



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EZB3400

.....  
**HU** SÜTŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
**RO** CUPTOR MANUAL DE UTILIZARE

2  
23



# TARTALOM

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....         | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....          | 4  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                   | 7  |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....        | 7  |
| 5. NAPI HASZNÁLAT.....                 | 8  |
| 6. ÓRAFUNKCIÓK.....                    | 10 |
| 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 11 |
| 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 11 |
| 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 17 |
| 10. HIBAELHÁRÍTÁS.....                 | 20 |
| 11. ÜZEMBE HELYEZÉS.....               | 21 |

## ÖNRE GONDOLUNK

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### **VIGYÁZAT!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzemből helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidoldó és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



#### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.3 Használat



#### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

## 2.4 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használna, tartsa be a tisztítószer

csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Belső világítás

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



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



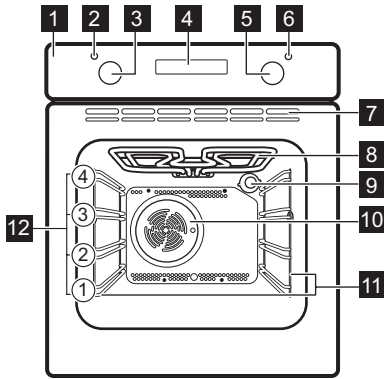
### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőlámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Polcszintek

### 3.2 Tartozékok

- **Huzalpolt**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Grillező / sütőedény**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

### 4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve

áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A **+** vagy **—** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.  
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### 4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam **|→|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

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

## 4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

## 5. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

### 5.1 A készülék be- és kikapcsolása



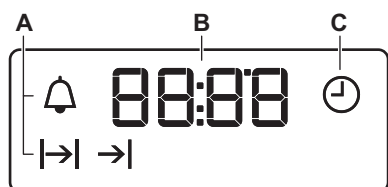
#### Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

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

## 5.2 Sütőfunkció

| Sütőfunkció                                                                       |                          | Alkalmazás                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                          | Kikapcsolt állás         | A készülék kikapcsolt állapotban van.                                                                                                                   |
|  | Sütő világítás           | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.                                                                                                 |
|  | Alsó + felső sütés       | 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.                                                                                                          |
|  | Felső fűtés              | Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez.                                                                                    |
|  | Alsó sütés               | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                                                                           |
|  | Grill                    | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.                                                                                            |
|  | Grill + felső sütés      | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.                                                                                            |
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén. |
|  | Felolvasztás             | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.                                                                                                              |

## 5.3 Kijelző



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

## 5.4 Gombok

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

## 6. ÓRAFUNKCIÓK

### 6.1 Órafunkciók táblázata

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



Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a

Befejezés  funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .



A Percszámláló funkciónál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

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



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

### 6.2 Az óra funkciók beállítása

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

- Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
- A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

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

### 6.3 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Hűtőventilátor

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

### 7.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása

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

## 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### 8.2 Sütemények sütése

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

### 8.1 Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

### 8.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### 8.4 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.

## 8.5 Tészta- és hússütési táblázat

### Sütemények

| Étel                                           | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés                                    |
|------------------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-----------------------------------------------|
|                                                | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                                               |
| Habos sütemények                               | 170                | 2            | 160                      | 2 (1 és 3)   | 45 - 60    | Tortasütő formában                            |
| Linzer-tészta                                  | 170                | 2            | 160                      | 2 (1 és 3)   | 24 - 34    | Tortasütő formában                            |
| Írós-túrós lepény                              | 170                | 1            | 160                      | 2            | 60 - 80    | 26 cm-es tortasütő formában                   |
| Almatorta (almás pite)                         | 170                | 1            | 160                      | 2 (1 és 3)   | 100 - 120  | Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon |
| Rétes                                          | 175                | 2            | 150                      | 2            | 60 - 80    | Sütő tálcán                                   |
| Gyümölcstorta                                  | 170                | 2            | 160                      | 2            | 30 - 40    | 26 cm-es tortasütő formában                   |
| Gyümölcskenyér                                 | 170                | 2            | 155                      | 2            | 60 - 70    | 26 cm-es tortasütő formában                   |
| Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta) | 170                | 2            | 160                      | 2            | 35 - 45    | 26 cm-es tortasütő formában                   |
| Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon        | 170                | 2            | 160                      | 2            | 50 - 60    | 20 cm-es tortasütő formában                   |
| Szilvatorta <sup>1)</sup>                      | 170                | 2            | 160                      | 2            | 50 - 60    | Kenyérsütő formában                           |

| Étel                       | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |                 | Idő (perc) | Megjegyzés                                |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|-----------------|------------|-------------------------------------------|
|                            | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság    |            |                                           |
| Aprósütemények             | 170                | 3            | 160                      | 3 (1 és 3)      | 20 - 30    | Sütő tálcán                               |
| Teasütemény <sup>1)</sup>  | 150                | 3            | 150                      | 3               | 20 - 30    | Sütő tálcán                               |
| Habcsók                    | 100                | 3            | 100                      | 3               | 90 - 120   | Sütő tálcán                               |
| Molnárika <sup>1)</sup>    | 190                | 3            | 180                      | 3               | 15 - 20    | Sütő tálcán                               |
| Choux tészta <sup>1)</sup> | 190                | 3            | 180                      | 3               | 25 - 35    | Sütő tálcán                               |
| Tortalapok                 | 180                | 3            | 170                      | 2               | 45 - 70    | 20 cm-es tortasütő formában               |
| Lekváros piskóta           | 180                | 1 vagy 2     | 170                      | 2 (bal és jobb) | 40 - 55    | Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 percig.

### Kenyér és pizza

| Étel                       | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés             |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------------------|
|                            | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                        |
| Fehér kenyér <sup>1)</sup> | 190                | 1            | 190                      | 1            | 60 - 70    | 1 - 2 darab, 500 g/db  |
| Rozskenyér                 | 190                | 1            | 180                      | 1            | 30 - 45    | Kenyérsütő formában    |
| Zsemle <sup>1)</sup>       | 190                | 2            | 180                      | 2 (1 és 3)   | 25 - 40    | 6 - 8 db a sütő tálcán |
| Pizza <sup>1)</sup>        | 190                | 1            | 190                      | 1            | 20 - 30    | Mély tep-siben         |

| Étel                   | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés  |
|------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------|
|                        | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |             |
| Pogácsák <sup>1)</sup> | 200                | 3            | 190                      | 2            | 10 - 20    | Sütő tálcán |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit 10 percig.

### Töltött tészták

| Étel                           | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés     |
|--------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|----------------|
|                                | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                |
| Vajastészta-kosárka            | 180                | 2            | 180                      | 2            | 40 - 50    | Formában       |
| Zöldséges pite                 | 200                | 2            | 175                      | 2            | 45 - 60    | Formában       |
| Quiche                         | 190                | 1            | 190                      | 1            | 40 - 50    | Formában       |
| Lasagne                        | 200                | 2            | 200                      | 2            | 25 - 40    | Formában       |
| Cannelloni                     | 200                | 2            | 190                      | 2            | 25 - 40    | Formában       |
| Yorkshire puding <sup>1)</sup> | 220                | 2            | 210                      | 2            | 20 - 30    | 6 puding-forma |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit 10 percig.

### Hús

| Étel     | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés                    |
|----------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------------------------|
|          | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                               |
| Marhahús | 200                | 2            | 190                      | 2            | 50 - 70    | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Sertés   | 180                | 2            | 180                      | 2            | 90 - 120   | Huzalpolcon és mély tep-siben |

| Étel                               | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés                    |
|------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------------------------|
|                                    | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                               |
| Borjú                              | 190                | 2            | 175                      | 2            | 90 - 120   | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, véresen           | 210                | 2            | 200                      | 2            | 44 - 50    | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, közepesen átsütve | 210                | 2            | 200                      | 2            | 51 - 55    | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, jól átsütve       | 210                | 2            | 200                      | 2            | 55 - 60    | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Sertéslapocka                      | 180                | 2            | 170                      | 2            | 120 - 150  | Mély tep-siben                |
| Sertéscsülök                       | 180                | 2            | 160                      | 2            | 100 - 120  | 2 darab egy mély tepsiben     |
| Bárány                             | 190                | 2            | 190                      | 2            | 110 - 130  | Comb                          |
| Csirke                             | 200                | 2            | 200                      | 2            | 70 - 85    | Egészben, mély tep-siben      |
| Pulyka                             | 180                | 1            | 160                      | 1            | 210 - 240  | Egészben, mély tep-siben      |
| Kacsa                              | 175                | 2            | 160                      | 2            | 120 - 150  | Egészben, mély tep-siben      |
| Liba                               | 175                | 1            | 160                      | 1            | 150 - 200  | Egészben, mély tep-siben      |
| Nyúlhús                            | 190                | 2            | 175                      | 2            | 60 - 80    | Feldarabolva                  |

| Étel    | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés               |
|---------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--------------------------|
|         | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |                          |
| Vadnyúl | 190                | 2            | 175                      | 2            | 150 - 200  | Feldarabolva             |
| Fácán   | 190                | 2            | 175                      | 2            | 90 - 120   | Egészben, mély tep-siben |

## Hal

| Étel                            | Alsó + felső sütés |              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok |              | Idő (perc) | Megjegyzés |
|---------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------|
|                                 | Hőmérséklet (°C)   | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C)         | Polcmagasság |            |            |
| Pisztráng/<br>tengeri<br>keszeg | 190                | 2            | 175                      | 2 (1 és 3)   | 40 - 55    | 3 - 4 hal  |
| Tonhal/<br>lazac                | 190                | 2            | 175                      | 2 (1 és 3)   | 35 - 60    | 4 - 6 filé |

## 8.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt  
10 perccig a sütés előtt.

| Étel                         | Mennyiség |      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |               | Polcmagasság |
|------------------------------|-----------|------|------------------|------------|---------------|--------------|
|                              | Darab     | (g)  |                  | Első oldal | Második oldal |              |
| Filészele-<br>tek            | 4         | 800  | 250              | 12 – 15    | 12 – 14       | 3            |
| Bífsztek                     | 4         | 600  | 250              | 10 – 12    | 6 – 8         | 3            |
| Kolbászok                    | 8         | -    | 250              | 12 – 15    | 10 – 12       | 3            |
| Sertésbor-<br>da             | 4         | 600  | 250              | 12 – 16    | 12 – 14       | 3            |
| Csirke<br>(félbe vág-<br>va) | 2         | 1000 | 250              | 30 – 35    | 25 – 30       | 3            |
| Kebab                        | 4         | -    | 250              | 10 – 15    | 10 – 12       | 3            |

| Étel                | Mennyiség |     | Hőmér-<br>séklet<br>(°C) | Idő (perc) |                  | Polcma-<br>gasság |
|---------------------|-----------|-----|--------------------------|------------|------------------|-------------------|
|                     | Darab     | (g) |                          | Első oldal | Második<br>oldal |                   |
| Csirkemell          | 4         | 400 | 250                      | 12 – 15    | 12 – 14          | 3                 |
| Hambur-<br>ger      | 6         | 600 | 250                      | 20 – 30    | -                | 3                 |
| Halfilé             | 4         | 400 | 250                      | 12 – 14    | 10 – 12          | 3                 |
| Melegs-<br>zendvics | 4 – 6     | -   | 250                      | 5 – 7      | -                | 3                 |
| Pirítós             | 4 – 6     | -   | 250                      | 2 – 4      | 2 – 3            | 3                 |

## 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 9.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

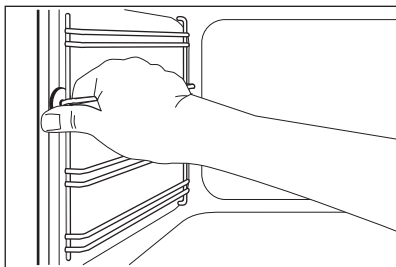
### 9.3 Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

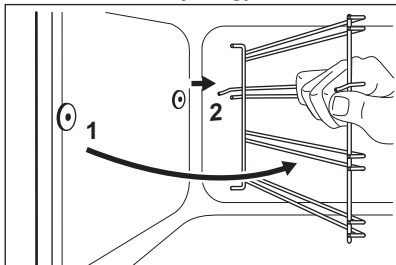
### 9.4 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 9.5 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.



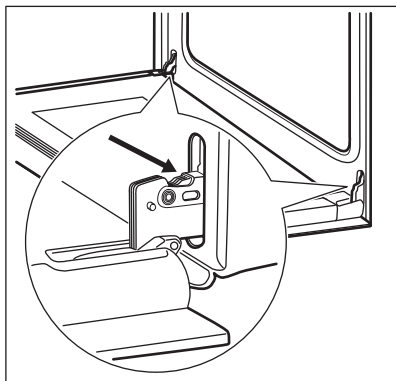
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



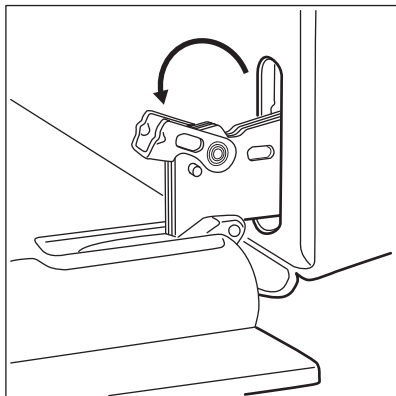
### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

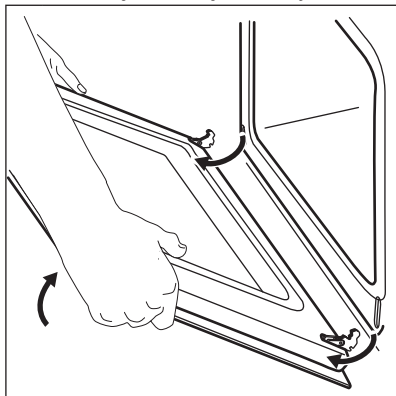
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



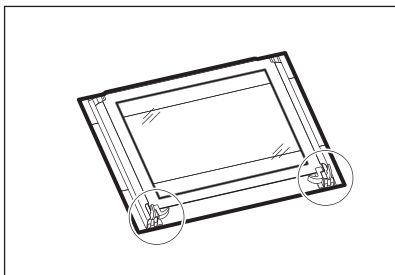
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



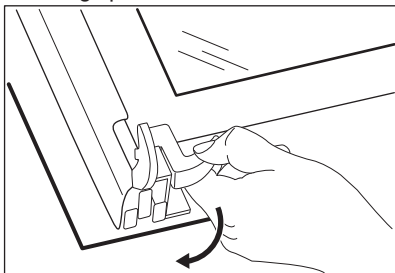
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



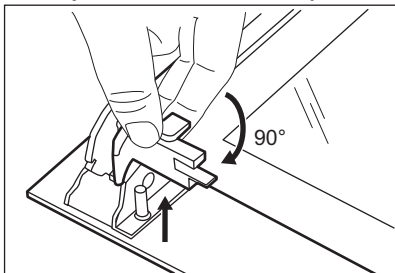
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



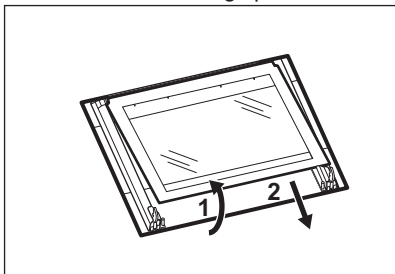
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



7. Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

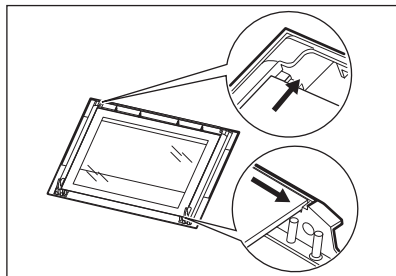


8. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

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

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 9.6 A lámpa izzójának cseréje

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



### VIGYÁZAT!

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

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

## Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az

- órámutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
  3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
  4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 10. HIBAELHÁRÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség                                          | Lehetséges ok                             | Javítási mód                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel.                         | A készülék kikapcsolt állapotban van.     | Kapcsolja be a sütőt.                                                                                                       |
| A sütő nem melegszik fel.                         | Az óra nincs beállítva.                   | Állítsa be az órát.                                                                                                         |
| A sütő nem melegszik fel.                         | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.                                                                    |
| A sütő nem melegszik fel.                         | Leolvadt a biztosíték.                    | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik.                          | A világítás izzója meghibásodott.         | Cserélje ki az izzót.                                                                                                       |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.     | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                    |
| A kijelzőn „12.00” látható.                       | Áramkimaradás volt.                       | Állítsa be újra az órát.                                                                                                    |

### 10.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

Típus (MOD.)

.....

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

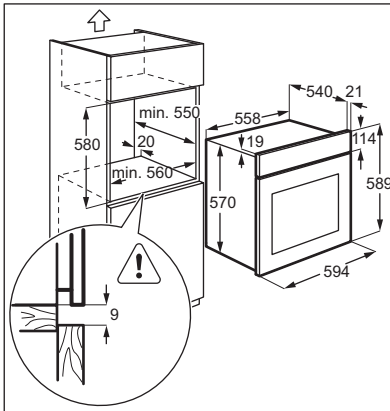
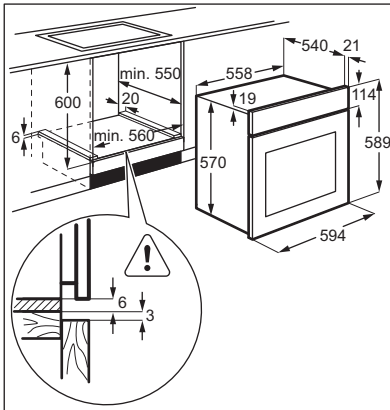
## 11. ÜZEMBE HELYEZÉS



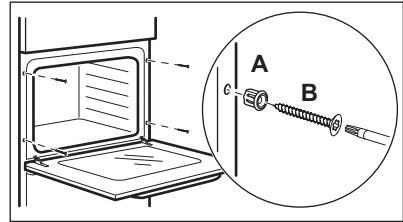
### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Beépítés



### 11.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



### 11.3 Elektromos bekötés



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

A készüléket csak egy tápvezetékekkel szállítjuk.

### 11.4 Kábel

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

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

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| maximum 1380            | 3 x 0,75                                  |
| maximum 2300            | 3 x 1                                     |
| maximum 3680            | 3 x 1,5                                   |

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

## 12. 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

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

## CUPRINS

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....   | 24 |
| 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA..... | 25 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....          | 28 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....     | 28 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....             | 29 |
| 6. FUNCȚIILE CEASULUI.....             | 31 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....           | 32 |
| 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....          | 32 |
| 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....        | 39 |
| 10. DEPANARE.....                      | 42 |
| 11. INSTALAREA.....                    | 43 |

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



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

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



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

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



**Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța**



**Informații generale și recomandări**



**Informații privind mediul înconjurător**

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascutite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- 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.

## 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.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



#### **AVERTIZARE!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de

alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.

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

## 2.3 Utilizarea



### AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### **AVERTIZARE!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa 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.

## 2.5 Becul interior

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



### **AVERTIZARE!**

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



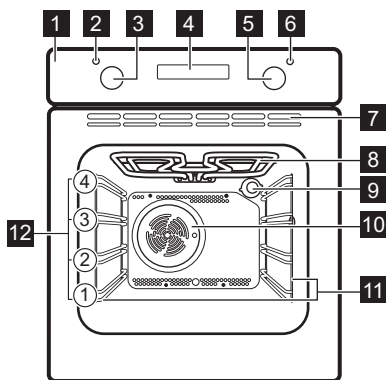
### **AVERTIZARE!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 7 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții rafturi

### 3.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

- **Cratiță adâncă**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

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

### 4.2 Setarea orei

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

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

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

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

### 4.3 Modificarea orei



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

Apăsați  în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent. Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

### 4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setați funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setați funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

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

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



#### **AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 5.1 Activarea și dezactivarea aparatului



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

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

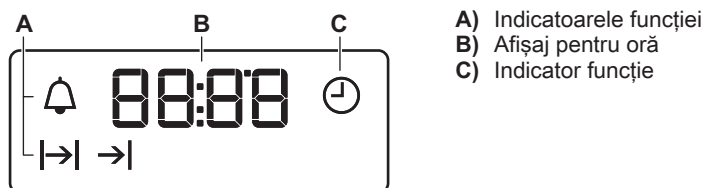
1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

## 5.2 Funcțiile cuptorului

| Funcția cuptorului                                                                                       | Aplicație                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b> Poziția Oprit                                                                                   | Aparatul este oprit.                                                                                    |
|  Iluminare cuptor     | Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.                                                     |
|  Caldura de sus + jos | Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.                                             |
|  Incalzire sus        | Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja găsite. |
|  Incalzire jos        | Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.                             |
|  Grill                | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.                                  |
|  Grill rapid          | Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.                |

| Funcția cuptorului                                                                            | Aplicație                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Aer cald    | Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos. |
|  Decongelare | Pentru a decongela preparate congelate.                                                                                                                                 |

### 5.3 Afișaj



### 5.4 Butoane

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

## 6. FUNCȚIILE CEASULUI

### 6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

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



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

## 6.2 Setarea funcțiilor ceasului

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

1. Apăsați repetat  $\rightarrow|$  până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsați  $\rightarrow|$  sau  $\rightarrow|$  pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului.

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



Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.

3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.



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

## 6.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  $\rightarrow|$  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung  $\rightarrow|$ . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

# 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

## 7.1 Suflanta cu aer rece

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

## 7.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze

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

# 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

## 8.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

## 8.2 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

## 8.5 Tabele pentru coacere și frigere

### Prăjituri

| Aliment                              | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                   |
|--------------------------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|-------------------------------|
|                                      | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                               |
| Rețete cu compoziție bătută cu telul | 170                  | 2          | 160               | 2 (1 și 3) | 45 - 60      | Într-o formă pentru prăjituri |

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

## 8.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

## 8.4 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                                | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                                                 |
|----------------------------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------|
|                                        | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                                                             |
| Aluat frag-ed                          | 170                  | 2          | 160               | 2 (1 și 3) | 24 - 34      | Într-o formă pentru prăjituri                               |
| Prăjitură cu brânză de vaci            | 170                  | 1          | 160               | 2          | 60 - 80      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm                      |
| Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)   | 170                  | 1          | 160               | 2 (1 și 3) | 100 - 120    | În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă |
| Strudel                                | 175                  | 2          | 150               | 2          | 60 - 80      | Într-o tavă de coac-ere                                     |
| Tartă cu gem                           | 170                  | 2          | 160               | 2          | 30 - 40      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm                      |
| Prăjitură cu fructe                    | 170                  | 2          | 155               | 2          | 60 - 70      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm                      |
| Pandispan (pandi-span fără grăsimi)    | 170                  | 2          | 160               | 2          | 35 - 45      | Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm                      |
| Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe | 170                  | 2          | 160               | 2          | 50 - 60      | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm                      |
| Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>       | 170                  | 2          | 160               | 2          | 50 - 60      | Într-o formă de pâine                                       |

| Aliment                     | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |                       | Durată (min) | Comen-tarii                                         |
|-----------------------------|----------------------|------------|-------------------|-----------------------|--------------|-----------------------------------------------------|
|                             | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft            |              |                                                     |
| Prăjituri mici              | 170                  | 3          | 160               | 3 (1 și 3)            | 20 - 30      | Într-o tavă de coac-ere                             |
| Biscuiți <sup>1)</sup>      | 150                  | 3          | 150               | 3                     | 20 - 30      | Într-o tavă de coac-ere                             |
| Bezele                      | 100                  | 3          | 100               | 3                     | 90 - 120     | Într-o tavă de coac-ere                             |
| Chifle dul-ci <sup>1)</sup> | 190                  | 3          | 180               | 3                     | 15 - 20      | Într-o tavă de coac-ere                             |
| Choux <sup>1)</sup>         | 190                  | 3          | 180               | 3                     | 25 - 35      | Într-o tavă de coac-ere                             |
| Tarte                       | 180                  | 3          | 170               | 2                     | 45 - 70      | Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm              |
| Sandviș Victoria            | 180                  | 1 sau 2    | 170               | 2 (stânga și dreapta) | 40 - 55      | Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm |

<sup>1)</sup> Preîncălziți timp de 10 minute.

### Pâine și pizza

| Aliment                  | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                    |
|--------------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|--------------------------------|
|                          | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                                |
| Pâine albă <sup>1)</sup> | 190                  | 1          | 190               | 1          | 60 - 70      | 1 - 2 bucăți, 500 g per bucată |
| Pâine de seară           | 190                  | 1          | 180               | 1          | 30 - 45      | Într-o formă de pâine          |

| Aliment               | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                        |
|-----------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|------------------------------------|
|                       | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                                    |
| Chifle <sup>1)</sup>  | 190                  | 2          | 180               | 2 (1 și 3) | 25 - 40      | 6 - 8 role într-o tavă de coac-ere |
| Pizza <sup>1)</sup>   | 190                  | 1          | 190               | 1          | 20 - 30      | Într-o cra-țiță adâncă             |
| Pateuri <sup>1)</sup> | 200                  | 3          | 190               | 2          | 10 - 20      | Într-o tavă de coac-ere            |

<sup>1)</sup> Preîncălziți timp de 10 minute.

### Tarte

| Aliment                          | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii        |
|----------------------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|--------------------|
|                                  | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                    |
| Tarte cu paste                   | 180                  | 2          | 180               | 2          | 40 - 50      | Într-o formă       |
| Tarte cu legume                  | 200                  | 2          | 175               | 2          | 45 - 60      | Într-o formă       |
| Tarte tip Quiche                 | 190                  | 1          | 190               | 1          | 40 - 50      | Într-o formă       |
| Lasagne                          | 200                  | 2          | 200               | 2          | 25 - 40      | Într-o formă       |
| Paste Cannelloni                 | 200                  | 2          | 190               | 2          | 25 - 40      | Într-o formă       |
| Budincă York-shire <sup>1)</sup> | 220                  | 2          | 210               | 2          | 20 - 30      | 6 forme de budincă |

<sup>1)</sup> Preîncălziți timp de 10 minute.

### Carne

| Aliment | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                             |
|---------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|-----------------------------------------|
|         | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                                         |
| Vită    | 200                  | 2          | 190               | 2          | 50 - 70      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |

| Aliment                                   | Caldura de sus + jos  |            | Aer cald              |            | Durată (min) | Comen-<br>tarii                         |
|-------------------------------------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|--------------|-----------------------------------------|
|                                           | Tempera-<br>tură (°C) | Nivel raft | Tempera-<br>tură (°C) | Nivel raft |              |                                         |
| Carne de porc                             | 180                   | 2          | 180                   | 2          | 90 - 120     | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Vițel                                     | 190                   | 2          | 175                   | 2          | 90 - 120     | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească în sânge     | 210                   | 2          | 200                   | 2          | 44 - 50      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească gătită mediu | 210                   | 2          | 200                   | 2          | 51 - 55      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Friptură de vită englezească bine făcută  | 210                   | 2          | 200                   | 2          | 55 - 60      | Pe un raft de sârmă și o cratiță adâncă |
| Ceafă de porc                             | 180                   | 2          | 170                   | 2          | 120 - 150    | Într-o cratiță adâncă                   |
| Picior de porc                            | 180                   | 2          | 160                   | 2          | 100 - 120    | 2 bucăți într-o cratiță adâncă          |
| Miel                                      | 190                   | 2          | 190                   | 2          | 110 - 130    | Rasol                                   |
| Pui                                       | 200                   | 2          | 200                   | 2          | 70 - 85      | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Curcan                                    | 180                   | 1          | 160                   | 1          | 210 - 240    | Întreg într-o cratiță adâncă            |
| Rață                                      | 175                   | 2          | 160                   | 2          | 120 - 150    | Întreg într-o cratiță adâncă            |

| Aliment        | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii                  |
|----------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|------------------------------|
|                | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |                              |
| Gâscă          | 175                  | 1          | 160               | 1          | 150 - 200    | Întreg într-o cratiță adâncă |
| Iepure         | 190                  | 2          | 175               | 2          | 60 - 80      | Bucăți                       |
| Iepure de câmp | 190                  | 2          | 175               | 2          | 150 - 200    | Bucăți                       |
| Fazan          | 190                  | 2          | 175               | 2          | 90 - 120     | Întreg într-o cratiță adâncă |

### Pește

| Aliment          | Caldura de sus + jos |            | Aer cald          |            | Durată (min) | Comen-tarii   |
|------------------|----------------------|------------|-------------------|------------|--------------|---------------|
|                  | Tempera-tură (°C)    | Nivel raft | Tempera-tură (°C) | Nivel raft |              |               |
| Păstrăv / Doradă | 190                  | 2          | 175               | 2 (1 și 3) | 40 - 55      | 3 - 4 pești   |
| Ton / So-mon     | 190                  | 2          | 175               | 2 (1 și 3) | 35 - 60      | 4 - 6 fileuri |

## 8.6 Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute înainte de gătire.

| Aliment             | Cantitate |      | Tempera-tură (°C) | Durată (min) |                    | Nivel raft |
|---------------------|-----------|------|-------------------|--------------|--------------------|------------|
|                     | Bucăți    | (g)  |                   | Pe o parte   | Pe cea-laltă parte |            |
| File bucăți         | 4         | 800  | 250               | 12 - 15      | 12 - 14            | 3          |
| Fripturi de vită    | 4         | 600  | 250               | 10 - 12      | 6 - 8              | 3          |
| Cârnați             | 8         | -    | 250               | 12 - 15      | 10 - 12            | 3          |
| Cotlet de porc      | 4         | 600  | 250               | 12 - 16      | 12 - 14            | 3          |
| Pui (tăiat în două) | 2         | 1000 | 250               | 30 - 35      | 25 - 30            | 3          |
| Kebab               | 4         | -    | 250               | 10 - 15      | 10 - 12            | 3          |

| Aliment                        | Cantitate |     | Tempera-<br>tură (°C) | Durată (min)  |                        | Nivel raft |
|--------------------------------|-----------|-----|-----------------------|---------------|------------------------|------------|
|                                | Bucăți    | (g) |                       | Pe o<br>parte | Pe cea-<br>laltă parte |            |
| Piept de<br>pui                | 4         | 400 | 250                   | 12 - 15       | 12 - 14                | 3          |
| Hambur-<br>ger                 | 6         | 600 | 250                   | 20 - 30       | -                      | 3          |
| File de<br>pește               | 4         | 400 | 250                   | 12 - 14       | 10 - 12                | 3          |
| Sandviș<br>cu pâine<br>prăjită | 4 - 6     | -   | 250                   | 5 - 7         | -                      | 3          |
| Pâine<br>prăjită               | 4 - 6     | -   | 250                   | 2 - 4         | 2 - 3                  | 3          |

## 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

### 9.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu



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

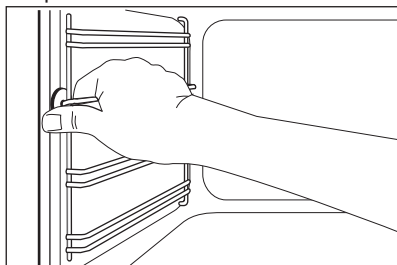
### 9.3 Curățarea garniturii ușii

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

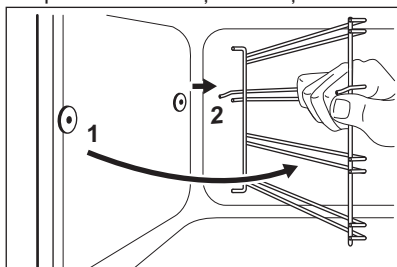
## 9.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curata cuptorul, scoateți 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.

## 9.5 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.



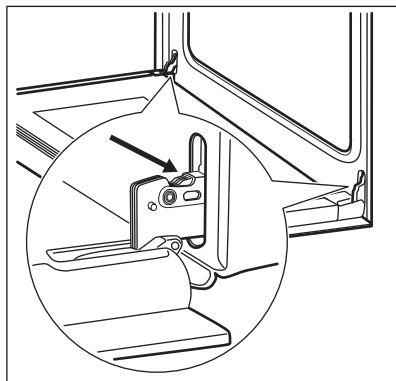
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



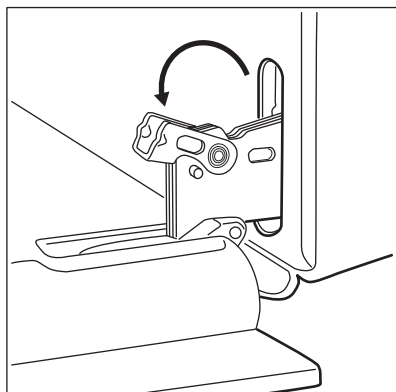
### ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

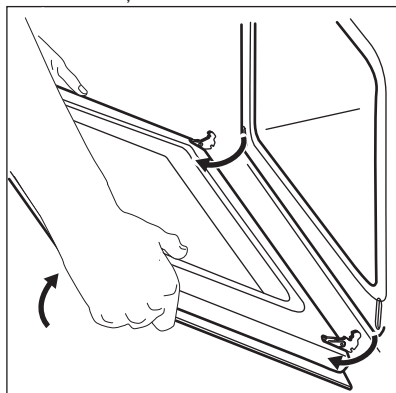
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



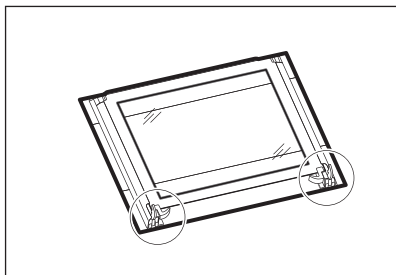
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



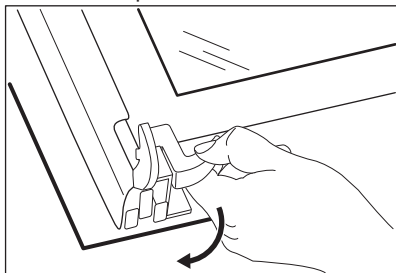
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



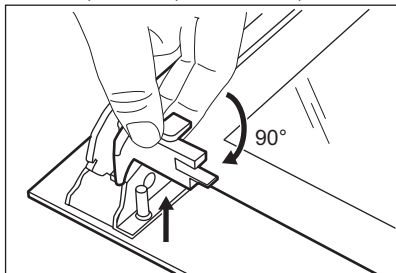
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



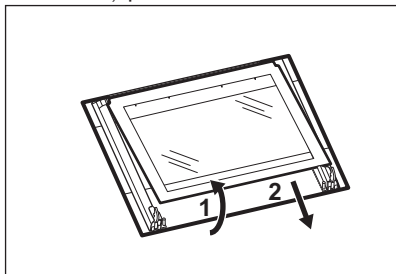
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



6. Rotiți cele 2 dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

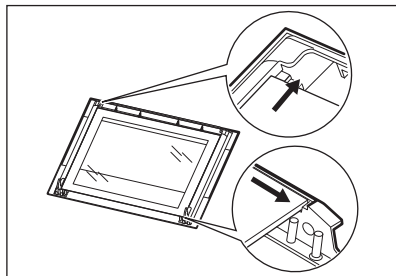


8. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

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

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## 9.6 Înlocuirea becului

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



### AVERTIZARE!

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

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

## Becul din spate

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

## 10. DEPANARE



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă                                                             | Cauză posibilă                                       | Soluție                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu se încălzește.                                           | Cuptorul este oprit.                                 | Activați cuptorul.                                                                                                                        |
| Cuptorul nu se încălzește.                                           | Ceasul nu este setat.                                | Setați ceasul.                                                                                                                            |
| Cuptorul nu se încălzește.                                           | Nu au fost efectuate setările necesare.              | Verificați dacă setările sunt corecte.                                                                                                    |
| Cuptorul nu se încălzește.                                           | Siguranța s-a declanșat.                             | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat. |
| Becul nu funcționează.                                               | Becul este defect.                                   | Înlocuiți becul.                                                                                                                          |
| Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului. | Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor. | Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.                           |
| Afișajul indică „12.00”.                                             | Alimentarea a fost întreruptă.                       | Setați din nou ceasul.                                                                                                                    |

### 10.2 Date pentru service

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

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

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

| Vă recomandăm să notați datele aici: |       |
|--------------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                         | ..... |
| Codul numeric al produsului (PNC)    | ..... |
| Numărul de serie (S.N.)              | ..... |

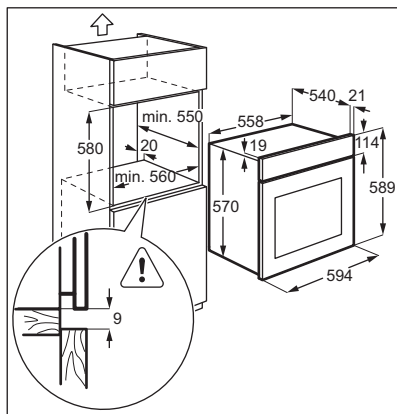
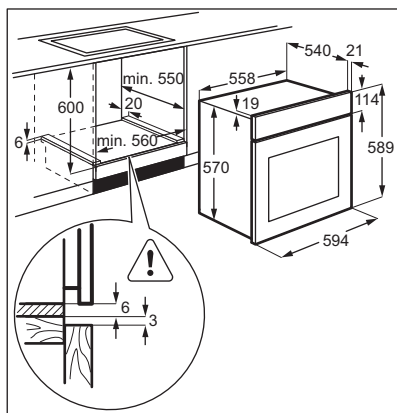
## 11. INSTALAREA



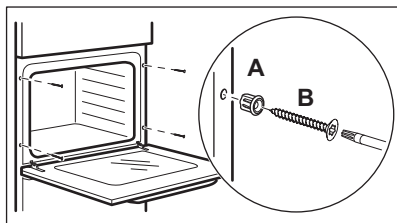
### AVERTIZARE!

Consultați capitelele privind siguranța.

### 11.1 Încorporarea în mobilier



### 11.2 Fixarea aparatului de mobilier



### 11.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

### 11.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380        | 3 x 0,75                              |
| maxim 2300        | 3 x 1                                 |
| maxim 3680        | 3 x 1,5                               |

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

## 12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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.







