



Thinking of you
Electrolux



EKI54555OX

HU TŰZHELY
RO ARAGAZ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MANUAL DE UTILIZARE

2
37



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	9
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	11
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	13
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	13
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	15
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	16
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	19
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	27
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	30
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	32

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ 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.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén 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.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett 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 elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- 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 szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra 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 használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



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 engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételével 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 ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



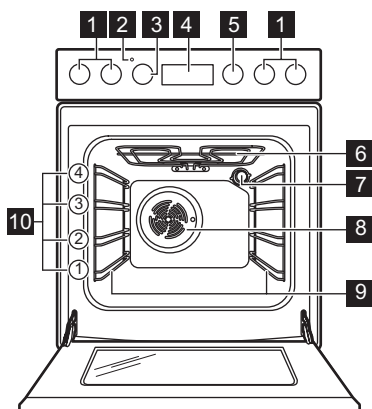
VIGYÁZAT!

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.

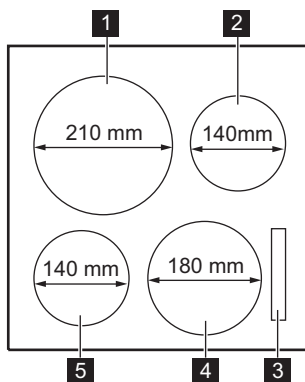
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Grill
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 2100 wattos indukciós főzőzóna
3700 wattos Rásegítés funkcióval
- 2 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval
- 3 Kijelző
- 4 1800 wattos indukciós főzőzóna
2800 wattos Rásegítés funkcióval
- 5 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval

3.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz,
sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**

Sütemények és húsok sütéséhez,
illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivethető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.


Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A \oplus vagy \ominus gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása






Az Időtartam \rightarrow vagy Befejezés \rightarrow funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

4.4 Előfűtés

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. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
B	Rásegítés funkció

Szimbó- lumok	Funkció
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a kikapcsolt helyzetbe.

5.2 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Rásegítés funkció funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	A A gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

5.3 Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát az edények maradékhője melegíti.

5.4 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.

- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol. Lásd alább.

A hőfokbeállítás és a funkció időtartamai közötti kapcsolat:

- 1 - 2 — 6 óra
- 3 - 4 — 5 óra
- 5 — 4 óra
- 6 - 9 — 1,5 óra

5.5 Rásegítés funkció

Ez a kiegészítő funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a kiegészítő funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot **B** állásba.

A **P** jelzés világít a tűzhely kijelzőjén.

A funkció kikapcsolása: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot kikapcsolt állásba.

5.6 A gyermekbiztonsági eszköz

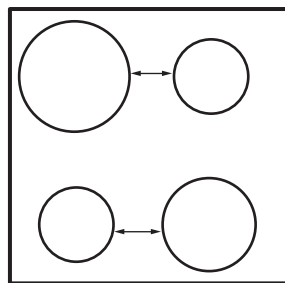
Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolásához: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját egyszerre fordítsa el balra. A kijelzőn **L** jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját fordítsa el ismét balra.

5.7 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva (lásd az ábrát).
- Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.
- Ez a kiegészítő funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes

acél, többrétegű edényalji (a gyártó által megfelelőnek jelölve).

- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

6.3 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szűk-ség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		
B	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a

cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémeselezínzések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A készülék be- és kikapcsolása



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

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
 - A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
 - A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
 2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
 3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet

szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.







8.2 Biztonsági felszerelés




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.

8.3 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.

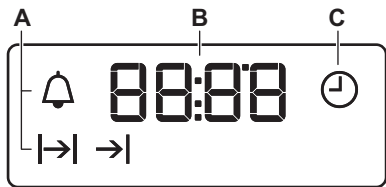
8.4 Sütőfunkció

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten.

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Turbógrill	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűtést készítéséhez és piritáshoz.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.


9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Kijelző







- A) Funkciók visszajelzői
- B) Időkijelző
- C) Funkció visszajelző

9.2 Gombok


Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.


9.3 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
 Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam $\rightarrow|$ és a Befejezés $\rightarrow|$ funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot $\rightarrow|$, majd a Befejezést $\rightarrow|$.

9.4 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam $\rightarrow|$ és a Befejezés $\rightarrow|$ funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a \pm vagy — gombot.


Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.

i A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

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

9.5 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a — gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

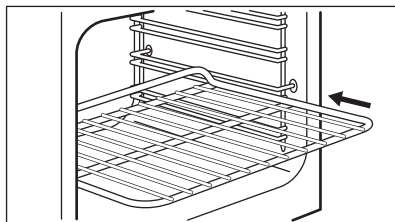
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.

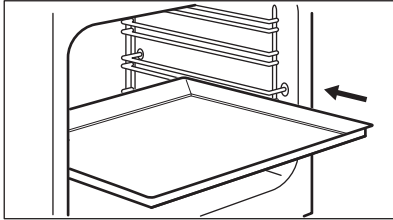


Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé. A duplaoldalú széleknek a sütő hátuljánál kell lenniük, és felfele kell nézniük.

Tepsi:



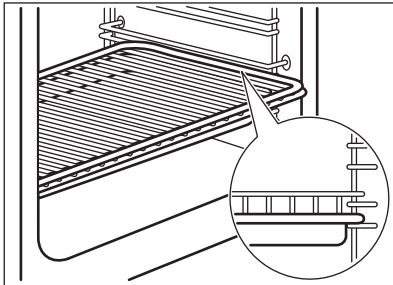
Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepszi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepszi hátsó részén.



Tolja a tepsit vagy tálcát a polcvezető sínek közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély tepszi együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



10.2 Teleszkópos sütősín

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

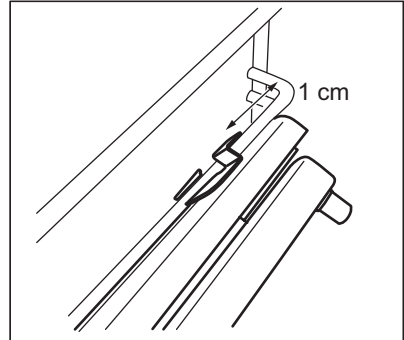


FIGYELMEZTETÉS!

A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

A teleszkópos sütősínek behelyezése

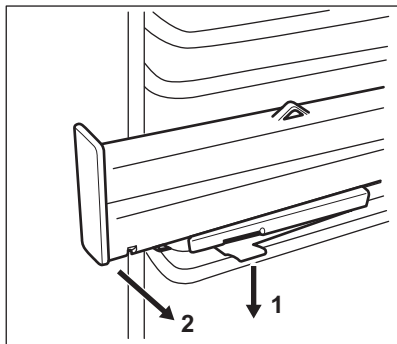
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

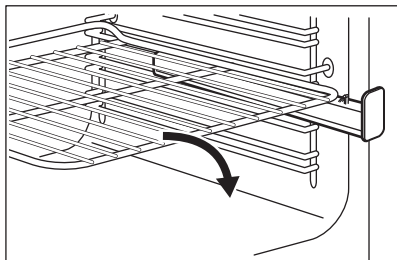
10.3 Teleszkópos sütősínek – a tartozékok behelyezése



FIGYELMEZTETÉS!

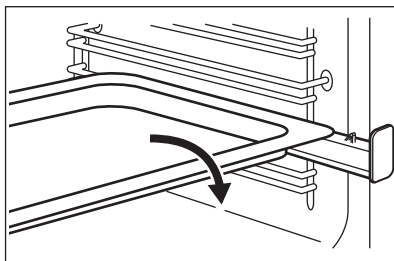
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



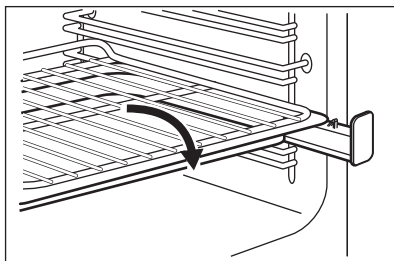
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.1 Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék 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 lesznek. Minimálisan 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 aljára, és a készülék egységeit ne takarja le a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

11.2 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

11.3 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.

11.4 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 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

11.5 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez,

receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.6 Alsó + felső sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc-magasság	Tartozékok
Péksütemények	250	150	25 - 30	3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Piskóta (zsíradék nélkül) ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsi sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tepsi
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2 1	huzalpolc tepsi
Fél csirke	1300	190 - 210	35 + 30	3 1	huzalpolc tepsi
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3 1	Huzalpolc tepsi
Gyümölcskoszár ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta toltelékkel ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tepsi
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Svájci almás lepény ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tepsi
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm)
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	tepsi
Prézlikalács ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tepsi

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

²⁾ Melegítse elő a sütőt 15 percre.

³⁾ Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percre.

⁴⁾ Melegítse elő a sütőt 20 percre.

⁵⁾ Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percre.

⁶⁾ Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percre.

⁷⁾ Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 18 percre.

11.7 Légkeveréses sütés 

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	145	25	3	tepsi
Omlós tészták ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	150	30	2	tepsi
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite	1200 + 1200	175	55	2	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm) ugyanazon a polcszinten
Aprósütemény ¹⁾	500	155	30	2	tepsi
Aprósütemény ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾	350	160	30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tepsi
Csirke egészben	1400	180	55	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertéssült	800	170 - 180	45 - 50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	150 - 160	20 - 30	2	tepsi
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tepsi
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sajttorta	2600	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tepsi
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Üres kalács ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	tepsi
Zsemle ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tepsi
Kecsztekercs ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tepsi
Habcsók	400	110 - 120	30 - 40	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tepsi
Morzsasütemény	1500	160 - 170	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütit 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütit, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütit 10 - 15 percig.

4) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütit 10 - 20 percig.

5) Melegítse elő a sütit 15 percig.

11.8 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	155	20	3	tepsi
Omlós tészták ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	155	35	2	tepsi
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	150	35	3	tepsi
Aprósütemény ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾	350	160	30	3	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsi sütemény	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Csirke egészben	1400	200	50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	180 - 200	30 - 40	2	huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	160 - 170	20 - 30	3	tepsi
Sajttorta	2600	150 - 170	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tepsi
Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tepsi
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	tepsi
Zsemle ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	50 - 60	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Prézlikalács ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

4) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

5) Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 15 percig.

11.9 Enyhe sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tepsi
Lepény ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tepsi
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tepsi
Habcsók ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1200	220 - 230	45 - 55	2 1	huzalpolc tepsi

1) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 20 percig.

2) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 percig.

11.10 Infrásütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pirítós ¹⁾	500	230	3 - 5	3	huzalpolc

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Fél csirke	1200	200	25 + 25	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	500	230	20 + 20	2	huzalpolc
				1	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

11.11 Pizza funkció

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1400	165 - 175	55 - 65	2	tepsi
Fél csirke	1350	165 - 175	30 + 35	3	tepsi
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral

megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

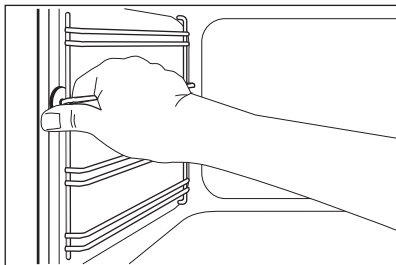


A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

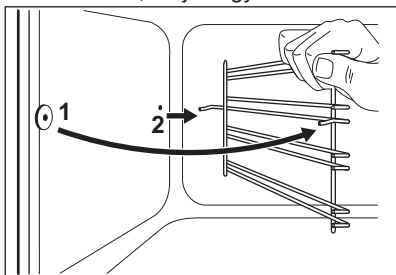
12.3 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartó síneket.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Katalitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.



A katalitikus felület elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a katalitikus tulajdonságokra.



VIGYÁZAT!

Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőt. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és fennáll az égési sérülés veszélye.



FIGYELMEZTETÉS!


A katalitikus tisztítás használatához (ha elérhető) mindig kapcsolja be a sütővilágítást.



A katalitikus tisztítás bekapcsolása előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből.

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a sütő működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres sütőt.

1. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
2. Állítsa be a  funkciót.
3. Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
4. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

12.5 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



VIGYÁZAT!

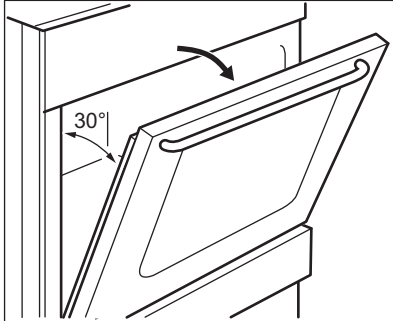
A sütő ajtaját résnyre hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



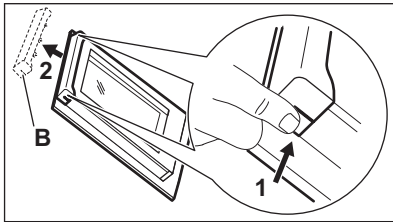
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

**VIGYÁZAT!**

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

**FIGYELMEZTETÉS!**

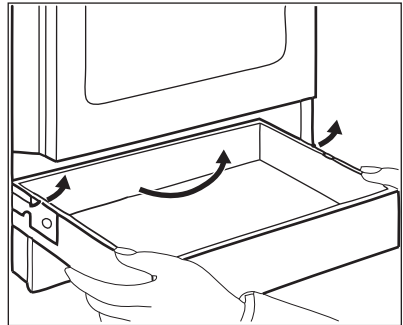
Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

12.6 A rekesz eltávolítása**VIGYÁZAT!**

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papír vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt. A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

12.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.

**VIGYÁZAT!**

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

13. HIBAELHÁRÍTÁS**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütő / főzőlap kijelzőjén egy olyan hibaüzenet látható, mely nincs ebben a táblázatban.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció be van kapcsolva.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy edényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradékhő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ÜZEMBE HELYEZÉS



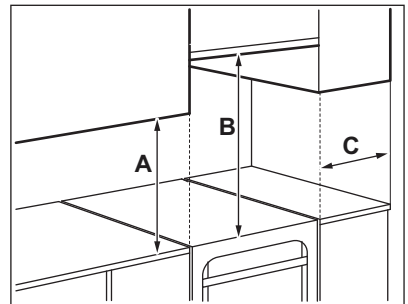
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



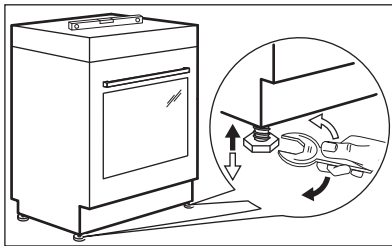
Minimális távolságok

Méret	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Műszaki adatok

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

Összes elektromos áram	10447 W
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz
Energiahatékonysági osztály	A
Készülék osztály	3

14.3 A készülék vízszintbe állítása

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

14.4 Billenésgátló

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.

**FIGYELMEZTETÉS!**

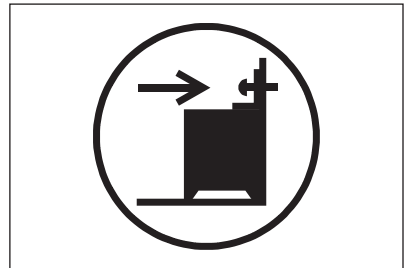
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



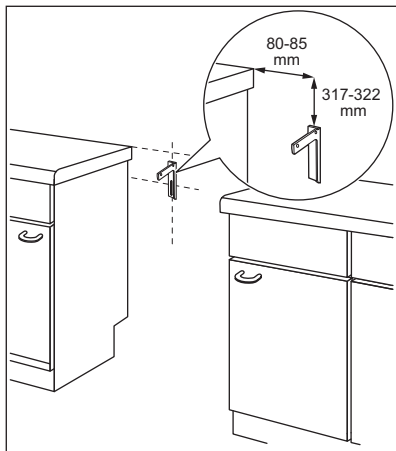
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

14.5 Elektromos bekötés



VIGYÁZAT!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



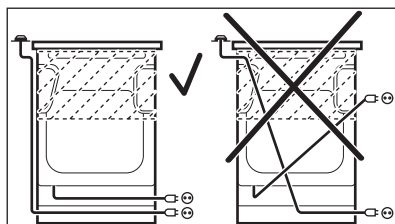
VIGYÁZAT!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.



VIGYÁZAT!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

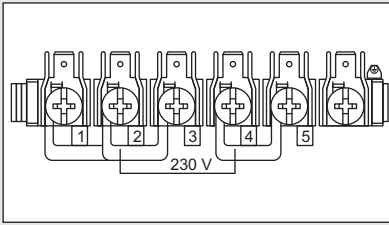


14.6 Kapocstábla és bekötési rajz

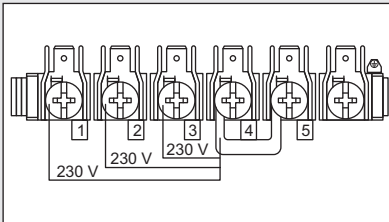
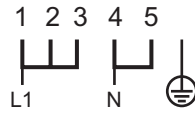
Ügyeljen arra, hogy a vezetékeket az ábrának megfelelően kösse be.

Érintkezőtábla

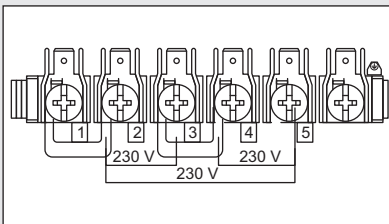
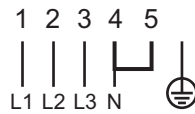
Bekötési rajz



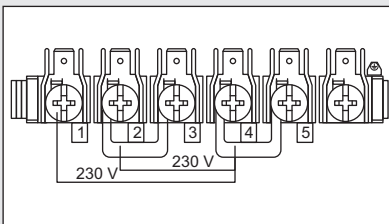
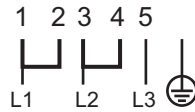
230 V ~



400 V 3N ~



230 V 3 ~



400 V 2N ~



Csatlakozás típusa

Biztosíték (A)

Tápkábel keresztmetszete
(mm²)

230 V ~

50

3 x 10

400 V 3N ~

16

5 x 1,5

230 V 3 ~

16


4 x 4


400 V 2N ~

16

4 x 6

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

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

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	38
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	40
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	43
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	44
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	44
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	46
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	48
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	48
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	50
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	51
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	53
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	62
13. DEPANARE.....	65
14. INSTALAREA.....	67

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ 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 vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- 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 doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- 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.

- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze 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.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- 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 accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați 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 (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Utilizarea



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau arsuri. Pericol de electrocutare.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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 utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi

mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.

- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



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 apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior 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.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte

scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- 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.

2.5 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



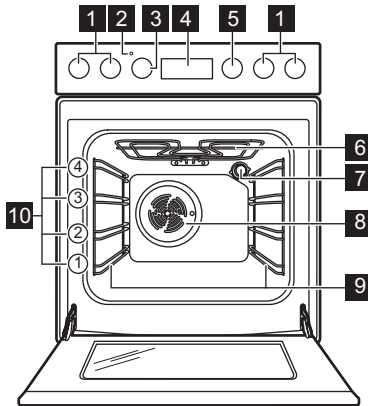
AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

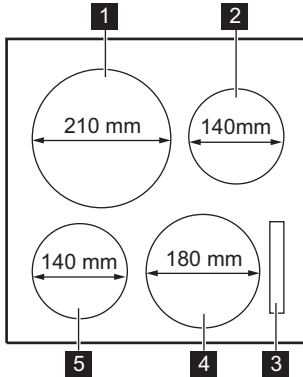
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Grătar
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de gătit prin inducție 2100 W cu funcția Putere 3700 W
- 2 Zonă de gătit prin inducție 1400 W cu funcția Putere 2500 W
- 3 Afișaj
- 4 Zonă de gătit prin inducție 1800 W cu funcția Putere 2800 W
- 5 Zonă de gătit prin inducție 1400 W cu funcția Putere 2500 W

3.3 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Setarea orei

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

Indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.


Pentru a seta ora corectă apăsați butonul **+** sau **-**.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

4.3 Modificarea orei






Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată |→| sau Sfârșit →| este activă.

Apăsați  în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Oprit
B	Funcția Putere

Simboluri	Funcție
1 - 9	Nivelurile de căldură



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătit.

Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.

Pentru a finaliza procesul de gătit, rotiți butonul în poziția oprit.

5.2 Afișajele nivelurilor de căldură

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Funcția Putere funcționează.
	Există o defecțiune.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Dispozitiv de siguranță pentru copii funcționează.
	Nu este un vas adecvat sau este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Funcția Oprire automată este în desfășurare.

5.3 Indicator de căldură reziduală



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde când zona de gătit este fierbinte.

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru gătit direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

5.4 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- Plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot sosul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- Folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează. Vezi mai jos.

Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției:

- 1 - 2 — 6 ore
- 3 - 4 — 5 ore

- 5 — 4 ore
- 6 - 9 — 1,5 ore

5.5 Funcția Putere


Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: rotiți butonul de selectare pentru o zonă de gătit la poziția **B**.  se aprinde pe afișajul plitei.

Pentru a dezactiva funcția: rotiți butonul de selectare pentru o zonă de gătit la poziția oprit.

5.6 Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

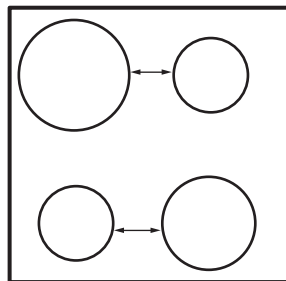
Pentru a activa funcția: rotiți simultan spre stânga butoanele de selectare pentru zonele de gătit stânga spate și dreapta față. Afișajul indică .

Pentru dezactivarea funcției: rotiți simultan spre stânga încă o dată

butoanele de selectare pentru zonele de gătit stânga spate și dreapta față.

5.7 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită (consultați imaginea).
- Fiecare fază are o sarcină electrică maximă.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când este depășită sarcina electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- o cantitatea redusă de apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.



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

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

6.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți zona de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apar procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

6.3 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

6.4 Exemple de gătit

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu consumul electric al zonei de gătit. Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durăță (min)	Recomandări
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duretei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duretei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
B	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Power (Putere) este activată.		

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuițare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgărieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
 - Becul se aprinde când aparatul funcționează.
 - Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.
1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
 2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.

3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.







8.2 Termostatul de siguranță




Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea 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.

8.3 Suflanta 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 aparatul se răcește.

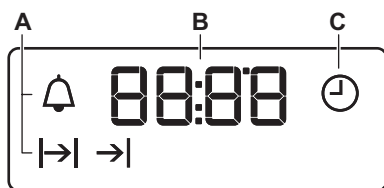
8.4 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Bec cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un 1 poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Gătirea la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe 1 poziție a raftului la temperatură redusă.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
	Gatire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setai temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Decongelare	Pentru a decongela preparate congelate.


9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Afișaj





- A) Indicatoarele funcției
- B) Afișaj pentru oră
- C) Indicator funcție

9.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

9.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
	Ora Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
	Cronometru Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
→	Durata Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
→	Sfârșit Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.

- i** Puteți utiliza simultan funcțiile Durata \rightarrow și Sfârșit \rightarrow pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata \rightarrow și după aceea Sfârșit \rightarrow .

9.4 Setarea funcțiilor ceasului

Pentru Durata \rightarrow și Sfârșit \rightarrow , setați o funcție a cuptorului și temperatura de gătire. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru \triangle .

1. Apăsăți repetat \triangle până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsăți $+$ sau $-$ pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului.

Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

- i** Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.
3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
 4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

i În cazul funcțiilor Durata \rightarrow și Sfârșit \rightarrow , aparatul este dezactivat automat.

9.5 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat \triangle până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsăți lung $-$. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

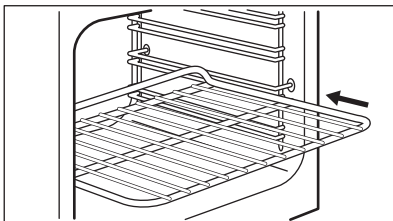
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

- !** **AVERTIZARE!**
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raft de sârmă:

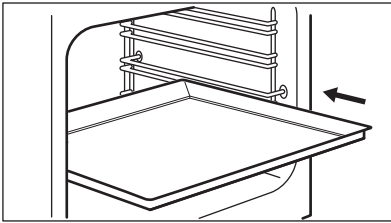
- i** Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.



Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale nivelului raftului. Marginile cu laturi duble trebuie să fie la spatele cuptorului și îndreptate în sus.

Tavă:

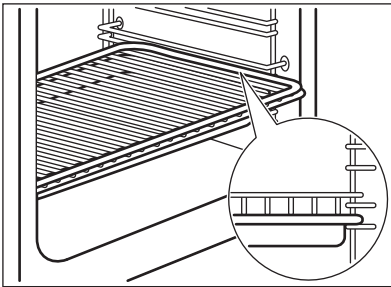
- i** Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Împingeți tava sau cratița între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



10.2 Ghidaje telescopice

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



Puteți instala ghidaje telescopice pe niveluri diferite ale rafturilor, cu excepția nivelului 4.



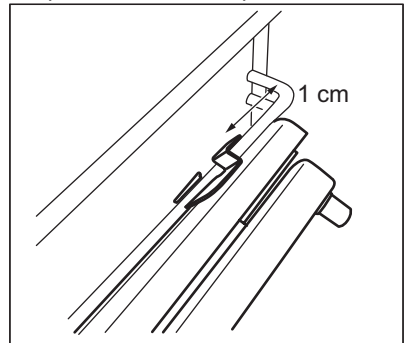
ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

Instalarea ghidajelor telescopice

1. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul posterior al ghidajului telescopic pe

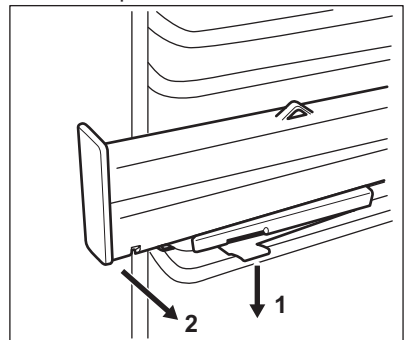
un ghidaj de sprijinire a rafturilor. Asigurați-vă că montați ghidajul pe partea corectă a cuptorului.



3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe capătul din față se cuplează corect se aude un clic.
6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

Scoaterea ghidajelor telescopice

1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.



2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.

3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

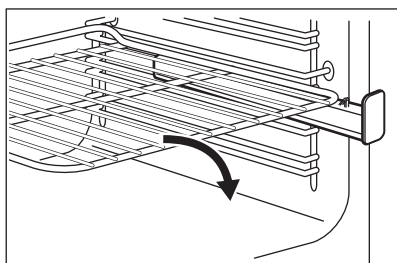
10.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor



ATENȚIE!

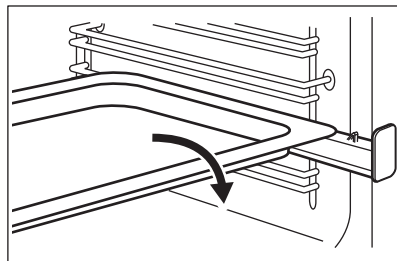
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raft de sârmă:



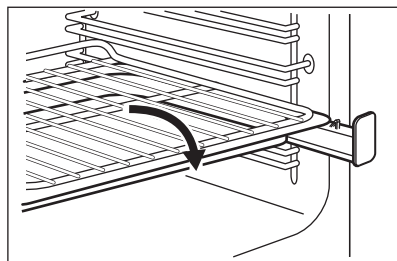
Tavă de gătit sau cratiță adâncă:

Puneți tava pentru coacere sau cratiță adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suporturile telescopice.



11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile 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 crocante 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 aparatul 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.

11.2 Coacerea

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/ frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

11.6 Căldură de sus + jos

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie	250	150	25 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit

11.3 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.

11.4 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 frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

11.5 Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

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

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi aluminate (lungime: 20 cm)
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmi-cioasă ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

3) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

4) Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

6) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

7) Setaj temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

11.7 Gătire cu aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	145	25	3	tavă de gătit
Patiserie ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	150	30	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	175	55	2	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe aceeași poziție a raftului
Prăjituri mici ¹⁾	500	155	30	2	tavă de gătit
Prăjituri mici ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160	30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	180	55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavă de gătit
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavă de gătit
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pandișpan românesc ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tavă de gătit
Bezele	400	110 - 120	30 - 40	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâncioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

4) Setați temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 - 20 de minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

11.8 Aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	155	20	3	tavă de gătit
Patiserie ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	155	35	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	150	35	3	tavă de gătit
Prăjituri mici ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160	30	3	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	200	50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	160 - 170	20 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	150 - 170	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Quiche Lor-raine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tavă de gătit
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmi-cioasă ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

4) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

5) Setati temperatura la 230°C și preîncălziți cuptorul timp de 15 de minute.

11.9 Gătutul la căldură redusă

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tavă de gătit
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Bezele ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pui, intreg	1200	220 - 230	45 - 55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 20 de minute.

²⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 de minute.

11.10 Gătire intensivă

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine prăjită ¹⁾	500	230	3 - 5	3	raft de sârmă
Pui, jumătate	1200	200	25 + 25	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	500	230	20 + 20	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

11.11 Funcția pizza

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tavă de gătit
Pui, intreg	1400	165 - 175	55 - 65	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	Accesorii
Pui, jumătate	1350	165 - 175	30 + 35	3	tavă de gătit
Quiche Lor-raine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

- 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 aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile 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 deteriorat.

12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

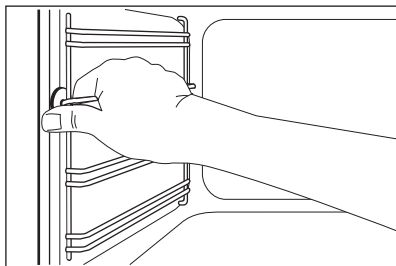


Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

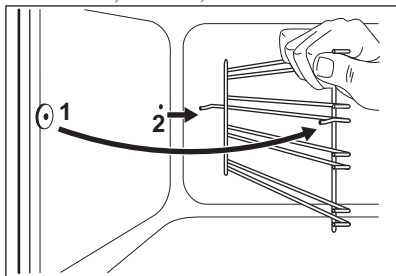
12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



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



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Curățare catalitică



ATENȚIE!

Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.



Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.



AVERTIZARE!

Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.



ATENȚIE!


Aprindeți întotdeauna lumina cuptorului atunci când folosiți curățarea catalitică (dacă există).



Înainte de a activa curățarea catalitică scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.

Pentru a ajuta procedura de autocurățare, încălziți în mod regulat cuptorul fără nimic în interior.

1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setati funcția .
3. Setati temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
4. După ce aparatul este rece, curățați-l cu un burete moale și umed.

12.5 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTIZARE!

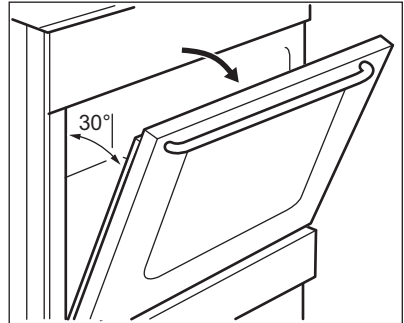
Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



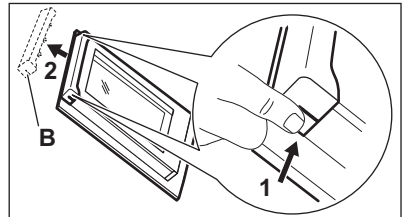
AVERTIZARE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

**AVERTIZARE!**

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

- Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
- Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

**ATENȚIE!**

Fața cu zona serigrafată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.

**ATENȚIE!**

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

**ATENȚIE!**

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

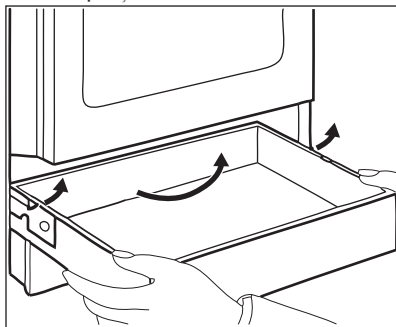
12.6 Scoaterea sertarului

**AVERTIZARE!**

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

- Trageți sertarul în afară până când se oprește.



- Ridicați ușor sertarul.
- Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

12.7 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.

**AVERTIZARE!**

Pericol de electrocutare!
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

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

Becul din spate

- Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
- Curățați capacul de sticlă.
- Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
- Montați capacul de sticlă.



13. DEPANARE





AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priză electrică.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată. Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Afișajul cuptorului / plitei indică un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța s-a declanșat.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Indicator de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service autorizat.
Căldura comută între două niveluri.	Funcția Sistem de control al nivelului puterii este activată.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde  .	Oprire automată funcționează.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
Se aprinde  .	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde  .	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați capitolul „Informații tehnice”.
Se aprinde  .	Plita are o eroare deoarece un vas a fiert tot lichidul. Oprire automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicator de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
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.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Opriiți și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

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

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. INSTALAREA



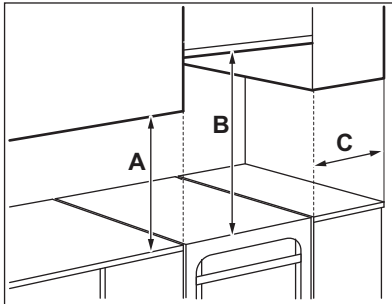
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



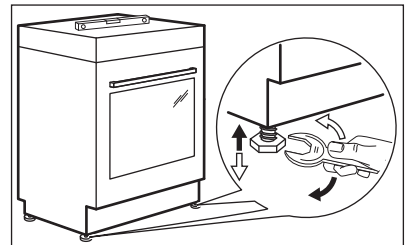
Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Date tehnice

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600
Putere electrică totală	10447 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa aparatului	3

14.3 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte

suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

14.4 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.



ATENȚIE!

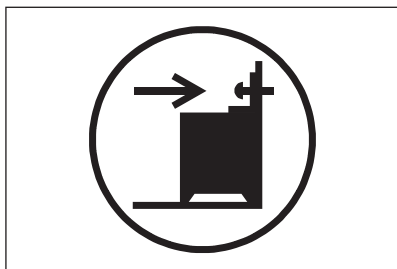
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



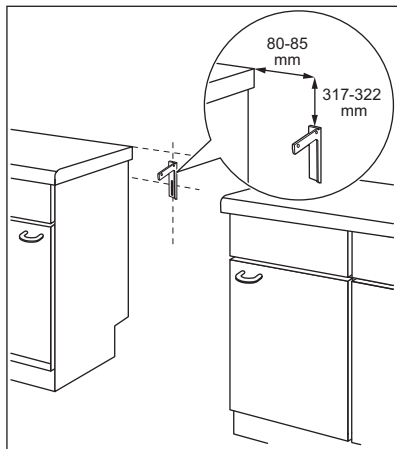
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului liber dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

14.5 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

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

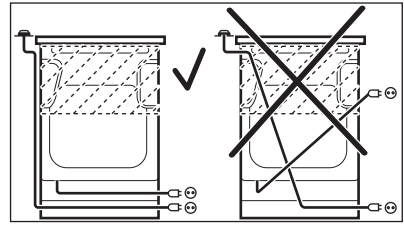
Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.

**AVERTIZARE!**

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

**AVERTIZARE!**

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

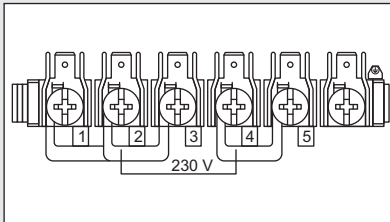


14.6 Tabloul de conexiune și diagrama de conectare

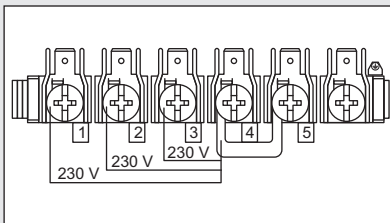
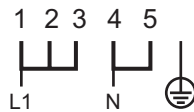
Asigurați montarea legăturilor ca în imagine.

Carcasă a plăcii

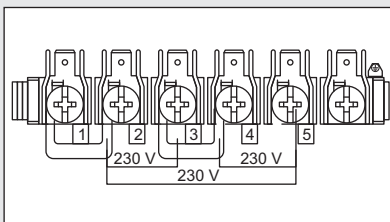
Diagrama de conectare



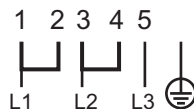
230 V ~

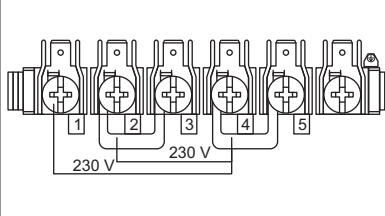



400 V 3N ~





230 V 3 ~



Carcasă a plăcii	Diagrama de conectare	
	<p style="text-align: center;">400 V 2N ~</p> <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> <p style="text-align: center;">1 2 3 4 5</p> 	
Tip de conexiune	Siguranță fuzibilă (A)	Secțiune cablu de alimentare (mm ²)
230 V ~	50	3 x 10
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	16	4 x 4
400 V 2N ~	16	4 x 6

15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

