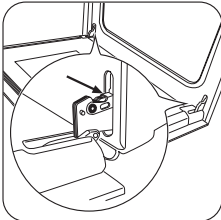
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőajtó tisztítása

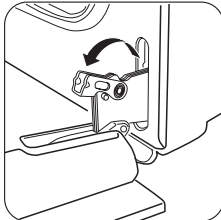
A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.

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

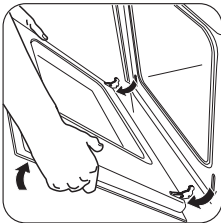
Figyelem Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.



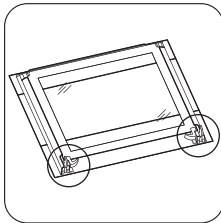
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsarnévját.



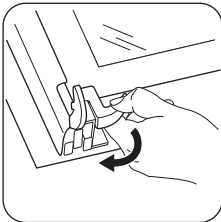
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsarnévjén lévő kart.



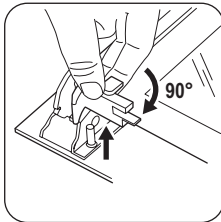
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



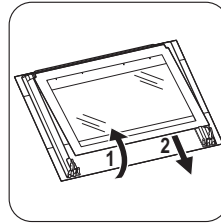
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszereléséhez.



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



7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

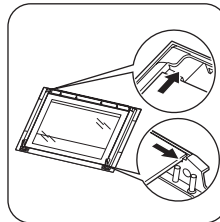
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

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

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

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



Mit tegyek, ha...

Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|---|---|
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék ki van kapcsolva. | Kapcsolja be a készüléket. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték. | Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| Nem működik a sütőlámpa. | Hibás a sütőlámpa. | Cserélje ki a sütőlámpát. |
| A kijelzőn a következő látható: 12.00 | Áramkimaradás volt. | Állítsa be az órát. |
| Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben. |

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék belső terének elülső keretén található.


Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

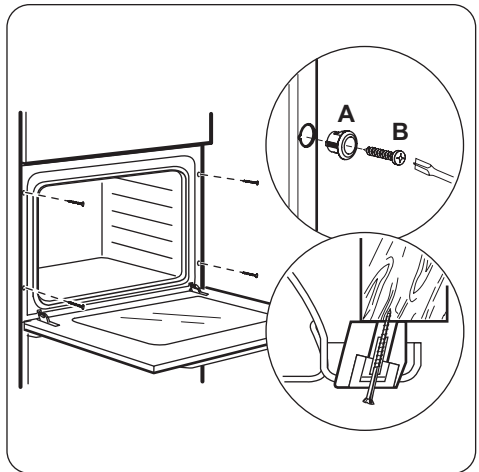
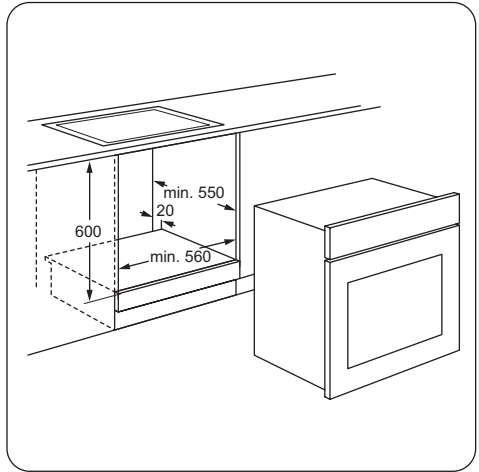
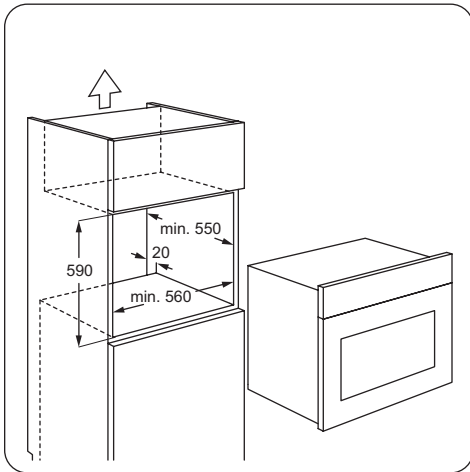
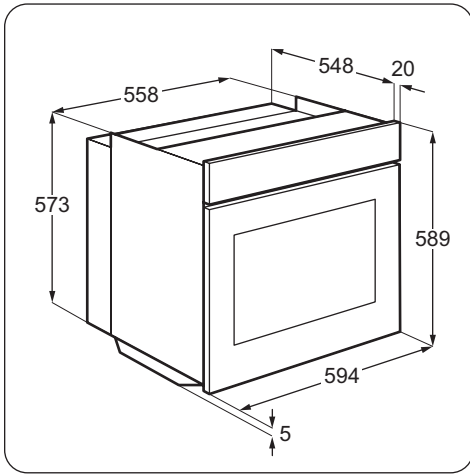
Műszaki adatok

| | |
|------------|-------|
| Feszültség | 230 V |
| Frekvencia | 50 Hz |

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

Beépítés



Elektromos üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.

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

Ez a készülék dugással és csatlakozókábel-lel kerül szállításra.

Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:


| Összteljesítmény | Vezeték keresztmetszet |
|------------------|--------------------------|
| maximum 1380 W | 3 x 0,75 mm ² |

| Összteljesítmény | Vezeték keresztmetszet |
|------------------|-------------------------|
| maximum 2300 W | 3 x 1 mm ² |
| maximum 3680 W | 3 x 1,5 mm ² |

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



Környezetvédelmi tudnivalók

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 alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Cuprins

| | | | |
|--------------------------------------|----|--|----|
| Informații privind siguranța _____ | 20 | Sfaturi utile _____ | 26 |
| Instrucțiuni privind siguranța _____ | 21 | Îngrijirea și curățarea _____ | 32 |
| Descrierea produsului _____ | 23 | Ce trebuie făcut dacă... _____ | 35 |
| Înainte de prima utilizare _____ | 23 | Date tehnice _____ | 35 |
| Utilizarea zilnică _____ | 24 | Instalarea _____ | 35 |
| Funcțiile ceasului _____ | 25 | Protejarea mediului înconjurător _____ | 37 |
| Funcții suplimentare _____ | 26 | | |

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

⚠ Avertizare Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.


- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.


Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.


Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.


- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar 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.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.


- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.

- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclu-

siv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

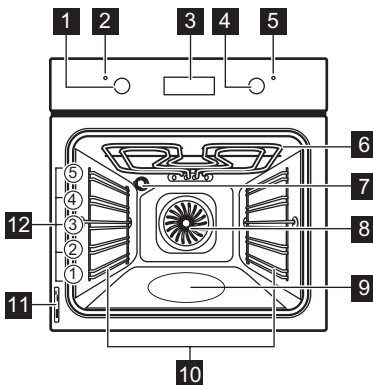
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Descrierea produsului



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Indicator de alimentare electrică
- 3** Dispozitiv de programare electronic
- 4** Buton pentru temperatură

- 5** Indicator temperatură
- 6** Grătar
- 7** Bec cuptor
- 8** Ventilator
- 9** Recipient pentru curățarea cu apă
- 10** Suportul pentru raft, detașabil
- 11** Plăcuță cu date tehnice
- 12** Poziții rafturi

Accesoriile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

Înainte de prima utilizare

⚠ **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).

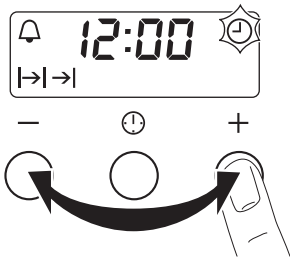
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Reglarea orei

- i** Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică timpul setat.

Utilizarea zilnică

- !** **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător. Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

Funcțiile cuptorului

| Funcția cuptorului | | Aplicație |
|--------------------|------------------|--|
| | Poziția Oprit | Aparatul este oprit. |
| | Iluminare cuptor | Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit. |

- i** Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durata \rightarrow sau Sfârșit \rightarrow trebuie setate simultan.








Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

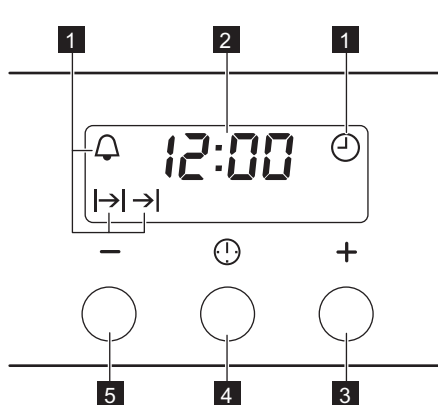
Accesoriiile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător. Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.





| Funcția cuptorului | | Aplicație |
|---|---|--|
|  | Gatire convențională :Incalzire de sus + jos / Curățarea cu apă | Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea cu apă, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea". |
|  | Incalzire de sus | Pentru a termina alimentele deja gătite. Funcționează doar elementul de încălzire de sus. |
|  | Incalzire de jos | Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos. |
|  | Grill (gratar) | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. |
|  | Grill rapid | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul. |
|  | Gatire prin Convecție cu Aer cald | Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă. |
|  | Decongelare | Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit. |

Funcțiile ceasului

Dispozitiv de programare electronic




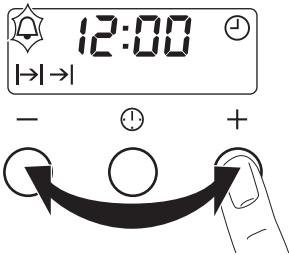
- 1 Indicatoarele funcției
- 2 Indicator timp
- 3 Buton +
- 4 Buton selectare
- 5 Buton -

| Funcțiile ceasului | | Aplicație |
|--|------------|--|
|  | Timpul | Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. |
|  | Cronometru | Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. |
|  | Durata | Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul. |
|  | Sfârșit | Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat. |

i Puteți folosi simultan Durata l→ și Sfârșit →l pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durata l→, după aceea Sfârșit →l.

Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durata l→ și Sfârșit →l, setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .
2. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



3. Apăsati + sau - pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

i În cazul funcțiilor Durata l→ și Sfârșit →l, aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

Funcții suplimentare

Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

praîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocan-

te la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.

- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați

aparatură să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.

- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- 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 între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

- 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 frigerei, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. 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, rețelele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

| TIP DE MÂNCARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|--------------------------------------|----------------------|-----------|-----------------------|-----------|------------------------|---|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul | 2 | 170 | 3 (2 și 4) | 160 | 45 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri |
| Aluat fraged | 2 | 170 | 3 (2 și 4) | 160 | 20 - 30 | Într-o formă pentru prăjituri |
| Prăjitură cu brânză și lapte bătut | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |
| Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) | 2 | 170 | 2 (stânga și dreapta) | 160 | 80 - 100 | În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă ¹⁾ |
| Strudel | 3 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | Într-o tavă de coacere |
| Tartă cu gem | 2 | 170 | 2 (stânga și dreapta) | 165 | 30 - 40 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |
| Pandispan | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm |

| TIP DE MÂNCARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|--|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|--|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Tort de crăciun/ tort bogat în fructe | 2 | 160 | 2 | 150 | 90 - 120 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾ |
| Prăjitură cu prune | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 - 60 | Într-o tavă de pâine ¹⁾ |
| Prăjituri mici - pe un nivel | 3 | 170 | 3 | 140 - 150 | 20 - 30 | Într-o tavă de coacere |
| Prăjituri mici - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 140 - 150 | 25 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Prăjituri mici - pe trei niveluri | - | - | 1, 3 și 5 | 140 - 150 | 30 - 45 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe un nivel | 3 | 140 | 3 | 140 - 150 | 30 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 140 - 150 | 35 - 40 | Într-o tavă de coacere |
| Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri | - | - | 1, 3 și 5 | 140 - 150 | 35 - 45 | Într-o tavă de coacere |
| Bezele - pe un nivel | 3 | 120 | 3 | 120 | 80 - 100 | Într-o tavă de coacere |
| Bezele - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 120 | 80 - 100 | Într-o tavă de coacere ¹⁾ |
| Chifle dulci | 3 | 190 | 3 | 190 | 12 - 20 | Într-o tavă de coacere ¹⁾ |
| Eclere - pe un nivel | 3 | 190 | 3 | 170 | 25 - 35 | Într-o tavă de coacere |
| Eclere - pe două niveluri | - | - | 2 și 4 | 170 | 35 - 45 | Într-o tavă de coacere |
| Tarte | 2 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm |
| Tort cu multe fructe | 1 | 160 | 2 | 150 | 110 - 120 | Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm |
| Sandviș Victoria | 1 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm |

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

| TIP DE MÂN-CARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|-----------------|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|---|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Paine alba | 1 | 190 | 1 | 190 | 60 - 70 | 1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾ |
| Pâine de seară | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | Într-o tavă de pâine |
| Chifle | 2 | 190 | 2 (2 și 4) | 180 | 25 - 40 | 6 - 8 role într-o tavă de coacere ¹⁾ |
| Pizza | 1 | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 10 - 20 | Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă ¹⁾ |
| Pateuri | 3 | 200 | 3 | 190 | 10 - 20 | Într-o tavă de coacere ¹⁾ |

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

| TIP DE MÂN-CARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|------------------|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|----------------------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Tarte cu paste | 2 | 200 | 2 | 180 | 40 - 50 | Într-o formă |
| Tarte cu legume | 2 | 200 | 2 | 175 | 45 - 60 | Într-o formă |
| Tarte tip Quiche | 1 | 180 | 1 | 180 | 50 - 60 | Într-o formă ¹⁾ |
| Lasagne | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Într-o formă ¹⁾ |
| Paste Cannelloni | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | Într-o formă ¹⁾ |

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE


| TIP DE MÂN-CARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|--|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|---------------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Vită | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | Pe un raft de sârmă |
| Porc | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | Pe un raft de sârmă |
| Vițel | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Pe un raft de sârmă |
| Friptură de vită englezească, în sânge | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | Pe un raft de sârmă |

| TIP DE MÂNCARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|--|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|---------------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Friptură de vită englezească, gătită mediu | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | Pe un raft de sârmă |
| Friptură de vită englezească, bine făcută | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 - 75 | Pe un raft de sârmă |
| Ceafă de porc | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Cu șorici |
| Picior de porc | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 bucăți |
| Miel | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Pulpă |
| Pui | 2 | 220 | 2 | 200 | 70 - 85 | Întreg |
| Curcan | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 - 240 | Întreg |
| Rata | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 - 150 | Întreagă |
| Gasca | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Întreagă |
| Iepure | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | Bucăți |
| Iepure de câmp | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | Bucăți |
| Fazan | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Întreg |

PEȘTE

| TIP DE MÂNCARE | Caldura de sus + jos | | Aer cald | | Durată de gătire [min] | Observații |
|----------------|----------------------|-----------|------------|-----------|------------------------|---------------|
| | Nivel raft | Temp [°C] | Nivel raft | Temp [°C] | | |
| Păstrăv/Doradă | 2 | 190 | 2 | 175 | 40 - 55 | 3 - 4 pești |
| Ton/Somon | 2 | 190 | 2 | 175 | 35 - 60 | 4 - 6 fileuri |

Grill

 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

| TIP DE MÂNCARE | Cantitate | | Grill | | Durată de gătire [min] | |
|---------------------|-----------|------|------------|-----------|------------------------|-------------------|
| | Bucăți | [g] | Nivel raft | Temp [°C] | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| File bucăți | 4 | 800 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Friptură de vită | 4 | 600 | 4 | max. | 10-12 | 6-8 |
| Cârnați | 8 | - | 4 | max. | 12-15 | 10-12 |
| Cotlet de porc | 4 | 600 | 4 | max. | 12-16 | 12-14 |
| Pui (tăiat în două) | 2 | 1000 | 4 | max. | 30-35 | 25-30 |
| Kebab | 4 | - | 4 | max. | 10-15 | 10-12 |
| Piept de pui | 4 | 400 | 4 | max. | 12-15 | 12-14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 4 | max. | 20-30 | - |

| TIP DE MÂNCARE | Cantitate | | Grill | | Durată de gătire [min] | |
|--------------------------|-----------|-----|------------|-----------|------------------------|-------------------|
| | Bucăți | [g] | Nivel raft | Temp [°C] | Pe o parte | Pe cealaltă parte |
| File de pește | 4 | 400 | 4 | max. | 12-14 | 10-12 |
| Sandviș cu pâine prăjită | 4-6 | - | 4 | max. | 5-7 | - |
| Pâine prăjită | 4-6 | - | 4 | max. | 2-4 | 2-3 |

Decongelare

| TIP DE MÂNCARE | [g] | Timp decongelare [minute] | Timp suplimentar de decongelare [minute] | Observații |
|----------------|---------|---------------------------|--|---|
| Pui | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Carne | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Întoarceți la jumătatea duratei de gătit. |
| Păstrăv | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Căpșuni | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Unt | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Frișcă | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate. |
| Prăjitură | 1400 | 60 | 60 | - |

Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

LEGUME

| TIP DE MÂNCARE | Nivel raft | | Temperatură [°C] | Timp [ore] |
|--------------------|------------|------------|------------------|------------|
| | 1 nivel | 2 niveluri | | |
| Fasole | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Ardei | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Legume pentru supă | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Ciuperci | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Ierburii | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

FRUCT

| TIP DE MÂNCA-RE | Nivel raft | | Temperatură [°C] | Timp [ore] |
|-----------------|------------|------------|------------------|------------|
| | 1 nivel | 2 niveluri | | |
| Prune | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Caise | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Felii de măr | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Pere | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

Pastreaza cald - Incalzire jos

Fructe moi

| CONSERVARE | Temperatură [°C] | Fierbere până la apariția bulelor de aer [min] | Se continuă gătitura la 100 °C [min] |
|---------------------------------------|------------------|--|--------------------------------------|
| Căpșune, afine, zmeură, agrișe coapte | 160 – 170 | 35 – 45 | – |

Fructe cu sâmbure


| CONSERVARE | Temperatură [°C] | Fierbere până la apariția bulelor de aer [min] | Se continuă gătitura la 100 °C [min] |
|--------------------|------------------|--|--------------------------------------|
| Pere, gutui, prune | 160 – 170 | 35 – 45 | 10 – 15 |

Legume

| CONSERVARE | Temperatură [°C] | Fierbere până la apariția bulelor de aer [min] | Se continuă gătitura la 100 °C [min] |
|---------------------------|------------------|--|--------------------------------------|
| Morcovi ¹⁾ | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Castraveți | 160 – 170 | 50 – 60 | – |
| Murături asortate | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Gulie, mazăre, sparanghel | 160 – 170 | 50 – 60 | 15 – 20 |

1) După dezactivarea aparatului lăsați alimentele conservate în cuptor.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.

- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

i **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

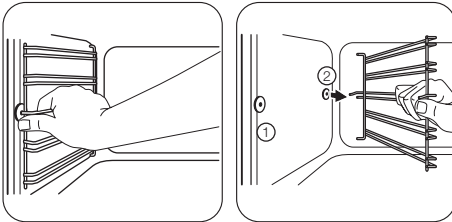
Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați centrul de service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Suporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



1 Trageți partea din față a suportului grătarelor afară din peretele lateral.

2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft pentru a o îndepărta de perețele lateral și scoateți-o în afară.

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

i Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

Curățare cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește aburul pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în rezervorul pentru Curățare cu apă aflat la baza cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului **Δ**.
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

! **Avertizare** Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

Bec cuptor

! **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

i Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

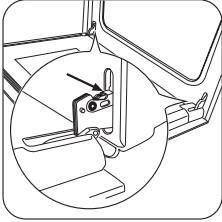
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C. Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

Curățarea ușii cuptorului

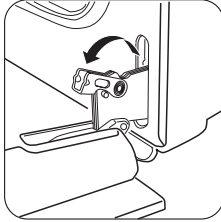
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

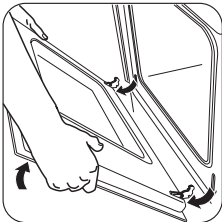
! **Atenție** Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



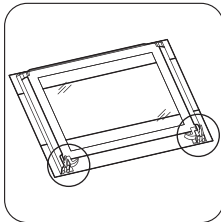
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



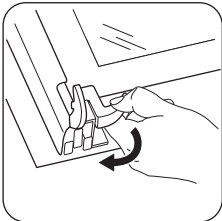
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



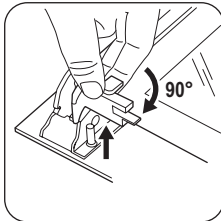
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



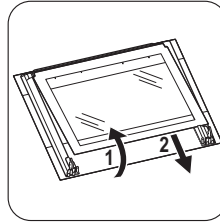
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



7 Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

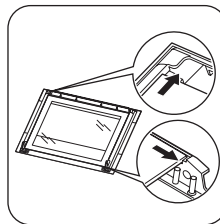
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă


După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



Ce trebuie făcut dacă...

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|--|--|--|
| Cuptorul nu se încălzește. | Aparatul este dezactivat. | Activați aparatul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Ceasul nu este setat. | Setați ceasul. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Nu au fost efectuate setările necesare. | Verificați dacă setările sunt corecte. |
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată. | Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat. |
| Becul cuptorului nu funcționează. | Becul cuptorului este defect. | Înlocuiți becul cuptorului. |
| Afișajul indică 12.00 . | Alimentarea a fost întreruptă. | Setați ceasul. |
| Aburul și condensul se așează 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 gătitului. |

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)


Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

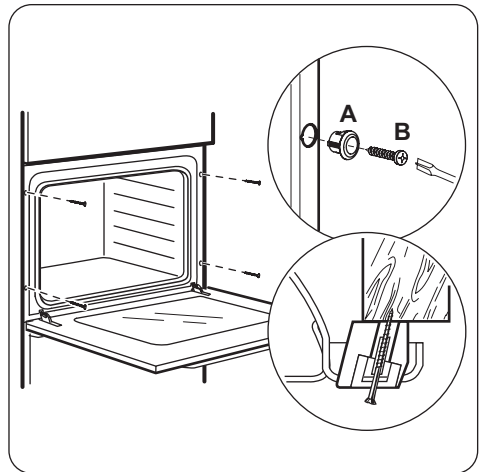
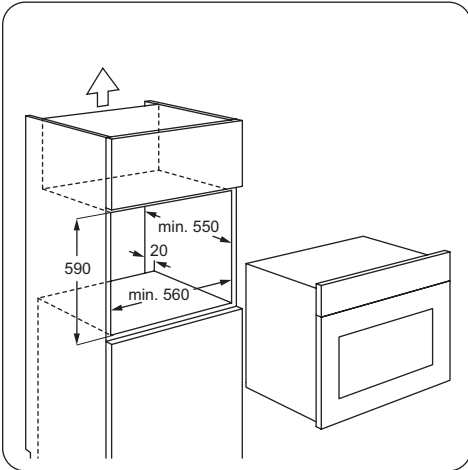
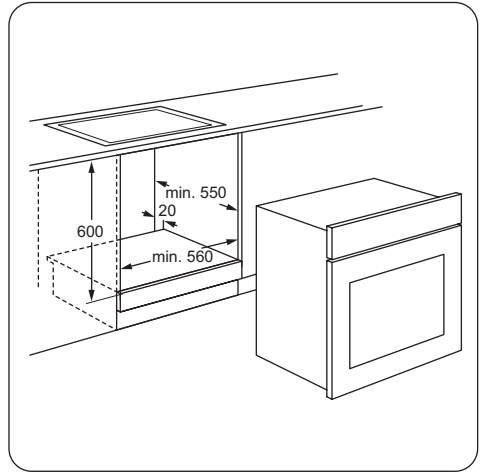
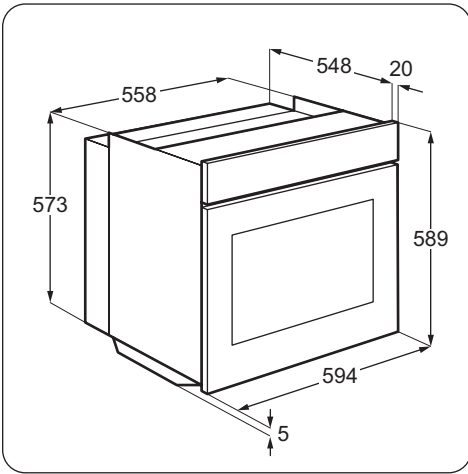
Date tehnice

| | |
|-----------|-------|
| Tensiune | 230 V |
| Frecvență | 50 Hz |

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Încorporarea în mobilier



Conectarea la alimentarea electrică

! **Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:


| Putere totală absorbită | Secțiunea cablului |
|-------------------------|--------------------------|
| maxim 1380 W | 3 x 0,75 mm ² |
| maxim 2300 W | 3 x 1 mm ² |

| Putere totală absorbită | Secțiunea cablului |
|-------------------------|-------------------------|
| maxim 3680 W | 3 x 1,5 mm ² |

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



Protejarea mediului înconjurător

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

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

Зміст

| | | | |
|------------------------------------|----|---------------------------|----|
| Інформація з техніки безпеки _____ | 38 | Корисні поради _____ | 45 |
| Інструкції з техніки безпеки _____ | 39 | Догляд та чистка _____ | 52 |
| Опис виробу _____ | 42 | Що робити, коли ... _____ | 54 |
| Перед першим користуванням _____ | 42 | Технічні дані _____ | 55 |
| Щоденне користування _____ | 43 | Установка _____ | 55 |
| Функції годинника _____ | 44 | Охорона довкілля _____ | 56 |
| Додаткові функції _____ | 45 | | |

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ Попередження! Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.


- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочисник для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки


Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.

- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.


Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.


- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабелів живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.


- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання

- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.


Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.


Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

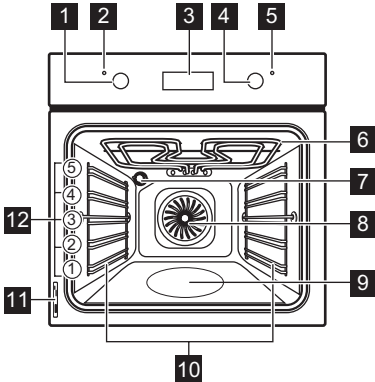
Утилізація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Опис виробу



- 1** Перемикач функцій духової шафи
- 2** Індикатор живлення
- 3** Електронний програматор
- 4** Перемикач температури

- 5** Індикатор температури
- 6** Гриль
- 7** Лампочка духової шафи
- 8** Вентилятор
- 9** Контейнер для очищення водою
- 10** Опорна рейка, знімна
- 11** Табличка з технічними даними
- 12** Рівні розташування полицок

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Встановлення часу

i Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.

При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати.

Користуйтеся кнопками + і -, щоб встановити час.





Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

i Щоб змінити час, натискайте ⌚, поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно настроювати функцію «Тривалість» |→| або «Завершення» →|.

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.


1. Встановіть функцію і максимальну температуру.

2. Дайте приладу попрацювати одну годину.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

6. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію. Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.

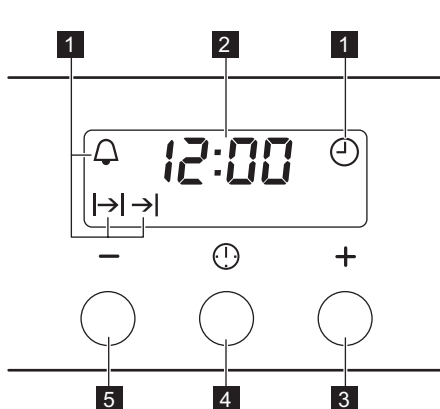
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури. Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

Функції духовки

| Функція духовки | Застосування |
|---|--|
|  Положення «Вимкнено» | Прилад вимкнено. |
|  Підсвітка | Лише увімкнення лампочки духовки. Не є функцією готування. |
|  Традиційне приготування / Очищення водою | Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Детальнішу інформацію про очищення водою див. у розділі «Догляд та чистка». |
|  Верхній нагрів | Для доведення страв до готовності. Працює тільки верхній нагрівальний елемент. |
|  Нижній нагрів | Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент. |
|  Гриль | Для готування на грилі невеликої кількості страв або продуктів плоскої форми посередині полицки. Для приготування грінок. |
|  Великий гриль | Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування грінок. Гриль вмикається повністю. |
|  Вентилятор | Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів. |
|  Розморожування | Для розморожування заморожених страв або продуктів. Перемикач температури має бути в положенні «вимкнено». |

Функції годинника

Електронний програматор



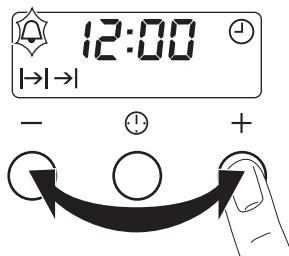
- 1 Індикатори функцій
- 2 Індикатор часу
- 3 Кнопка +
- 4 Кнопка вибору
- 5 Кнопка -

| Функція годинника | | Застосування |
|-------------------|------------|--|
| | Час доби | Встановлення, зміна і перевірка часу доби. |
| | Таймер | Настройка часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. |
| | Тривалість | Встановлення тривалості роботи приладу. |
| | Завершення | Встановлення часу вимкнення приладу. |

i Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» і «Завершення» , щоб встановити час увімкнення й вимкнення приладу. Спершу настройте функцію «Тривалість» , а потім «Завершення» .

Налаштування функцій годинника

- Для функцій «Тривалість» і «Завершення» необхідно встановити функцію духової шафи й температуру. Для таймера зворотного відліку цього робити не треба.
- Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



- Натискаючи + або -, встановіть час для потрібної функції годинника. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» і «Завершення» , прилад вимикається автоматично.

4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «вимкнено».

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигітати індикатор потрібної функції.

2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити не-

безпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духові шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.

- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- 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 духовій шафі під час сма-

ження, налейте у піддон трохи води.
Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випаєється.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|---|-------------------------|----------|--------------------|-----------|----------------------------|---|
| | Рівень полочки | Темп. °C | Рівень полочки | Темп. °C | | |
| Збиті суміші | 2 | 170 | 3 (2 і 4) | 160 | 45 - 60 | У формі для випікання |
| Вироби з пісочного тіста | 2 | 170 | 3 (2 і 4) | 160 | 20 - 30 | У формі для випікання |
| Пиріг з пахтою | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Яблучний пиріг | 2 | 170 | 2 (лівий і правий) | 160 | 80 - 100 | У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці ¹⁾ |
| Штрудель | 3 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | На деці для випікання |
| Пиріг з варенням | 2 | 170 | 2 (лівий і правий) | 165 | 30 - 40 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Бісквіт | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами | 2 | 160 | 2 | 150 | 90 - 120 | У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾ |
| Кекс із родзинками | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 - 60 | У формі для випікання хлібу ¹⁾ |
| Маленькі тістечка – один рівень | 3 | 170 | 3 | 140 - 150 | 20 - 30 | На деці для випікання |
| Маленькі тістечка – два рівні | - | - | 2 і 4 | 140 - 150 | 25 - 35 | На деці для випікання |

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|--|-------------------------|----------|----------------|-----------|----------------------------|---------------------------------------|
| | Рівень полочки | Темп. °C | Рівень полочки | Темп. °C | | |
| Маленькі тістечка – три рівні | - | - | 1, 3 і 5 | 140 - 150 | 30 - 45 | На деці для випікання |
| Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень | 3 | 140 | 3 | 140 - 150 | 30 - 35 | На деці для випікання |
| Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні | - | - | 2 і 4 | 140 - 150 | 35 - 40 | На деці для випікання |
| Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні | - | - | 1, 3 і 5 | 140 - 150 | 35 - 45 | На деці для випікання |
| Меренги – один рівень | 3 | 120 | 3 | 120 | 80 - 100 | На деці для випікання |
| Меренги - два рівні | - | - | 2 і 4 | 120 | 80 - 100 | На деці для випікання ¹⁾ |
| Здобні булочки | 3 | 190 | 3 | 190 | 12 - 20 | На деці для випікання ¹⁾ |
| Еклери – один рівень | 3 | 190 | 3 | 170 | 25 - 35 | На деці для випікання |
| Еклери - два рівні | - | - | 2 і 4 | 170 | 35 - 45 | На деці для випікання |
| Пирого з начинкою | 2 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | У формі для випікання діаметром 20 см |
| Пиріг з великою кількістю фруктів | 1 | 160 | 2 | 150 | 110 - 120 | У формі для випікання діаметром 24 см |
| Сандвіч «Вікторія» | 1 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | У формі для випікання діаметром 20 см |

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|------------|-------------------------|----------|----------------|----------|----------------------------|---|
| | Рівень полочки | Темп. °C | Рівень полочки | Темп. °C | | |
| Білий хліб | 1 | 190 | 1 | 190 | 60 - 70 | 1–2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾ |

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|-------------|-------------------------|-----------|----------------|-----------|----------------------------|---|
| | Рівень полочки | Темп. °С | Рівень полочки | Темп. °С | | |
| Житній хліб | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | У формі для випікання хлібу |
| Булочки | 2 | 190 | 2 (2 і 4) | 180 | 25 - 40 | 6 – 8 шт. на деці для випікання ¹⁾ |
| Піца | 1 | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 10 - 20 | На деці для випікання або в глибокому деці для смаження ¹⁾ |
| Коржики | 3 | 200 | 3 | 190 | 10 - 20 | На деці для випікання ¹⁾ |

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|---|-------------------------|-----------|----------------|-----------|----------------------------|-----------------------|
| | Рівень полочки | Темп. °С | Рівень полочки | Темп. °С | | |
| Пиріг з пастою | 2 | 200 | 2 | 180 | 40 - 50 | У формі |
| Овочевий пиріг | 2 | 200 | 2 | 175 | 45 - 60 | У формі |
| Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою) | 1 | 180 | 1 | 180 | 50 - 60 | У формі ¹⁾ |
| Лазанья | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | У формі ¹⁾ |
| Налисники | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | У формі ¹⁾ |

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|-----------|-------------------------|----------|----------------|----------|----------------------------|-------------------------|
| | Рівень полочки | Темп. °С | Рівень полочки | Темп. °С | | |
| Яловичина | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | На комбінованій решітці |
| Свинина | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | На комбінованій решітці |
| Телятина | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | На комбінованій решітці |

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|--|-------------------------|----------|----------------|----------|----------------------------|-------------------------|
| | Рівень полочки | Темп. °C | Рівень полочки | Темп. °C | | |
| Англійський ростбіф (із кров'ю) | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | На комбінованій решітці |
| Англійський ростбіф (помірно засмажений) | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | На комбінованій решітці |
| Англійський ростбіф (добре засмажений) | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 - 75 | На комбінованій решітці |
| Свинина, лопатка | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Зі шкіркою |
| Свинина, гомілка | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 шматки |
| Баранина | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Ніжка |
| Курка | 2 | 220 | 2 | 200 | 70 - 85 | Цілий |
| Індичка | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 - 240 | Цілий |
| Качка | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 - 150 | Цілий |
| Гуска | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Цілий |
| Кролик | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | Нарізаний шматками |
| Заєць | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | Нарізаний шматками |
| Фазан | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Цілий |

РИБА

| СТРАВА | Традиційне приготування | | Вентилятор | | Тривалість готування (хв.) | Примітки |
|---------------------|-------------------------|----------|----------------|----------|----------------------------|----------------------|
| | Рівень полочки | Темп. °C | Рівень полочки | Темп. °C | | |
| Форель/морський ляц | 2 | 190 | 2 | 175 | 40 - 55 | 3 – 4 рибини |
| Тунець/лосось | 2 | 190 | 2 | 175 | 35 - 60 | 4 – 6 шматочків філе |

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

| СТРАВА | Кількість | | Гриль | | Тривалість готування (хв.) | |
|--------------------------------|-----------|------|----------------|------------|----------------------------|---------|
| | Шматків | (г) | Рівень полицки | Темп. (°C) | 1-й бік | 2-й бік |
| Стейки з філе | 4 | 800 | 4 | макс. | 12-15 | 12-14 |
| Біфштекс | 4 | 600 | 4 | макс. | 10-12 | 6-8 |
| Сосиски | 8 | - | 4 | макс. | 12-15 | 10-12 |
| Відбивні зі свинини | 4 | 600 | 4 | макс. | 12-16 | 12-14 |
| Курка (розділена на 2 частини) | 2 | 1000 | 4 | макс. | 30-35 | 25-30 |
| Кебаб | 4 | - | 4 | макс. | 10-15 | 10-12 |
| Куряча грудинка | 4 | 400 | 4 | макс. | 12-15 | 12-14 |
| Гамбургер | 6 | 600 | 4 | макс. | 20-30 | - |
| Рибне філе | 4 | 400 | 4 | макс. | 12-14 | 10-12 |
| Грінки з бутербродною начинкою | 4-6 | - | 4 | макс. | 5-7 | - |
| Грінки | 4-6 | - | 4 | макс. | 2-4 | 2-3 |

Розморожування

| СТРАВА | (г) | Час розморожування (хв.) | Час остаточного розмерзання (хв.) | Примітки |
|----------|---------|--------------------------|-----------------------------------|---|
| Курка | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть. |
| М'ясо | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Через половину заданого часу переверніть. |
| М'ясо | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Через половину заданого часу переверніть. |
| Форель | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Полуниці | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Масло | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Вершки | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки |
| Печиво | 1400 | 60 | 60 | - |

Суша пара – вентилятор

Накрийте полицку духовки пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

| СТРАВА | Рівень полицки | | Температура (°C) | Час (години) |
|------------------------|----------------|---------|------------------|--------------|
| | 1 рівень | 2 рівні | | |
| Квасоля | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Перець | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Овочевий суповий набір | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Гриби | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Зелень/трави | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

ФРУКТИ

| СТРАВА | Рівень полицки | | Температура (°C) | Час (години) |
|---------------------------|----------------|---------|------------------|--------------|
| | 1 рівень | 2 рівні | | |
| Сливи | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Абрикоси | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Яблука, нарізані скибками | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Груші | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

Консервування — Нижній нагрів

М'які фрукти

| КОНСЕРВУВАННЯ | Температура (°C) | Час до закипання (у хв.) | Подальший час готування за температури 100°C (у хв.) |
|--|------------------|--------------------------|--|
| Полуниця, чорниця, малина, стиглий аґрус | 160 – 170 | 35 – 45 | – |

Кісточкові плоди

| КОНСЕРВУВАННЯ | Температура (°C) | Час до закипання (у хв.) | Подальший час готування за температури 100°C (у хв.) |
|--------------------|------------------|--------------------------|--|
| Груші, айва, сливи | 160 – 170 | 35 – 45 | 10 – 15 |

Овочі

| КОНСЕРВУВАННЯ | Температура (°C) | Час до закипання (у хв.) | Подальший час готування за температури 100°C (у хв.) |
|----------------------|------------------|--------------------------|--|
| Морква ¹⁾ | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Огірки | 160 – 170 | 50 – 60 | – |
| Овочева асорті | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |

| КОНСЕРВУВАННЯ | Температура (°C) | Час до закипання (у хв.) | Подальший час готування за температури 100°C (у хв.) |
|-------------------------|------------------|--------------------------|--|
| Кольрабі, горох, спаржа | 160 – 170 | 50 – 60 | 15 – 20 |

1) Після вимкнення приладу залиште продукти в духовій шафі.

Догляд та чистка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушіть приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

i Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

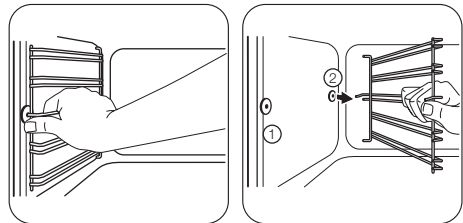
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Направляючі для полицок

Направляючі для полицок можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання направляючих для полицок



1 Спочатку потягніть передню частину направляючої для полицки від бічної стінки.

2 Потягніть задню частину направляючої для полицки від бічної стінки і зніміть її.


Встановлення направляючих для полицок


Для встановлення направляючих для полицок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

i Округлені кінці направляючих для полицок мають бути спрямовані вперед.


Очищення водою

Під час водного чищення за допомогою пари з поверхні духової шафи видаляється залишковий жир і частки їжі.

1. Додайте 300 мл води в контейнер водного чищення, розташований у нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію духової шафи .
3. Встановіть температуру 90 °С.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть прилад, щоб він охолонув.
6. Після того як прилад охолонув, протріть тканиною внутрішні поверхні духової шафи.


 **Попередження!** Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж його торкатися. Існує ризик отримання опіків.

Лампочка духовки

 **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.


 Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.


Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

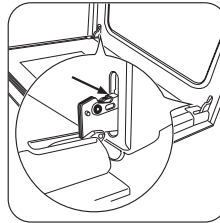
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належно жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Чищення дверцят духової шафи

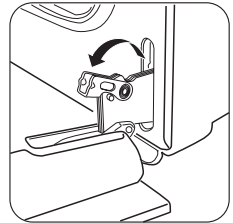
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

 Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

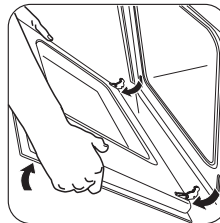
 **Обережно!** Не використовуйте прилад без скляних панелей.



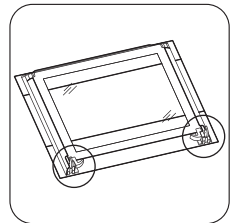
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



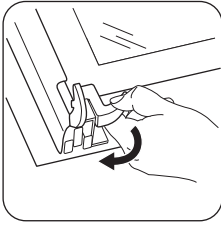
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



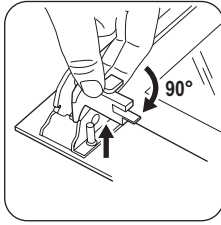
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



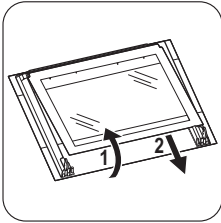
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



6 Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



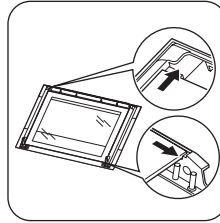
7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



Що робити, коли ...

! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

| Проблема | Можлива причина | Спосіб усунення |
|--|---|---|
| Духова шафа не нагрівається. | Прилад вимкнений. | Увімкніть прилад. |
| Духова шафа не нагрівається. | Не налаштований годинник. | Налаштуйте годинник. |
| Духова шафа не нагрівається. | Не встановлені обов'язкові налаштування. | Перевірте налаштування. |
| Духова шафа не нагрівається. | Спрацював запобіжник на електроциті. | Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика. |
| Лампочка духової шафи не працює. | Лампочка духової шафи перегоріла. | Замініть лампочку духової шафи. |
| Дисплей показує 12.00 . | Мало місце відключення електроенергії. | Налаштуйте годинник. |
| На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат. | Страва залишалася у духовій шафі надто довго. | Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин. |

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

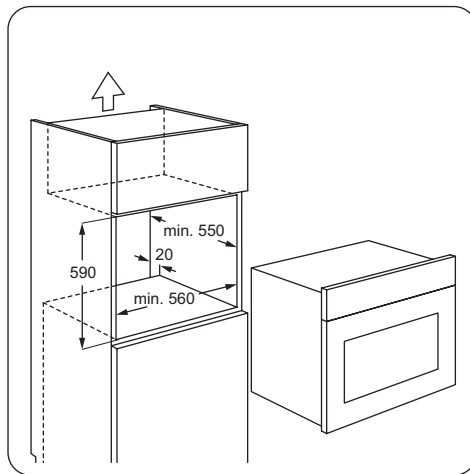
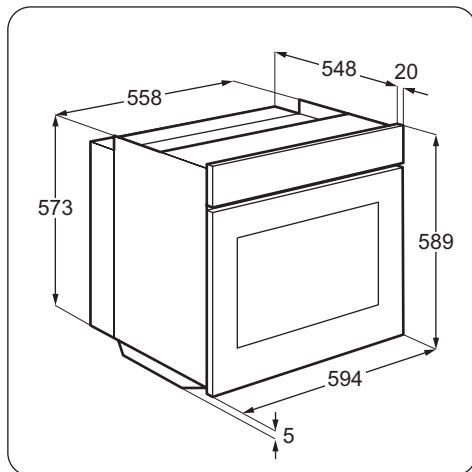
Технічні дані

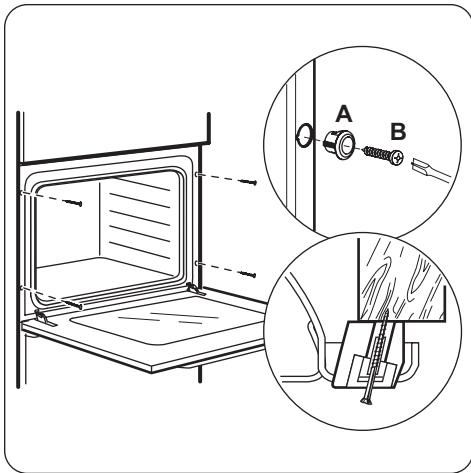
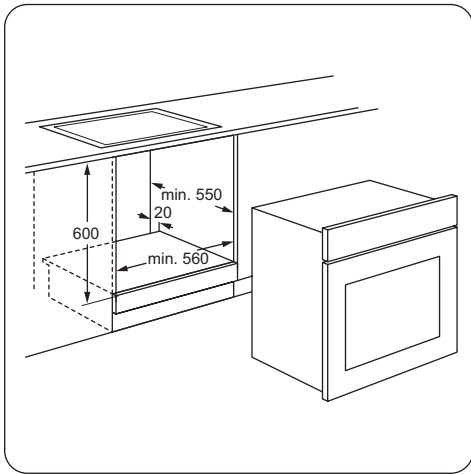
| | |
|----------------|-------|
| Напруга | 230 В |
| Частота струму | 50 Гц |

Установка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі





Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

| Загальна потужність | Перетин кабелю |
|---------------------|--------------------------|
| максимум 1380 Вт | 3 x 0,75 мм ² |
| максимум 2300 Вт | 3 x 1 мм ² |
| максимум 3680 Вт | 3 x 1,5 мм ² |

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабелі фази і нейтралі (синій та коричневий).



Охорона довкілля

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.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є

міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop

