



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EK1545000

.....  
**HU TŰZHELY**  
**RO ARAGAZ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** 2  
**MANUAL DE UTILIZARE** 32



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS .....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	8
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT .....	8
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	10
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	11
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT .....	11
9. SÜTŐ - ÓRAFUNKCIÓK .....	13
10. SÜTŐ - TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	14
11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	15
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	24
13. MIT TEGYEK, HA.....	28
14. ÜZEMBE HELYEZÉS .....	29

## GONDOLUNK ÖNRE

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](http://www.electrolux.com)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



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

## 1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon fel-forrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- 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 gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia 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 polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 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 mozgásokor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- 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.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- 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 elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részei 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 többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.2 Használat



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivessi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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 érintkeznek.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.



### 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 öngyulladást 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.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételkor 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.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.



#### VIGYÁZAT

Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### 2.3 Ápolás és tisztítás



#### VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (havan) semmilyen mosószerrel.

### 2.4 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 aljzattól.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

### 2.5 Ártalmatlanítás



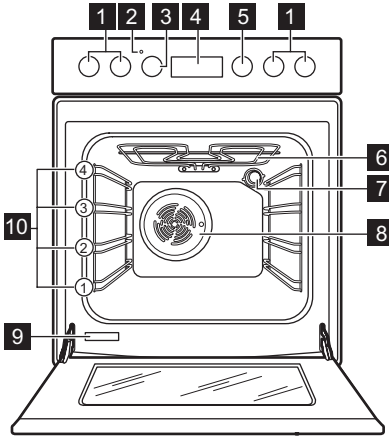
#### VIGYÁZAT

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.

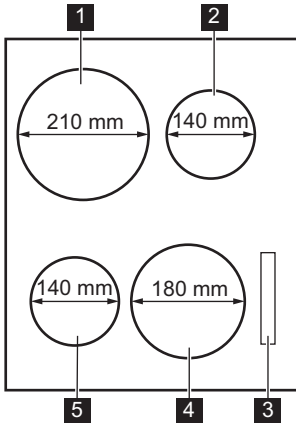
## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor és fűtőelem
- 9 Adattábla
- 10 Polcszintek

### 3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 2100 W-os indukciós főzőzóna 3700 W-os Rásegítés funkcióval
- 2 1400 W-os indukciós főzőzóna 2500 W-os Rásegítés funkcióval
- 3 Kijelzések
- 4 1800 W-os indukciós főzőzóna 2800 W-os Rásegítés funkcióval
- 5 1400 W-os indukciós főzőzóna 2500 W-os Rásegítés funkcióval

### 3.3 Tartozékok

- **Sütőpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.
- **Lapos sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsí**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Tárolórekesz**  
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.
- **Kivehető teleszkópos polctartók**  
Polcok vagy tepsik tehetők rájuk.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



### FIGYELEM

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

### 4.1 A legelső tisztítás

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



### FIGYELEM

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

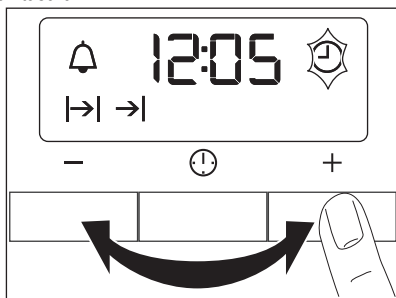
### 4.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.


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

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.






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



Az idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam  $\rightarrow$  vagy Befejezés  $\rightarrow$  funkciót ugyanarra az időre beállítani.

### 4.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja tíz percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

### 5.1 Hőfokbeállítás

Gomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás

Gomb	Funkció
1 - 9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)
<b>B</b>	Rásegítés funkció

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A sütés leállításához fordítsa **0** helyzetbe a gombot.

## 5.2 Hőbeállítás kijelzések

Kijelzők mutatják, hogy melyik funkciók működnek

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

## 5.3 Maradékhő visszajelző



### VIGYÁZAT

Ha a megjelenik a kijelzőn, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

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

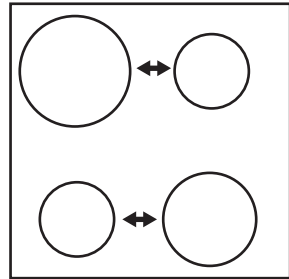
## 5.4 Rásegítés funkció

A Rásegítés funkció további teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválha-

tó. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A bekapcsoláshoz forgassa a gombot mindaddig, míg a **B** meg nem jelenik a kijelzőn. A kikapcsoláshoz módosítsa a hőfokbeállítást.

## 5.5 Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, a másik főzőzónán pedig csökkenti a teljesítményt. A csökkentett teljesítményű zóna kijelzőjén a két szint váltakozik.



## 5.6 Automatikus kikapcsolás

Automatikusan kikapcsolódik a főzőlap, ha:

- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A szimbólum látható a kijelzőn, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a főzőzóna.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével (lásd a táblázat) szimbólum látható a kijelzőn, és kikapcsolódik a főzőlap.

Hőfokbeállítás	Kikapcsolási idő
	6 óra
	5 óra
	4 óra
	1,5 óra

## 6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### 6.1 Sütőedények



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését váltják ki.

### 6.2 Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzés során egy erős elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál a főzőedény belsejében.

#### A főzőedény anyaga

- **Helyes:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **Helytelen:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- Egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- Egy mágneset tehet a főzőedény aljára.



**A főzőedény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

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

### 6.3 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

- Recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
  - Füttyülő hang: egy vagy több főzőzónát használnál magas teljesítményszinten, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
  - Zümmögés: egy vagy több főzőzóna nagy teljesítményszinten működik.
  - Kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
  - Sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.
- A leírt zajok a normál működéshez tartoznak és nem jelentenek meghibásodást.**

### 6.4 Energiatakarékosság



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

### 6.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	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	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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.
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.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, piritott vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús piritása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



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

### A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt mágnagyot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket.

Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmárványokat, zsírfoltokat, fémesszínzódásokat. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószert.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
  3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

## 8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 8.1 A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

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

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



### VIGYÁZAT

A biztonsági termosztát kizárólag akkor lép működésbe, ha a sütőtermosztát nem működik megfelelően. Ilyen esetben a sütő nagyon felforrósodik, és megégetheti az ételeket. Ekkor haldéktalanul cseréltesse ki a márkaszervizzel a sütőtermosztátot.

## 8.2 Biztonsági termosztát



A biztonsági termosztát egy hőkioldó, mely a termosztátban működik.

A sütő termosztátjának a túlmelegedésből adódó károsodása elkerüléséhez a sütő biztonsági termosztáttal rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 8.3 Hűtőventilátor

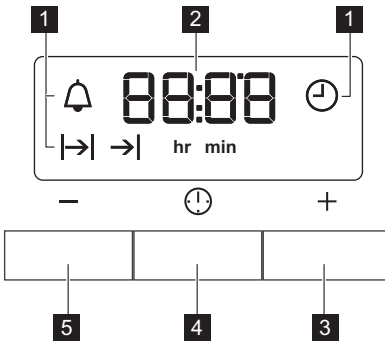
Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületét. Ha kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor kikapcsol.

## 8.4 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
Sütőlámpa	A sütő belsejének megvilágítása sütőfunkció használata nélkül.
Alsó + felső sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
Légkeveréses sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszálásához.
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, anélkül több tálcán anélkül, hogy az egyik átvénne a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, a Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
Enyhe sütés	Kifejezetten könnyen elkészíthető ételekhez, mint például: habcsók, piskóta, vajás sütemény, svájci tekercs.
Infrásütés	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez is megfelelő.
	<b>VIGYÁZAT</b> E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, lepény vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

# 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

## 9.1 Elektronikus programkapcsoló



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

	Óra funkció	Alkalmazás
	Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
	Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsol ki a készülék.

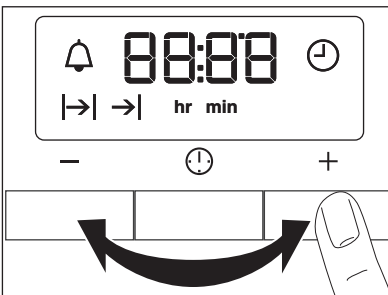


Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készüléket. Először az Időtartamot, majd a Befejezést állítsa be.

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

## 9.2 Az órafunkciók beállítása

- 1.** Az Időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
- 2.** Nyomja meg többször a kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



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

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

## 9.3 Az órafunkciók törlése

- 1.** Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
- 2.** Tartsa nyomva a - gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

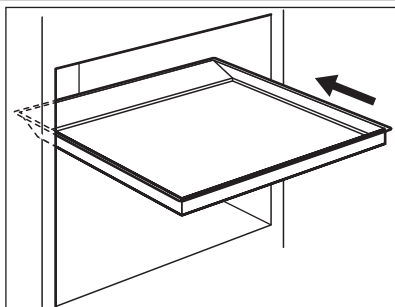
## 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 10.1 A sütőtepsi behelyezése



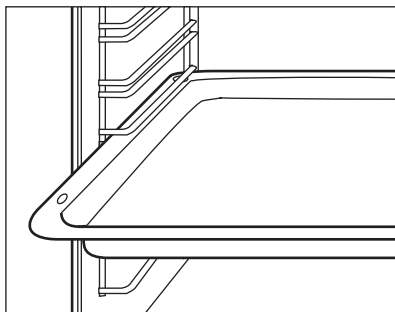
Helyezze a tepsit a sütőtér közepébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



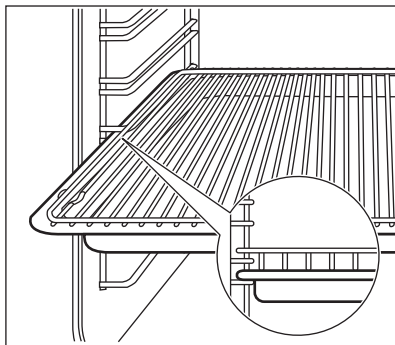
### VIGYÁZAT

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

### 10.2 Sütőtartozékok behelyezése



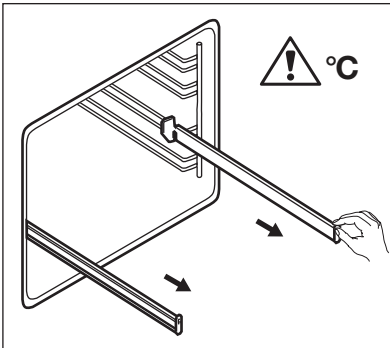
Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú szélek a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősíneje közé.



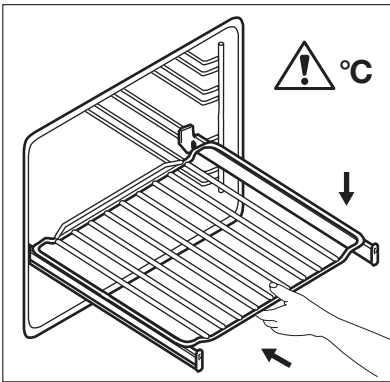
#### A sütőpolc és a mély hússütő tepsit együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély hússütő tepsire. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő egyik szintjének vezetősíneje közé.

## 10.3 Teleszkópos sütősín



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



2. Helyezze a sütőpolcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütő ajtaját, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltta-e.



A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat. Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.



### FIGYELEM

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



### FIGYELEM

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

## 11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



### FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradó foltokat okozhatnak a zománcan.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, ami-

kor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percre üzemeltesse a készüléket.

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

### 11.1 Sütemények sütése

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

### 11.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.

### 11.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1 500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>

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

### 11.3 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.

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Csirke egészben (1 350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1 300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománczott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománczott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

## 11.5 Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztaütőtő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztaütőtő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepszi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepszi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepszi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepszi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepszi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepszi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepszi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótátészta (600 g)	zománcozott tepszi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepszi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

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

<sup>2)</sup> Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

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

## 11.6 Légkeveréses sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tészasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tészasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajjtorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

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

## 11.7 Enyhe sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1 200 g)	2. sütőpolc szint <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.
- 2) Helyezzen egy sütőtepsit a sütőpolc alá, az 1. polcszintre.

## 11.8 Infrásütés

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

## 11.9 Pizza funkció

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	170 - 180	50 - 60
Csirke egészben (1400 g)	2. szint	-	165 - 175	55 - 65
Fél csirke (1350 g)	2. szint	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott vagy alumíniumbevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	2. szint	10 - 15	210 - 220	20 - 30

<sup>1)</sup> 20 perc után cserélje meg az eltérő szinten lévő két tálcat.

## 12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

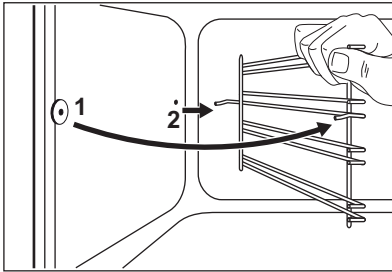


### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

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

## 12.1 A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polcvezető síneket a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polcvezető sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.



A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

## 12.2 Katalitikus anyaggal bevont falak

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

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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
3. Csukja be az ajtót.
4. Állítsa be egy sütőfunkciót.
5. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C-ra, és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
6. A sütőteret puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.



### FIGYELEM

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

## 12.3 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.



### VIGYÁZAT

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



### VIGYÁZAT

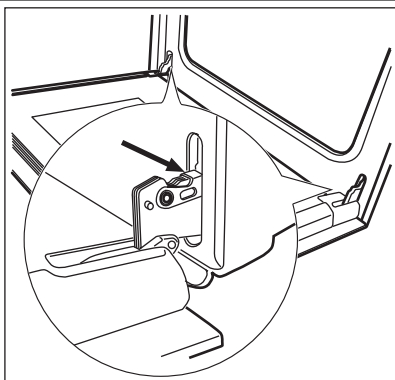
Mielőtt az üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.



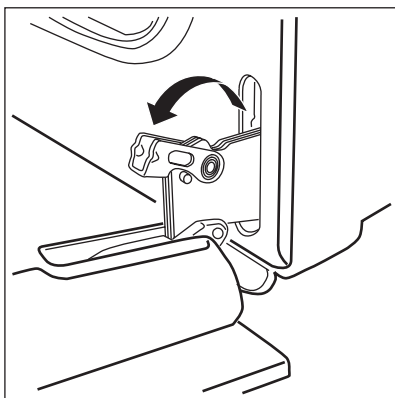
### VIGYÁZAT

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

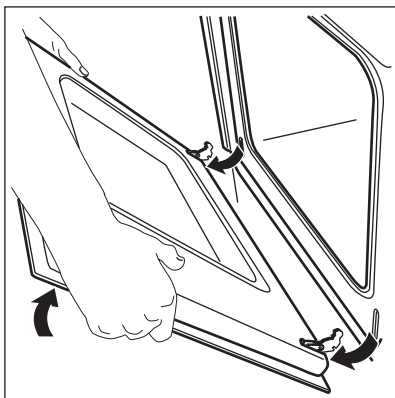
## A sütőajtó és az üveglap leszerelése



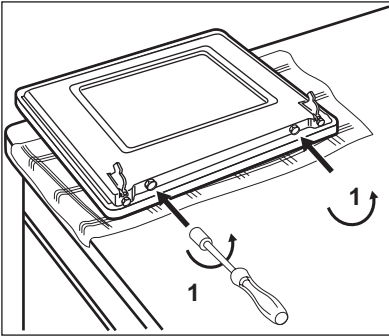
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



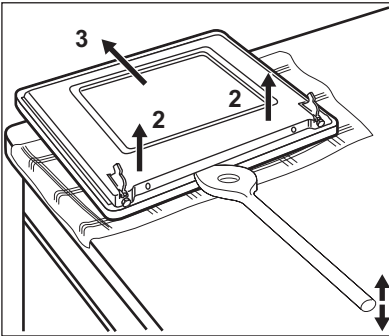
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alá. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

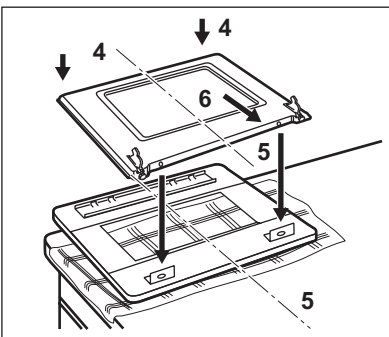
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



#### VIGYÁZAT

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

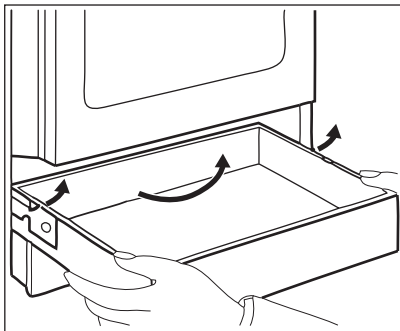
### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

### 12.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



#### A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

#### A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



#### VIGYÁZAT

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

## 12.5 Sütőlámpa



#### VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. A lámpa cseréje előtt mindig kapcsolja ki a készüléket. Áramütés veszélye áll fenn.



#### VIGYÁZAT

Az ebben a készülékben működő izzólámpák kizárólag háztartási eszközök-höz kifejlesztett fényforrások! Ne használja ezeket helyiségek vagy azok részeinek megvilágítására. Ha az izzólámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- Tegyen egy kendőt a sütő belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás izzójának és üvegbúrájának a sérülését.

#### A sütőlámpa cseréje:








1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót. Olyan új izzót használjon, melynek teljesítménye ugyanakkora, mint az eredeti izzóé, és háztartási készülékekben való használatra tervezték.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 13. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kioldva, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A készülék nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a megfelelő beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15 - 20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
A maradék hő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A hőbeállítás automatikusan megváltozik.	Be van kapcsolva a Teljesítménykezelés funkció.	Lásd a „Teljesítménykezelés” részt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Bekapcsolt a főzőzóna túlmelegedés védelme.	Kapcsolja ki a főzőzónát, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
A(z)  jel látszik a kijelzőn.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  és egy szám látszik a kijelzőn.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  jel újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.	A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.	
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	.....	
Termékszám (PNC)	.....	
Sorozatszám (S.N.)	.....	

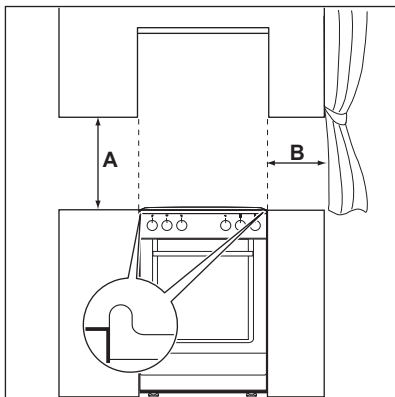
## 14. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

## 14.1 A készülék elhelyezése



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

### Minimális távolságok

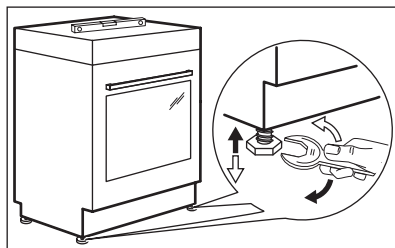
Méretek	mm
A	690
B	150

## 14.2 Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	10447 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

## 14.3 Vízsintbe állítás

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



## 14.4 Billenésgátló



### VIGYÁZAT

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására.

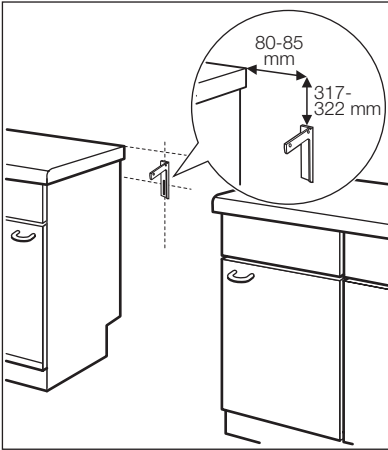


### VIGYÁZAT

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



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



### A billenésgátló felszerelése

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.
3. 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 (fall) megerősítést.
4. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát.
5. Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



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

## 14.5 Elektromos üzembe helyezés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



### VIGYÁZAT

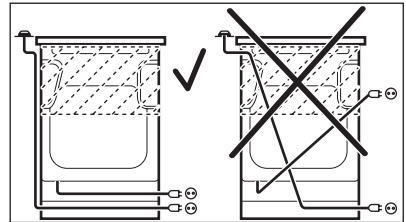
Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget.

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.



A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tilto

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 . . . . .	33
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA . . . . .	34
3. DESCRIEREA PRODUSULUI . . . . .	37
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE . . . . .	38
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	38
6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE . . . . .	40
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	41
8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	41
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI . . . . .	43
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR . . . . .	44
11. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE . . . . .	46
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	54
13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ... . . . .	58
14. INSTALAREA . . . . .	59

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim 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 oricând îl utilizați puteți fi sigur de 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](http://www.electrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la 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 răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



### AVERTIZARE

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

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

## 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- 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. Opriti 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 vitroceramică este crăpată, opriti 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.
- 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.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.

## 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.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

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

tactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

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

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fanțele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- 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 explozie sau incendiu.

- 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 de 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 față de 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.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.

- nu țineți vase umede și alimente în 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. Securile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului 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 cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.



#### **AVERTIZARE**

Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

## 2.3 Îngrijirea și curățarea



#### **AVERTIZARE**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

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

## 2.4 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**

Risc de electrocutare.

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

## 2.5 Aruncarea la gunoi



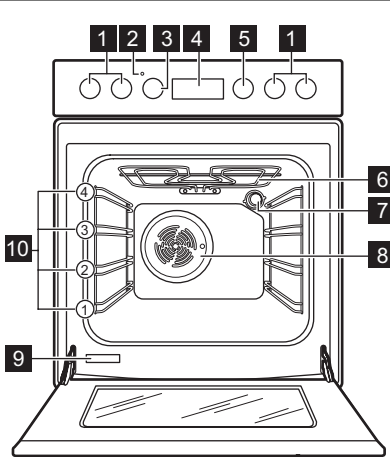
#### **AVERTIZARE**

Risc de rănire sau de sufocare.

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

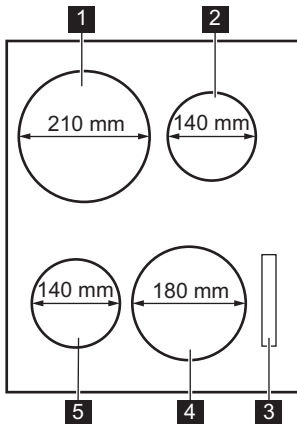
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane pentru plită
- 2 Indicator temperatură
- 3 Buton pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Element încălzire
- 7 Bec cuptor
- 8 Ventilator și element încălzire
- 9 Plăcuță cu date tehnice
- 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 Afișajele
- 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 Accesoriile

- **Grătarul cuptorului**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit plată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă pentru coacere intensă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

- **Sertar de depozitare**  
Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.
- **Ghidaje telescopice detașabile**  
Pentru a pune rafturi sau tăvi pe acestea.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



### ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apăsați întotdeauna de mijlocul mânerului.

### 4.1 Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.



### ATENȚIE

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

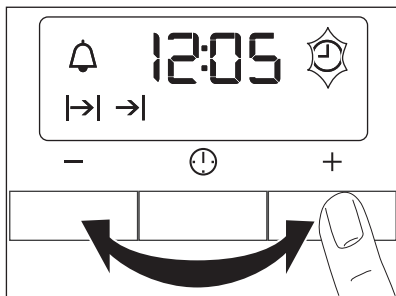
### 4.2 Setarea orei



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

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent.

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



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



Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat (⌚) până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durata |→| sau Sfârșit →| trebuie setate simultan.

### 4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

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



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate

### 5.1 Nivel de căldură

Buton rotativ	Funcție
0	Poziția Oprit

Buton rotativ	Funcție
1 - 9	Nivelurile de căldură (1 - cel mai scăzut nivel de căldură, 9 - cel mai ridicat nivel de căldură)
<b>B</b>	Funcția Booster

1. Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.
2. Pentru a opri gătitul, rotiți butonul în poziția 0.

## 5.2 Afișajele nivelurilor de căldură

Simbolurile afișate indică funcțiile aflate în uz

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Funcția Booster este activă.
	Există o defecțiune.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Nu este un vas adecvat sau vasul este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Oprirea automată este activă.

## 5.3 Indicator pentru căldura reziduală



### AVERTIZARE

Când apare pe afișaj, există risc de arsuri datorită căldurii reziduale!

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct la baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura vaselor.

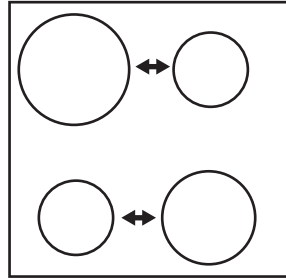
## 5.4 Funcția Booster

Funcția Booster oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția Booster este activată pentru maxim 10 minute. După aceea, zona de gătit prin inducție revine automat la nivelul

de căldură cel mai ridicat. Pentru a activa, rotiți butonul în poziția **B**. apare pe afișaj. Pentru dezactivare, schimbați nivelul de căldură.

## 5.5 Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Booster mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche și reduce puterea pentru a doua zonă de gătit. Afișajul pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



## 5.6 Oprirea automată

Plita se dezactivează automat dacă:

- Plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte de a putea utiliza plita din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Folosiți vase neadecvate. Afișajul indică 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 anumit timp (vezi tabelul), afișajul indică simbolul și plita se dezactivează.

Nivel de căldură	Durata de oprire
-	6 ore
-	5 ore
	4 ore
-	1,5 ore

## 6. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

### 6.1 Vase de gătit



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

### 6.2 Vase adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



În gătitul prin inducție, un câmp electromagnetic puternic generează aproape instant căldură în interiorul vasului.

#### Materialul vaselor de gătit

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

#### Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- Apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- Puteți prinde un magnet de baza vasului.



**Baza vasului** trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.  
**Dimensiunile vaselor:** zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite. Partea magnetică a bazei vaselor trebuie să aibă un diametru minim de aprox. 3/4 din diametrul zonei de gătit.

### 6.3 Zgomote pe durata funcționării

#### Dacă auziți:

- Un zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
- Un sunet ca un fluierat: una sau mai multe zone de gătit funcționează cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- Zumzet: una sau mai multe zone de gătit funcționează cu niveluri ridicate de putere.
- Se aud clicuri: procese de comutare electrică.
- Șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

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

### 6.4 Economisirea energiei



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

### 6.5 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătit.	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	Puneți un capac pe vas.

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

Datele din tabel sunt doar orientative.

Funcția Booster este cea mai bună pentru a încălzi cantități mari de apă.

## 7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

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



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața de vitroceramică nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

### Pentru a curăța murdăria:

1. - **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria poate

deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața de sticlă, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.. Utilizați un agent de special curățare pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
  3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## 8. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

## 8.1 Activarea și dezactivarea aparatului

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

are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.



### AVERTIZARE

Termostatul de siguranță acționează doar dacă termostatul cuptorului nu funcționează corect. Când acest lucru se întâmplă, temperatura cuptorului este foarte mare și se poate arde toată mâncarea. Trebuie să sunați imediat la service pentru a înlocui termostatul cuptorului.

## 8.2 Termostatul de siguranță











Termostatul de siguranță este un întrerupător termic încorporat în termostatul de funcționare.

Pentru a preveni deteriorarea termostatului cuptorului datorită supra-încălzirii extreme, cuptorul

## 8.3 Sufianta cu aer rece

Când aparatul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire se oprește.



## 8.4 Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Bec cuptor	Pentru a ilumina interiorul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Caldura de sus + jos	Încălzește folosind elementul superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Elementul de încălzire jos	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a prepara mai multe feluri de mâncare diferite în același timp. Pentru prepararea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau a fructelor.
 Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Caldura de sus + jos.
 Gătitul la căldură redusă	În special pentru prepararea ușoară a alimentelor, cum ar fi: bezele, pandișpan, prăjitură cu cremă de unt, ruladă.
 Gatire intensiva	Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează pe rând și circulă aerul cald în jurul alimentelor. De asemenea, pentru a găti bucăți mari de carne.



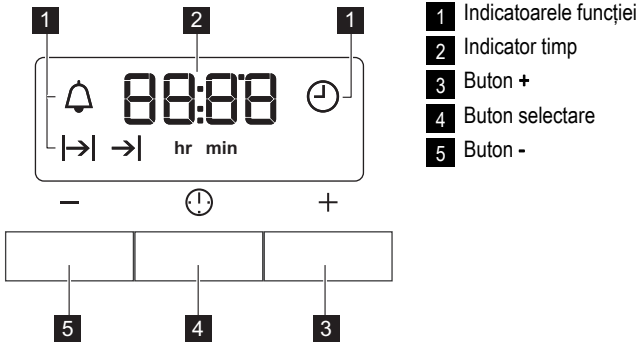
### AVERTIZARE





Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.


Funcția cuptorului	Aplicație
 Funcția pizza	Elementul inferior oferă căldură directă părții inferioare a pizzei, a quiche-urilor sau a plăcintelor, în timp ce ventilatorul asigură circulația aerului pentru a coace garnitura pizzei sau umplutura plăcintelor.
 Decongelare	Pentru a dezgheța preparatele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

## 9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI




### 9.1 Programator electronic

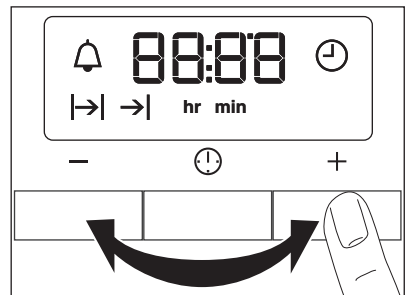


Funcțiile ceasului	Aplicație
 Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
 Ceas avertizor	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
 Durată	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
 Sfârșit	Pentru a seta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

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

### 9.2 Setarea funcțiilor ceasului

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



3. Apăsati + sau - pentru a seta funcția necesară a ceasului.

Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setată, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.



În cazul funcțiilor Durată |→| și Sfârșit →|, aparatul este dezactivat automat.

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

### 9.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dori-te se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.  
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispăre.

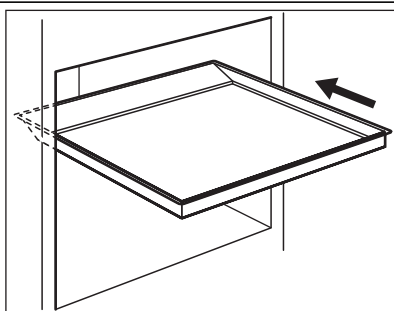
## 10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 10.1 Montarea tăvii de coacere



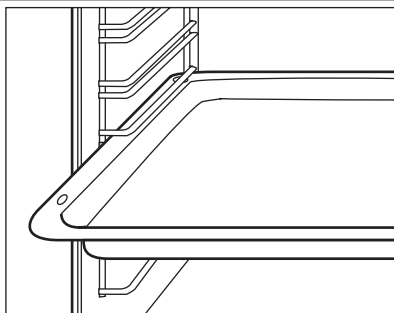
Puneți tava în centrul cuptorului, între perețele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



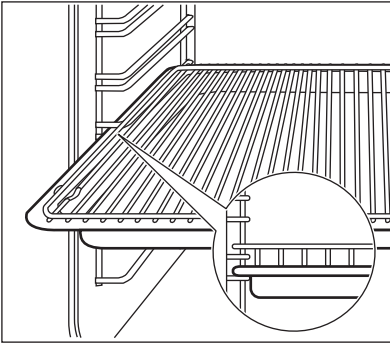
### AVERTIZARE

Nu împingeți tava până în perețele posterior 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.

### 10.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



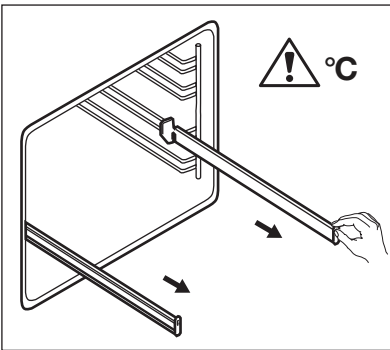
Introduceți accesoriile glisante, astfel încât marginile laterale duble să fie în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Împingeți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



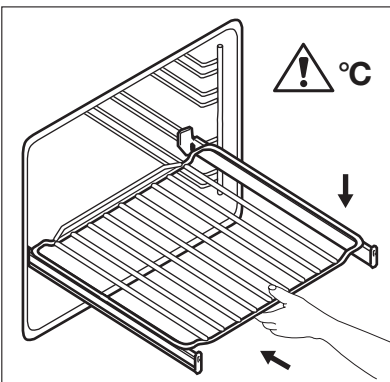
### Introducerea simultană a grătarului cuptorului și a tăvii pentru coacere intensă

Puneți grătarul cuptorului pe tava pentru coacere intensă. Împingeți tava pentru coacere intensă între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.

## 10.3 Ghidaje telescopice



1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți raftul cuptorului pe ghidajele telescopice și împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.

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



Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință. Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.



### ATENȚIE

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.

## 11. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



### ATENȚIE

Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

### 11.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.

### 11.4 Căldură de sus + jos

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

### 11.2 Gătirea cărnii și a peștelui

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

### 11.3 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	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură joasă (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de găti-re/coacere (min)
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1.350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 25 cm) la nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 20 cm) la nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (min)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (min)
Ruladă (500 g)	tavă emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tavă emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tavă emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandispan (600 g)	tavă emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tavă emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## 11.5 Gătit forțat cu aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tavă emailată la nivel 1	-	160 - 170	40 - 50
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tavă emailată la nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) la nivelul 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	150 - 160	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată la nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	15	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată la nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Bezele (400 g)	tavă emailată la nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	110 - 120	45 - 55
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tavă emailată la nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

1) După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.

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

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## 11.6 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 160	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 160	30 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	45 - 55
Prăjitură scăzută (1000 + 1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	140 - 150	55 - 65
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelele 2 și 3	10	170 - 180	50 - 60
Prăjiturile (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35
Prăjiturile (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturile (500 + 500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 3	10	150 - 160	30 - 40
Tort de clătite (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1400 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	170 - 190	50 - 60
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	180 - 200	30 - 40
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	15	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 3	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	180 - 200	50 - 60
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	150 - 170	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 3	15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 2	15	210 - 230	35 - 45
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 3	15 <sup>3)</sup>	180 - 190	50 - 60
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) pe nivelul 2	10	150 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 170	10 - 15
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	50 - 60
Bezele (400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	100 - 120	55 - 65
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	-	115 - 125	65 - 75
Prăjitură sfărâmicioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	170 - 180	20 - 30
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 170	20 - 30
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 230 °C.

## 11.7 Gătirea la căldură redusă

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatura (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1.200 g)	pe raftul cuptorului la nivelul 2 <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

<sup>1)</sup> Aduceți butonul de temperatură la 250 °C.

<sup>2)</sup> Puneți o tavă de copt pe nivelul 1 al cuptorului, sub raft.

## 11.8 Gătire intensivă -grătar turbo

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

## 11.9 Funcția pizza

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	170 - 180	50 - 60
Pui, întreg (1400 g)	nivelul 2	-	165 - 175	55 - 65
Pui, jumătate (1350 g)	nivelul 2	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată sau din aluminiu la nivel 1 și 2 <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Quiche Lorraine (1000 g)	nivelul 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

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

## 12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

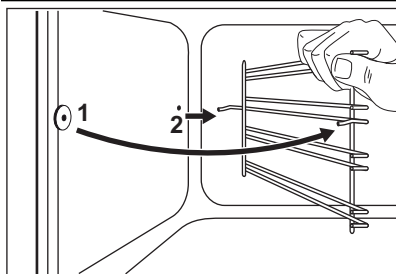


### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

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

### 12.1 Scoaterea suporturilor pentru raft



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suporturile pentru raft.

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.



Capetele rotunde ale suporturilor pentru raft trebuie îndreptate spre înainte.

### 12.2 Pereții catalitici

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

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

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Închideți ușa.



### ATENȚIE

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

4. Setati o funcție a cuptorului.
5. Setati temperatura cuptorului la 250 °C și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
6. Curățați cavitatea cuptorului cu un burete moale și umed.



Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

### 12.3 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate suprapus. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi demontată.



#### AVERTIZARE

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



#### AVERTIZARE

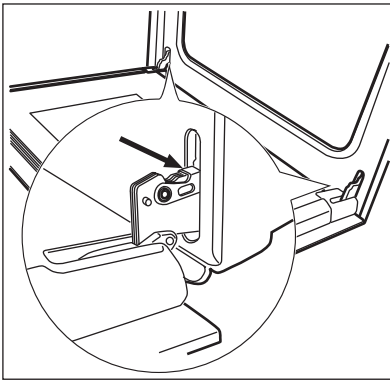
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



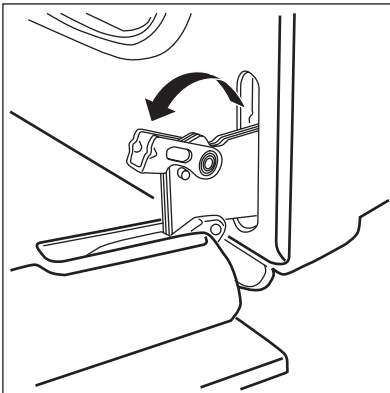
#### AVERTIZARE

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

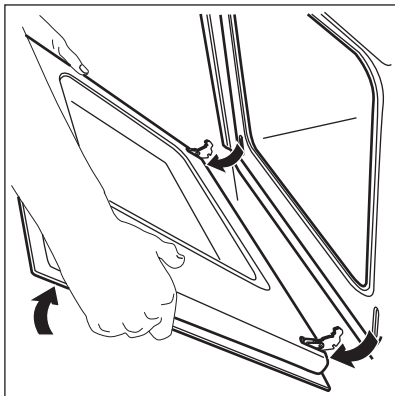
### Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



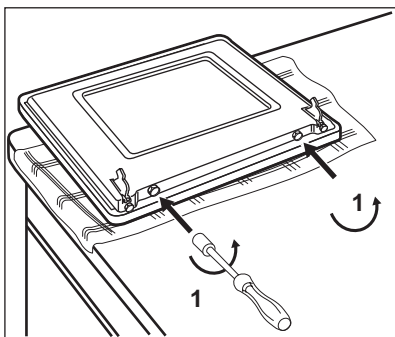
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



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



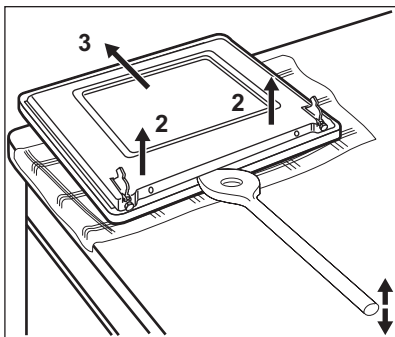
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.
6. Ridicați ușa interioară.
7. Curățați interiorul ușii.

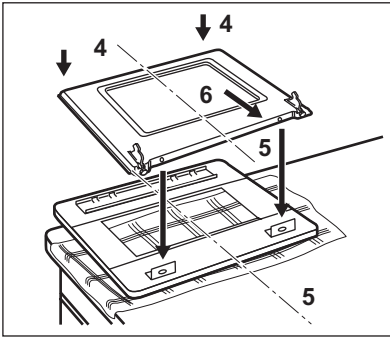
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu grijă.



#### AVERTIZARE

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

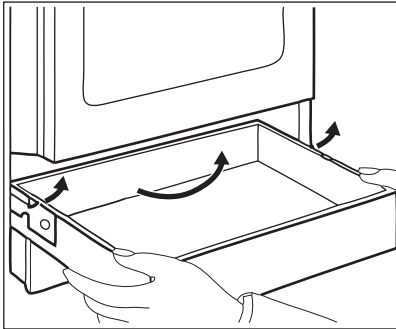
## Introducerea uşii cuptorului și a panoului de sticlă



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

### 12.4 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.



#### Scoaterea sertarului

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.
2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară.

#### Instalarea sertarului

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.



#### 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.

### 12.5 Becul cuptorului



#### AVERTIZARE

Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare înainte de a înlocui becul. Există pericol de electrocutare.



#### AVERTIZARE

Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai la aparatele electrocasnice. Nu le utilizați pentru a ilumina camere sau zone din casă. Dacă trebuie să înlocuiți un bec, becul de schimb trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

#### Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.
- Puneți o lavetă pe fundul cuptorului. Acest lucru ajută la protejarea becului și a capacului de sticlă.








#### Înlocuirea becului cuptorului:

1. Localizați capacul de sticlă al becului din spatele cavității. Rotiți capacul de sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un alt bec corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.

Folosiți doar un bec de cuptor de același tip cu becul înlocuit. Trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

## 4. Instalați capacul de sticlă.

## 13. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este activat.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea gătitului.
Afișajul indică "12.00" și "LED".	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați ceasul.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.
Se modifică valorile nivelului de încălzire.	Funcția de control al nivelului puterii este activă.	Consultați secțiunea "Sistemul de control al nivelului puterii".
Pe afișaj apare  .	Este activă funcția de dezactivare automată.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Pe afișaj apare  .	Este activată protecția la supraîncălzire a zonei de gătit.	Dezactivați și reactivați zona de gătit.
Pe afișaj apare  .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
Pe afișaj apare  .	Vase nepotrivite.	Folosiiți un vas adecvat.
Pe afișaj apare  .	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Mutați vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Pe afișaj apare  și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  reappare, contactați centrul de service.

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

PNC (codul numeric al produsului) .....

Numărul de serie (S-N.) .....

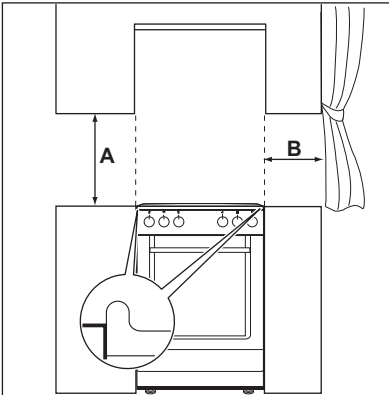
## 14. INSTALAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

### 14.1 Amplasarea aparatului



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

#### Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

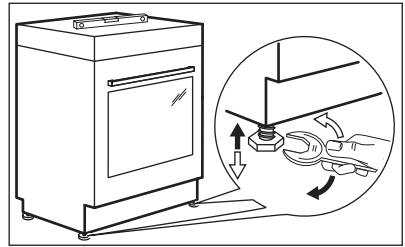
### 14.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	10447 W

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

### 14.3 Aducerea la nivel

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



#### AVERTIZARE

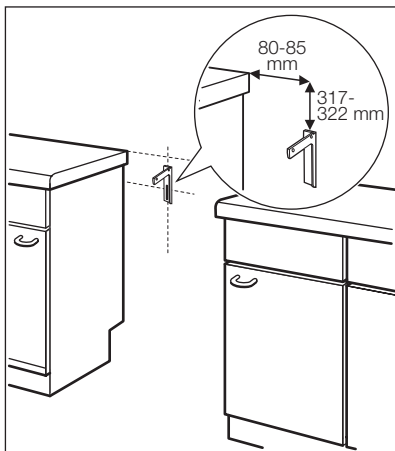
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Montați protecția la înclinare pentru a împiedica căderea aparatului când este încărcat incorect.

**AVERTIZARE**

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



Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.

**Instalarea protecției la înclinare**

1. Setează înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.
2. Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.
3. Montați protecția la înclinare cu 317-322 mm mai jos față de suprafața superioară a

aparaturii 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).

4. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Consultați imaginea.
5. Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.

**14.5 Conectarea la alimentarea electrică**

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

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

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

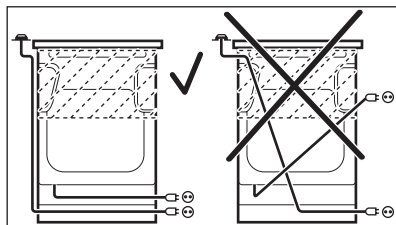
**AVERTIZARE**

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.



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




## 15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul  .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați 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.





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



892953954-A-492012

