



használati útmutató
navodila za uporabo
informatii pentru utilizator

Túzhely
Štedilnik
Aragaz

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Használati útmutató	9
Környezetvédelmi tudnivalók	3	Hasznos javaslatok és tanácsok	13
Termékleírás	4	Ápolás és tisztítás	17
Tartozékok	5	Mit tegyek, ha...	20
Elektronikus időzítő (programkapcsoló)	5	Műszaki adatok	21
	6	Üzembe helyezés	22
Az első használat előtt	8		



A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

Fontos Őrizz meg a kezelési útmutatót, mert később szükség lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy átadja, mindig gondoskodjon arról hogy az útmutatót a készülékkel együtt átadja, hogy az új tulajdonos is megismerhesse a készülék funkcióit és a vonatkozó figyelmeztetéseket. Ezeket a figyelmeztetéseket a biztonság érdekében közöljük. A készülék üzembe helyezése és használata előtt figyelmesen el kell olvasnia a biztonsági szabályokat.

Üzembe helyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakképzett szerelő végezheti, a gyártó utasításai szerint.
- A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik.
- A tűzhely csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- A tűzhely nehéz. Mozgatáskor legyen körültekintő.
- A tűzhely használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy az elektromos táphálózat megfelel-e az adattáblán közölt típusnak.
- Ne kísérelje meg a tűzhely semmilyen módosítását.

Elektromos biztonság

- A készülék csatlakoztatását csak **szakképzett villanszerelő** végezheti.
- A készülék meghibásodása vagy károsodása esetén: Csavarja ki a biztosítékokat, illetve kapcsolja ki a készüléket.

- A készülék **javítását** kizárólag erre **felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik**. A nem megfelelő javítás komoly veszélyt jelenthet. Ha javításra van szükség, forduljon az eladóhoz vagy ügyfélszolgálatunkhoz.

Gyermekbiztonság

- A tűzhelyet felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. A gyermekekre felügyelni kell, akik nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék használat közben nagyon felmelegszik, és a hőt hosszú ideig megtartja a használat után is. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.
- A gyermekek úgy is megsérülhetnek, ha edényeket vagy lábasokat lehúznak a tűzhelyről.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

Pacemakerrel rendelkező személyek

Az Electrolux megvizsgálta, hogy az indukciós főzőlapok hogyan hatnak a különböző típusú pacemakerekre. Az eredmény azt mutatja, hogy semmilyen kockázatot nem jelent az indukciós főzőlapok használata a pacemakerrel rendelkező személyekre, amennyiben betartják **a főzőlaptól való 30 cm-es biztonsági távolságot**. Ha pacemakerre

van, mi mégis azt javasoljuk, hogy **kérjen orvosától** tanácsot. Ha bármilyen kétség felmerülne, azt ajánljuk, hogy **ne** használjon indukciós főzőlapokkal felszerelt termékeket.

Használat közben

- A tűzhelyet kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a tűzhelyet, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a tűzhelyet nedves kézzel.
- A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz.
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelőgomb ki legyen kapcsolva.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a tűzhely forró felületeihez.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet, amikor olajban vagy zsírban süt.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A ráakódott zsír vagy ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- A sütő tisztítását csak az utasításoknak megfelelően végezze.
- Soha ne használja a főzőfelületet tárolásra vagy munkafelületként.
- Soha ne használja a főzőzónákat üres edényekkel vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia ugyan érzéketlen a hőhatásokra és nagyon erős, de nem törhetetlen. A főzőfelület sérülését okozhatja az, ha kemény és éles tárgyak esnek rá.
- Soha ne használjon sérült (érdes vagy sorjás) aljú öntöttvas edényeket. Csúsztatva ugyanis az ilyen edények karcolhatnak.

- A matt foltok elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a főzőfelület keretét ne ériék savtartalmú folyadékok (pl. ecet, citromlé vagy vízkőoldó).
- Ha cukor vagy cukortartalmú étel kerül egy forró főzőzónára, majd ott megolvad, akkor a szennyeződést azonnal, még forró állapotban távolítsa el egy kaparóval.
- Minden olyan tárgyat és anyagot tartson távol az üvegkerámia felülettől, ami megolvadhat (pl. műanyagok, alufólia, sütőfólia). Ha ilyen jellegű valami olvad rá az üvegkerámia felületre, akkor egy kaparóval azt azonnal el kell távolítani.
- A maradandó karcolások elkerülése érdekében csak lapos aljú, érdes szélék nélküli edényeket használjon.
- Soha ne használjon műanyag edényeket a sütőben. Soha ne fedje le a sütő semmilyen részét alufóliával.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se akadályozza a megfelelő szellőzésben.


Kicsomagolás

Ellenőrizze, hogy a tűzhely tökéletes és sérületlen állapotban van-e. Azonnal értesítse a kereskedőt, ha a szállítás során bármilyen sérülés történt. Közvetlen kiszállítás esetén a szállítási sérüléseket a kiszállítást követő hét napon belül kell bejelenteni a Vevőszolgálatnak.

A csomagolóanyag újrahasznosítható. Kérjen tájékoztatást a helyi önkormányzattól a körzetben található újrahasznosítási létesítményekről.

A használat előtt ne felejtse el kivenni a csomagolóanyagot a tűzhely belsejéből.

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes

hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a

termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag

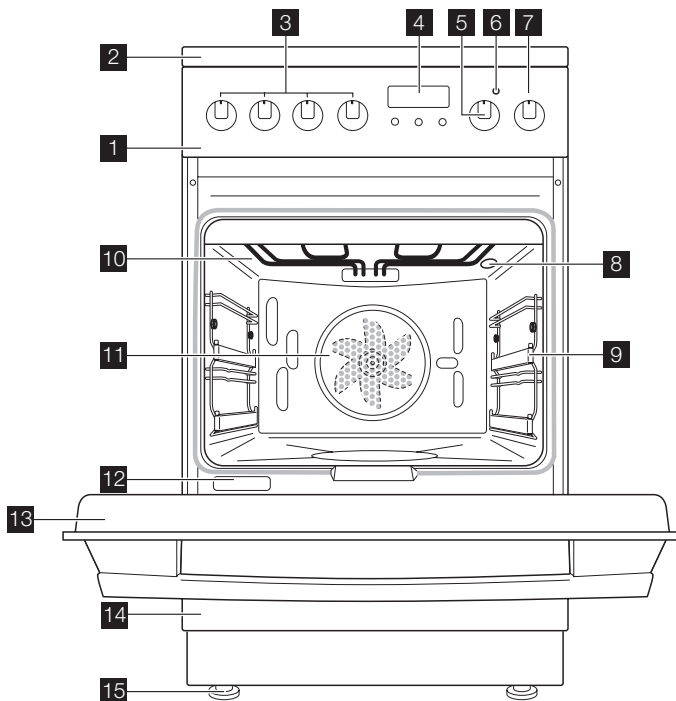
A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölések biztosítják.

Kérjük, a csomagolóanyagokat a megfelelő hulladékgyűjtő konténerbe helyezze.

- Kérjük, hogy a készülék felállítása után a csomagolóanyagot a biztonság és a környezet érdekeinek kellő figyelembe vételével selejtezze ki.
- Ha régi készülékét kicserélt, a csatlakozó kábel levágásával tegye üzemképtelenné.

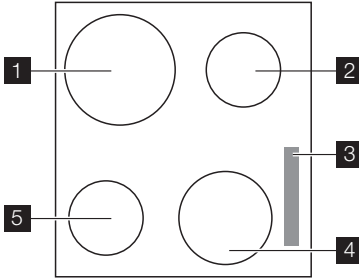
Termékleírás

Általános áttekintés



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 Kezelőpanel | 10 Grill elem |
| 2 Indukciós főzőlap | 11 Ventilátor |
| 3 Főzőlap szabályzógombjai | 12 Adattábla |
| 4 Elektronikus időzítő | 13 Sütőajtó |
| 5 Hőmérséklet-szabályzó gomb | 14 Fiók |
| 6 Sütő hőmérséklet-szabályozójának jelzőfénye | 15 Szabályozható lábak |
| 7 Sütő szabályzógombja | |
| 8 Sütővilágítás | |
| 9 Teleszkópos polctartók | |

Főzőlap áttekintése



- 1 Indukciós főzőzóna 2100 W
- 2 Indukciós főzőzóna 1400 W
- 3 Kijelző
- 4 Indukciós főzőzóna 1800 W
- 5 Indukciós főzőzóna 1400 W

Teleszkópos polctartó

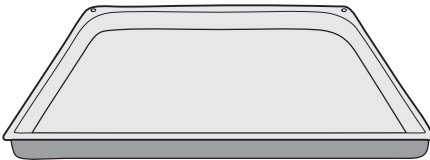
Az 1. és 3. polcsint fel van szerelve teleszkópos polctartóval, amely a polcok behelye-

Tartozékok

- i** Az első alkalommal történő használata előtt tisztítsa meg a tartozékokat. Mosogatószeres meleg vízben mossa el a polcokat, a sütőtálcát stb. Ezután öblítse el és szárítsa meg őket.

Azt javasoljuk, hogy a mellékelt tartozékokon kívül csak hőálló edényeket használjon (a gyártó utasításainak megfelelően). A tűzhely tartozéka:

Tepsi



Kekszekhez és süteményekhez.

zésekor vagy kivételekor könnyebb kezelést tesz lehetővé.

i A teleszkópos polctartók használata:

1. Húzza ki teljesen a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartót
2. Helyezze a polcot vagy a serpenyőt a teleszkópos polctartóra,
3. Óvatosan tolja be teljesen a sütőbe.

- !** **Vigyázat** Ne próbálja meg becsukni a sütőajtót, ha a teleszkópos polctartók nincsenek teljesen betolva a sütőbe. Ez kárt okozhat az ajtó zománcozásában és üvegében

A teleszkópos polctartók és más tartozékok nagyon felforrósodnak! használjon sütőkesztyűt vagy hasonló eszközt.

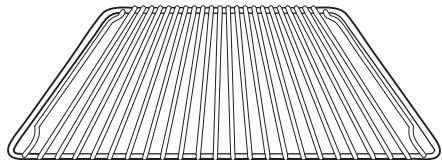
Sütőtálca



Hússütéshez, illetve a lecsöpögő zsír felfogásához.

Ha nem használja a sütőtálcát, vegye ki, amikor bekapcsolja a sütőt.

Sütőrostély



Főzőedényekhez, sütőformákhoz, valamint hússütéshez és grillezéshez.

Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütőtér alatt található.

⚠ Vigyázat Sütés alatt a fiók átforrósodhat, ha a sütőt hosszú ideig magas fokozaton használják. Gyúlékony anyagokat, úgymint edényfogó kesztyűt, konyharuhát, műanyag kötényt stb. nem szabad a fiókban tárolni.

Az olyan kiegészítők, mint például a tepsik, szintén átforrósodhatnak, ezért ha a sütő használatban van, vagy még forró, óvatosan kell azokat kivenni a fiókból.

A fiók kinyitása és eltávolítása:

- Fogja meg alulról a fiókot, és húzza ki
- A fiók eltávolításához húzza azt ki a ütközésig, majd lassan emelje fel és húzza ki teljesen.

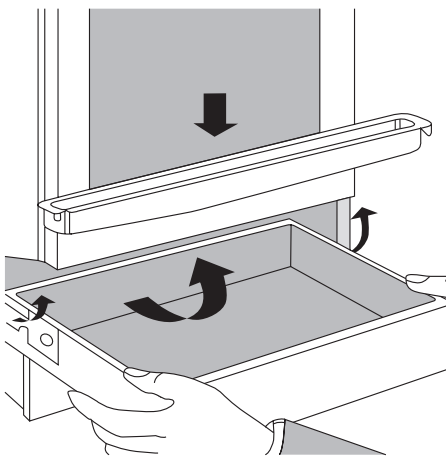
A fiók visszahelyezését a fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve végezze.

Páralecsapódás-gyűjtő

A sütő működése során keletkező páralecsapódás gyűjtésére szolgál.

- Húzza ki a fiókot
- Tegye a gyűjtőt a fiókba

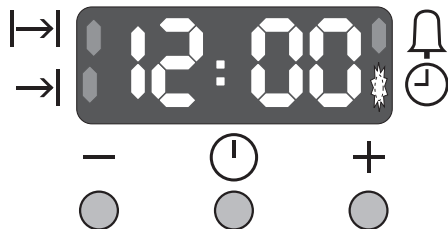
- Akassza a gyűjtőt a fiókra az oldalsó elemekkel
- Tolja be a fiókot.



i Használat után tisztítsa meg a gyűjtőt.

Elektronikus időzítő (programkapcsoló)

Általános áttekintés



Az időzítő funkciónak 3 funkciógombja van:

+ -	Időnövelő vagy -csökkentő gombok
🔔	Nyomógomb funkció kiválasztásához

Ezzel az alábbi funkciók közül lehet választani:

→ 	Sütés időtartama
→ 	Sütés vége
🔔	Percszámláló
🕒	Pontos idő

i A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva. A sütő ugyanakkor bármilyen program nélkül is használható.

i Áramkimaradás esetén az összes beállítás (pontos idő, programbeállítás vagy folyamatban lévő program) törlődik. Amikor az áramszolgáltatás helyreáll, a kijelzőn a számok villognak, és az órát/ időkapcsolót alaphelyzetbe kell állítani.

Az idő beállítása 🕒

A főkapcsoló bekapcsolásakor, illetve áramkimaradás után a Pontos idő jelzőfény 🕒 villog a kijelzőn.

A pontos idő beállítása:

1. Nyomja meg a **-** vagy **+** gombot
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet. A Pontos idő jelzőfény kialapszik, a kijelzőn pedig a beállított pontos idő lesz látható. A készülék használatra készen áll.

A pontos idő újrabéállításához a **🕒** gomb megnyomásával válassza ki a Pontos idő funkciót. A megfelelő jelzőfény villogni kezd. Ezután a fentiek szerint járjon el.

A pontos idő csak akkor állítható be újra, ha éppen nincs automatikus funkció (sütés időtartama $\rightarrow|$ vagy sütési idő vége $\rightarrow|$) beállítva.

Sütés időtartama funkció $\rightarrow|$

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő az előre beprogramozott sütési időtartam végén automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A ⌚ gomb ismételt megnyomásával válassza ki a sütés időtartama funkciót. A megfelelő jelzőfény villogni kezd.

Az időtartam beállításához:

1. Nyomja meg a — vagy + gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet. A sütés időtartama jelzőfény $\rightarrow|$ felgyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a készülék hangjelzést ad, miközben a jelzőfény villogni kezd. A sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályozó gombot forgassa el nulla állásba.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

i A hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

Az időtartam törléséhez:

1. A ⌚ gomb ismételt megnyomásával válassza ki a sütés időtartama funkciót. A megfelelő jelzőfény $\rightarrow|$ villog, a kijelző pedig a sütés fennmaradó időtartamát mutatja.
2. Nyomja addig a — gombot, amíg a kijelzőn a 0:00 jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőfény kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.

Sütés vége funkció $\rightarrow|$

Ezzel a funkcióval beállíthatja a sütőt, hogy a sütési idő beprogramozott vége leteltével automatikusan kikapcsoljon. Helyezze az ételt a sütőbe, válassza ki a sütési funkciót, és állítsa be a sütési hőmérsékletet. A ⌚ gomb ismételt megnyomásával válassza ki a sütés vége funkciót. A megfelelő jelzőfény villogni kezd.

A sütés befejezési idejének beállításához:

1. Nyomja meg a — vagy + gombot.
2. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet: a sütés vége jelzőfény $\rightarrow|$ felgyullad, a kijelző pedig újra a pontos időt kezdi mutatni.
3. A sütési idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol és a készülék hangjelzést ad, továbbá a jelzőfény villogni kezd. A sütőfunkció és a hőmérséklet-szabályozó gombot forgassa el nulla állásba.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

i A hangjelzés kikapcsolásakor a sütő visszaáll manuális üzemmódba, és ha a sütő funkció és a termosztát gomb nincs nullára állítva, a sütő újra elkezd fűteni.

A sütés befejezési idejének törlése:

1. A ⌚ gomb ismételt megnyomásával válassza ki a sütés vége funkciót. A megfelelő jelzőfény $\rightarrow|$ villog, a kijelző pedig a Sütési időtartam beprogramozott végét kezdi mutatni.
2. Nyomja addig a — gombot, amíg a kijelzőn a pontos idő nem jelenik meg. A programkapcsoló sípol, és a jelzőfény kialszik.

A Sütés időtartama $\rightarrow|$ és a Sütés vége $\rightarrow|$ együttesen






A sütés időtartama és a sütési idő vége funkció egyidejű használatával a sütő beállítható úgy, hogy egy későbbi időpontban automatikusan be-, majd kikapcsoljon.

1. A sütés időtartama funkció $\rightarrow|$ segítségével (végezze el a sütés időtartamának beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be az időtartamot. Ezután nyomja meg a ⌚ gombot, a kijelzőn a beprogramozott beállítás jelenik meg.
2. A sütés vége funkció $\rightarrow|$ segítségével (végezze el a sütés végének beállítását a megfelelő fejezetben leírt módon) állítsa be a sütés befejezési idejét. A megfelelő jelzőfények világítani kezdenek, és a kijelzőn a pontos idő látható. A sütő a beállított programoknak megfelelően kapcsol be és ki.


Percszámláló funkció

A percszámláló hangjelzése a beállított időtartam végén megszólal, de a sütő bekapcsolva marad, ha használatban van.


A percszámláló beállítása:

1. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a percszámláló funkciót. A megfelelő  jelzőfény villogni kezd.
2. Ezután nyomja meg a  vagy  gombot (maximum: 2 óra, 30 perc).
3. A beállítás elvégzése után várjon 5 másodpercet. A percszámláló jelzőfény  felgyullad.
4. A beállított idő végén a jelzőfény villogni kezd, és hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.


A percszámláló törléséhez:

1. A  gomb ismételt megnyomásával válassza ki a percszámláló funkciót. A meg-

felelő  jelzőfény villog, a kijelző pedig a fennmaradó időtartamot mutatja.


2. Nyomja addig a  gombot, amíg a kijelzőn a 0:00 jelzés nem látható. 5 másodperc elteltével a jelzőfény kialszik, és a kijelző visszavált a pontos időre.


A kijelző kikapcsolása


 Az energiatakarékosság érdekében kikapcsolhatja a kijelzőt.

1. Nyomja meg egyszerre programkapcsoló két nyomógombját, és körülbelül 5 másodpercig tartsa azokat benyomva. A kijelző kikapcsol.
2. A kijelző bekapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. A kijelző csak akkor kapcsolható ki, ha más funkció nincs beállítva.


Az első használat előtt


 **Vigyázat** A készülék használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülék belsejéből és külsejéről, beleértve a reklámcímkéket és bármilyen védőfóliát.

 Az első alkalommal történő sütés előtt gondosan mosogassa el a sütő tartozékait.

 A sütő csak akkor fog működni, ha az óra be van állítva.


A sütő felfűtése üresen

 **Vigyázat** A gyermekeket tartsa felügyelet alatt. A készülék nagyon felforrósodik.
Fontos: Ne használjon éles eszközt, súrolószert a tisztításhoz. Ezek károsíthatják a felületet.

 Ne felejtse el kivenni az összes csomagolóanyagot a sütő belsejéből.

Az első használat előtt a sütőt ki kell égetni. Az elszívó ventilátor beindításával vagy egy ablak kinyitásával gondoskodjon a jó szellőzésről. Ennek elvégzéséhez:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját, és vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

2. Zárja be a sütőajtót. Indítsa el a sütőt Hagyományos fűtés  beállítással. Forgassa a hőmérséklet-választó gombot 250°C-ra.

3. Hagyja így a sütőt körülbelül egy órán át.

4. Térjen át a grill funkcióra. Forgassa a funkciógombot Grill állásba

5. Hagyja így a sütőt körülbelül 30 percen át.

6. Forgassa a funkciógombot 0-ra, és kapcsolja ki a hőmérséklet-választó gombot.

7. Ezután hagyja nyitva a sütő ajtaját mintegy két órán át, és szellőztesse ki a konyhát.

8. Tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel a sütőt, az ajtót és a polctartókat. Szárítsa ki a sütőt

A sütő első használatakor még mindig lehet némi szag. Ez azonban semmiképpen nem befolyásolja a sült ételt, és nem jelent egészségügyi kockázatot.

A főzőlap tisztítása

Az első használat elő gondosan tisztítsa meg a kerámia főzőlapot. Ezt követően rendszeresen meg kell tisztítani a lap langys vagy hideg állapotában. Ne hagyja, hogy az étel vagy kosz tovább égjen addig, amíg szilárd állapotúvá nem válik. A kerámia főzőlapokat meg kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon túl erős tisztító-

szereket vagy súroló felületű szivacsot. A kerámialap első tisztításakor előfordulhat, hogy átmenetileg kellemetlen szag jelentkezik, amit a szigetelésben lévő víz elpárolgása okoz.

Adattábla

A készülék modellszáma az ajtó kinyitásakor láthatóvá váló alsó elülső kereten elhelyezett adattáblán található.

A készülék védelméről megfelelően megválasztott olvadóbiztosítókkal vagy hálózati megszakítóval kell gondoskodni. A készülék teljesítménye az adattáblán látható.

Kondenzáció és gőz

Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral.

A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon. Azon-

ban **mindig álljon hátrébb a sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja**, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg el távozhasson.

Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását. Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékot és szennyeződéseket a felületekről.

Sütőedények

A sütőben bármilyen hőálló edény használható, ami bírja a 290°C-os hőmérsékletet.

Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.

Használati útmutató

Az indukciós főzőlap

A főzőlapon 4 főzőzóna található. Ezek fűtése mágneses mező - vagyis indukció - segítségével történik. Ez a következőket jelenti:

- A főzés gyorsabb a normál üveg főzőlappal összehasonlítva
- a zóna "közvetlenül" reagál a hőbeállítás változására.

Ne feledje, hogy az indukciós főzőlap használat után is meleg maradhat.


⚠ Vigyázat Maradék hő miatti égési sérülések veszélye áll fenn, ha a maradék hő **H** jelzése látható! A kikapcsolás után kell egy kis idő ahhoz, hogy a főzőzóna lehűljön.

i Ne tegyen fémtárgyakat (kések, villák, kanalak, fedők stb.) a főzőlap felületére, mert azok felforrósodhatnak.

i A főzőlap üvege jól bírja a hideget, a meleget és a hőmérsékleti ingadozásokat, de az ütésekre érzékeny. Ha tehát egy fűszeres üveg vagy daráló ráesik a főzőlapra, akkor az megrepedhet. Ne álljon fel és ne rakjon semmit a főzőlapra, illetve ne használja azt tárolás céljára.

A főzőzónák kijelzője

A kijelzőterület a következőket mutathatja:

-  , hogy a főzőlap be van kapcsolva

- **1-9** , a kiválasztott pozíció
- **H** maradék hő
- **L** a gyermekbiztonsági egység (funkciózár) aktivált állapota
- **E** hibás funkció /tűlfűtés
- **F** alkalmatlan vagy túl kicsi edény, vagy nincs edény a főzőzónára helyezve
- **P** a rásegítés be van kapcsolva

Az indukciós főzőlap használata

Az indukciós főzőzónák gombjai **0** és **B** közötti beállításokkal rendelkeznek, ahol a **B** (booster = rásegítés) biztosítja a legmagasabb hőt.

Tegye ezt, amikor használni kívánja a főzőlapot:

1. Ellenőrizze a következőket
 - a lábas vagy serpenyő alja mágnesese.
 - a lábas vagy serpenyő nem túl kicsi.
2. Helyezze a lábast vagy serpenyőt a főzőzónára.
3. Forgassa el a gombot az **óramutató járásával megegyező irányban** a kívánt állásba. Ne feledje, hogy a lábas sokkal gyorsabban felmelegedik, mint egy hagyományos főzőfelületen.
4. Használat után kapcsolja ki a főzőfelületet.

Maradékhő-figyelmeztető

Miután egy vagy több főzési zóna kikapcsolása megtörtént, a digitális kijelzőn megjelenik az adott zónához tartozó maradékhő **H** ("forró") jele. A kijelző a főzőlap kikapcsolása után sem alszik ki addig, amíg le nem hűltek a főzési zónák.

- A maradékhő élelmiszerek megolvasztására vagy ételek melegén tartására használható.
- Fontos! Mindaddig fennáll az égési sérülések kockázata, amíg a maradékhő-figyelmeztető világít.
- Fontos! Áramkimaradás esetén eltűnik a **H** betű, és így megszűnik a maradékhő figyelmeztetés. Az égési sérülések kockázata azonban továbbra is fennáll. Kellő körültekintéssel elkerülhetők az égési sérülések.

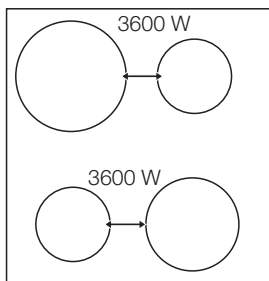
Gyermekzár

A gyermekzár be/kikapcsolásához néhány másodpercre forgassa el egyszerre az 1. és 3. gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a minimum helyzetbe.

i Ilyenkor a készülék lekapcsolódik az elektromos hálózatról, de a gyermekzár funkció aktív marad.

Teljesítménykezelés

A főzőfelület két fűtőmezőben összesen négy indukciós elemet tartalmaz. A hátsó és az első fűtőmezők táplálása függetlenül történik. Az indukciós elemek (főzőzóna) ugyanazon a fűtőmezőn osztoznak.



Amikor a hátsó (vagy az első) indukciós zónák egy időben be vannak kapcsolva, ugyanazon a fűtési határfokon osztoznak. Ezt mutatja a főzőlapról érkező kattantató hang.

az a tény, hogy a főzés esetleg meggyorsul vagy lelassul.

Egy zónán a maximális határfok használata érdekében forgassa a gombot **B** állásba, ezután a határfok a másik zónán csökkentésre kerül (ez automatikusan történik).

Amikor kiválasztja **B** ráségités funkciót egy főzőzónához, a **P** jelzés látható az adott zóna kijelzőjén, és a gomb visszatér **9** állásba.

Fontos NE FELEDJE, hogy az egyik zónánál csökkentett a határfok, amely hosszabb főzési időt jelent.

Egyik zónának sincs elsőbbsége a másik felett.

Mindkét fűtőmező részére 3600 W maximális teljesítmény áll rendelkezésre.

Ha a másik főzőzónára való átkapcsoláskor a készülék túllépi ezt a tartományt, akkor a teljesítménykezelési funkció csökkenti a másik főzőzóna hőbeállítását. Az ehhez a főzőzónához tartozó kijelző egy percen át a beállított hőértéket és a maximum hőértéket felváltva mutatja.

Edényérzékelés

Mind a négy főzőzóna biztosít edényérzékelést. Ha egy főzőzóna BE van kapcsolva, és nincs edény ráhelyezve, illetve az edény elmozdult, vagy nem teljesen középre van helyezve, vagy ha az edény nem mágneses anyagból készült, a **F** szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Túlmelegítés esetén (pl. amikor egy edény tartalma elforr) a főzőzóna automatikusan kikapcsol, és "-" jelenik meg a kijelzőn. Az ismételt használat előtt a főzőzónát "0" helyzetbe kell állítani a gombbal, és hagyni kell lehűlni.

Ha bizonyos idő elteltével valamelyik főzőzóna nincs kikapcsolva, vagy a hőbeállítás nincs módosítva, akkor az érintett főzőzóna automatikusan kikapcsol. Az ismételt használat előtt a főzőzónát 0 helyzetbe kell állítani.

Hőbeállítás	Ennyi idő múlva kikapcsol:
1-2	6 óra
3-4	5 óra
5	4 óra
6-9	1,5 óra

Minimális szükséges méret

Az indukciós főzőlapon található négy főzőzóna esetén szükséges, hogy az egyes zónákon használható edények elérjenek egy **MINIMUM** méretet. A megfelelő főzési teljesítmény érdekében az edény aljának teljesen be kell fednie a belső gyűrűt.

Az indukciós főzőzóna bizonyos határokon belül automatikusan alkalmazkodik az edény aljának méretéhez. A minimális edényaljakat az alábbi táblázat tartalmazza.

Főzőzóna átmérője	Edényalap minimális átmérője
210	180
180	145
145	120

i Az edényeket mindig a főzőzóna közepére kell helyezni.

Sütőedények

i Az indukciós főzőzónákhoz használható edényeket a gyártó ilyen jelzéssel látja el.

A sütő funkciói

Funkció	Leírás
Hagyományos sütés	A felső és az alsó elem sugároz hőt. Ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ebben az esetben a sütőt elő kell melegíteni.
Alsó fűtőelem	Csak az alsó elemet használva teszi lehetővé az étel befejezését.
Felső fűtőelem	Csak a felső elemet használva teszi lehetővé az étel befejezését.
Grill	A grill nem használható a sütővel egyidejűleg. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani. ⚠ Vigyázat Figyelem: Maximum 230 °C-ot használjon ennél a funkciónál!
Légbefúvásos sütés	Ezzel a funkcióval anélkül süthet egyszerre húst és tésztaféléket bármelyik polcszinten, hogy az egyik átvénne a másik ízét.
Leolvasztás	(Ez NEM ételkészítési funkció.) Ennek a pozíciónak az a célja, hogy meggyorsítsa a fagyasztott élelmiszer kiolvasztását.

Sütés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.

A lenyitható sütőajtó kinyitásakor álljon félre. Ne hagyja, hogy az ajtó lecsapódjon - a fogantyú segítségével tartsa az ajtót, amíg teljesen ki nem nyílik.

A sütőben négy polcszint található. A polcálások a sütő ajtótól számozódnak.

Fontos, hogy a sütő tartozékait megfelelően helyezze el.

Az edény anyaga	megfelelő
Acél, zománczott acél	Igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	A gyártó általi jelölés esetén
Alumínium, réz, sárgaréz	Nem
Üveg, kerámia, porcelán	Nem

i Bizonyos edények zajt kelthetnek az indukciós főzőzónán való használatuk során. Az ilyen zaj nem a készülék hibája, és semmilyen módon nem befolyásolja annak működését.

i Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Egy sütőfunkció kiválasztásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a sütőfunkció szabályozógombját a kívánt funkció jelére.

Sütő hőmérséklet-szabályozó gombja

A hőmérséklet-szabályozó gombnak az **óramutató járásával megegyező** irányú elforgatásával válassza ki a sütési hőmérsékletet. 50 °C és 250 °C közötti hőmérsékletet vá-

A hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével állítható be a fent említett két végpont közötti hőmérséklet.

i Fontos megjegyezni

Amint a sütő hőmérsékletét kiválasztotta, a sütő hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye felgyullad, és mindaddig világít, amíg a sütő el nem érte a választott hőmérsékletet, ezt követően pedig a hőmérséklet-szabályozóval együtt kapcsol be és ki, mutatva, hogy történik a hőmérséklet fenntartása.

A sütő használata

! **Vigyázat** Soha ne tegyen alufóliát, tepsit vagy sütőedényt közvetlenül a sütő aljára.

A sütő aljáról sugárzó blokkolása a túlhevülés miatt károsíthatja a zománcréteget. A sütő használat közben felforrósodik: **GONDOSKODJON A KÉSZÜLÉK KÖZELÉBEN LEVŐ GYERMEKEK FELGYELETÉRŐL.**

A tepsi átmenetileg elgörbülhet a hőmérséklet-ingadozások miatt, vagy ha az étel (pizza stb.) a felületén nem egyenletesen van szétterítve. A tepsi visszanyeri az alakját, amikor lehűl.

Az alábbiakban gyakorlati tanácsok találhatók arra vonatkozóan, hogy lehet hatékonyan használni a sütőfunkciókat a különféle sütési módokatokhoz:

☐ A hagyományos sütő használata

! **Vigyázat** Égési sérülések veszélyével jár, ha hozzáér a sütő belsejében levő fűtőszálakhoz. Használat közben a készülék felforrósodik.

Mind a felső, mind pedig az alsó elem sugároz hőt.

Egyetlen szinten elkészíthető az étel, ez pedig különösen alkalmas olyan ételek esetében, amelyeknek az alját és a tetejét fokozottan barnítani kell (pl. lasagna).

Ez a funkció lehetőséget ad arra, hogy a ventilátor üzemeltetése nélkül süssön.

i Hogyan kell használni a hagyományos sütőt:

- A sütő funkciókapszoló gombját forgassa a **☐** szimbólumra.

- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

↑ Csak a felső fűtőelem

A hó kizárólag a sütő tetejéről sugárzik. A sütő funkciógombnak ezt az állását elkészített ételek készre sütéséhez ajánljuk.

i Hogyan kell használni a hagyományos sütőt:

- A sütő funkciókapszoló gombját forgassa a **↑** szimbólumra.
- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

↓ Csak az alsó fűtőelem

Ez a funkció különösen olyan tészta esetében hasznos, amit nem lehet túpróbbával ellenőrizni, valamint pizzasütésnél. Használható lepények vagy töltött tészták utósütésére, mert így az alul lévő tészta biztosan jól átsül.

i Hogyan kell használni a hagyományos sütőt:

- A sütő funkciókapszoló gombját forgassa a **↓** szimbólumra.
- Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.

☹ Légbefúvásos sütés

A sütőben lévő levegőt a hátlap mögött található ventilátor körül lévő fűtőelem melegíti. A ventilátor keringeti a forró levegőt, hogy egyenletes hőmérsékletet tartson fenn a sütő belsejében.

A funkció előnyei a következők:

Gyorsabb előmelegítés

Mivel a ventilátor gyorsan eléri a kívánt hőmérsékletet, nem kell előmelegíteni a sütőt, bár lehet, hogy Önnek 5-7 perccel hosszabb sütési időre van szüksége. A magasabb hőmérsékletet igénylő recepteknél (pl. kenyér, sütemények, lángosok, felfújtak stb.) a sütő előmelegítésével lehet a legjobb eredményeket elérni.

Alacsonyabb hőmérsékletek

A légbefúvásos sütéshez általában alacsonyabb hőmérsékletek szükségesek, mint a hagyományos sütéshez.


Ne felejtse el kb. 20-25 °C-kal csökkenteni a hőmérsékletet azoknál a saját recepteknél, amelyeknél hagyományos sütésre van szükség.

Egyenletes melegítés tézsasütéshez


A légbefúvásos sütés egyforma melegítést biztosít minden polcszinten. Ez azt jelenti, hogy ugyanabból az ételből több tétel is süthető egy időben a sütőben. Azonban lehetséges, hogy a felső szinten lévő gyorsabban barnul meg, mint a lentebb lévő.

Ez rendszerint így van. Az ételek nem adják át egymásnak aromájukat.


A légkeringtetéses sütés használata


1. A sütő funkciókapcsoló gombját forgassa  állásba
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját a kívánt hőmérsékletre.


Grill

 **Vigyázat** A készülék elérhető részei forróak! A grillező tálcá kivételekor vagy visszahelyezésekor használjon sütőkesztyűt.

 **Vigyázat** A gyermekeket tartsa távol, amikor a készüléket használja.

 **Vigyázat** A sütő ajtaját zárva kell tartani, amikor a grill funkciót használja. Maximum 230 °C-ot használjon ennél a funkciónál.

 A grill funkció bekapcsolása:

- A sütő szabályozógombját forgassa a  szimbólumra.

- Válasszon ki maximum 230 °C-ot a hőmérséklet-szabályozó gombbal.

A legtöbb ételt a grillezőedény rácsára kell helyezni a maximális légáramlás biztosítása és annak érdekében, hogy az étel ne érjen bele a zsiradékba és a lébe. Az olyan ételek, mint a hal, saját belátása szerint közvetlenül a grillezőedénybe is behelyezhetők.


Az ételekről a nedvességet alaposan fel kell itatni grillezés előtt, a fröcskölés minimálisra csökkentése érdekében. A sovány húsokat és a halat egy kevés olajjal vagy olvasztott vajjal kenje meg, hogy a sütés alatt ne száradjanak ki.

Az olyan köreteket, mint a paradicsom és a gomba, húsok grillezésekor a rács alá kell helyezni.

Kenyér pirításakor javasoljuk a legfelső polcszint használatát. Steakek kisütése, illetve pirítás készítése előtt néhány perccel keresztlül maximum fokozaton melegítse elő a grillt.

Sütés közben szükség szerint módosítsa a beállított hőfokot és a polc szintjét.

A használat alatti biztonság érdekében a hőmérséklet-szabályozó vezérli a grillező elemet. A sütés során a grill többször be- és kikapcsol a túlhevülés megelőzése érdekében.

 A sütés időtartama a hússzelet vastagságától, és nem a súlyától függ.

Hasznos javaslatok és tanácsok

Tippek a főzőlap használatához

Az alábbi táblázatban megadott információk kizárólag útmutatóként szolgálnak.

Hő-beállítás	Ételkészítés	Alkalmos:	Ételkészítési időtartamok	Tippek / Tanácsok
0	Ki állás			
1	Ételek melegen tartása	Főtt ételek melegen tartása	Szükség szerint	Burkolat
1-2	Olvasztás	Hollandi mártás, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása	5-25	Alkalmanként keverje meg
1-2	Keményítés	Könnyű omlett, sült tojás	10-40	Fedővel lefedve készítse

Hő-beállít-ás	Ételkészítés	Alkalmas:	Ételkészítési idő-tartamok	Tipppek / Tanácsok
2-3	Párolás	Rizs és tejalapú ételek párolása Kész-ételek felmelegítése	25-50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Gőzölés Párolás	Zöldségek és hal gőzölése, hús párolása	20-45	Zöldségekhez csak kevés (néhány evőkanálnyit) folyadékot adjon
4-5	Forralás	Burgonya gőzölése	20-60	Csak kevés folyadékot használjon (pl. max 1/4 vizet 750 g burgonyához)
4-5	Forralás	Nagyobb mennyiségű készítése	60-150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés	Bécsi szelet, borjúhús, cordon blue, borda, kolbász, máj, tojás, palacsinta készítése	Szükség szerint	A készítés félidejében fordítsa meg
7-8	Intenzív sütés	Fasírozott, bélszín-szelet	5-15	A készítés félidejében fordítsa meg
9	Forralás Barnítás Bő olajban sütés	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése		

i A **B** rásegítés funkció nagymennyiségű folyadék felmelegítésére szolgál.

Tipppek a Hagyományos sütő — használatához

Mindig hagyjon egy legalább 2.5 cm-es rést az étel teteje és a fűtőelem között. Ezzel érheti el sütéskor a legjobb eredményt, ugyanakkor az ételnek, így például a kelt tésztáknak, pudingoknak stb. is lesz helye megnőni. Torták, sütemények, lángos, kenyér stb. készítésekor helyezze a tepsit vagy a sütőformát középre az elem alá.

Ügyeljen rá, hogy az étel közepén legyen az elem alatt, és ne felejtse elegendő helyet hagyni a sütőforma/tepsi körül, hogy maximuman érje a keringő levegő.

A tepsis és az edények anyaga és vastagsága fogja meghatározni, hogy az étel alja mennyire barnul meg.

A zománcozott, valamint a sötét és nehéz eszközök fokozottabb barnulást idéznek elő. A fényes alumínium- vagy a polírozott acél- tepsikről visszaverődik a hő, ezért az étel alja kevésbé barnul meg.

Fontos NE tegyen edényt közvetlenül a sütő aljára, mert az nagyon felforrósodik és tönkremehet.

NE használja tepsiként a grillező vagy a hústálcát, mert ez is erősíti az étel aljának barnulását.

Gazdaságossági szempontból ajánlott a lehető legrövidebb ideig nyitva hagyni a sütő ajtaját, különösen az alatt, amíg ételt helyez az előre felmelegített sütőbe.

Tipppek a Légkeveréses sütő funkció ☼ használatához

A polcsintek nem lényegesek, arra viszont ügyeljen, hogy a polcok elosztása egyenletes legyen.

Ha egyenlő több ételt készít a sütőben, akkor ne egy polcra tegyen több ételt, hanem a polcok közepére helyezze el az ételeket. Ha tele van a sütő, az elkészítési idő valamivel hosszabb lehet.

Ha a sütő egyféle étellel van tele (pl. egyforma adagokban berakott aprósütemények vagy Victoria piskóta), akkor azok egyszerre készülnek el és egyszerre kell őket kivenni a sütőből. Ha készített ételek típusban és adagban eltérnek egymástól (pl. piskóta és egyéb tészta), akkor nem biztos, hogy egyszerre fognak elkészülni.

A kiolvasztás előtt az élelmiszerek átmelegítéséhez a sütő ventilátora is használható (pl.

gyümölcsmártások, húsos pogácsák, kolbászos tekercesek és más aprósütemények). A hőmérséklet legyen 190-200 °C, és biztosítson 20-40 percet (a sütőbe helyezett mennyiségtől függően).

Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges. A hőmérsékletértékek csupán útmutatásul szolgálnak. Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékek az egyéni igények szerint növelendők vagy csökkentendők.

i Az ételek hatása a sütési eredményre



Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különbözőek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják:



- A) Az alumíniumból, agyagból, hőálló üvegből készült és a fényes edényekben az étel lassabban sül, és kevésbé hajlamos lesülni az ételek alja.
- B) A zománcozott öntöttvas, a galvanizált alumínium, a belül teflonbevonatú, kívül színezett alumínium és a sötét színű, nehéz edényekben az étel jobban sül, és alul jobban barnul.

Tipp a Kiolvasztás használatához

- Az élelmiszert fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.
- Az apró vagy vékony halszeletek, páncél nélküli rákok, darált hús, máj és vékony húsdarabok 1-2 óra alatt kiolvadnak. A megfelelő élelmiszerhigiénia biztosítása érdekében ügyeljen arra, hogy ezek a kiolvasztást követően azonnal sütésre vagy lehűtésre kerüljenek.
- Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő élelmiszert egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.
- NE hagyja az élelmiszert a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Főzze meg a nyers élelmiszert azonnal, vagy az elkészült ételt tartsa hűtőszekrényben.
- Ügyeljen arra, hogy betartsa az alapvető higiéniai szabályokat a friss, a fagyasztott, a nyers és a főtt élelmiszerek kezelése során.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő perc-ben	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Péksütemények	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Aprósütemény	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Gyümölcskenyér	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Foszlós kalács	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Habcsók	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Zsemle	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Lepény	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45

SÜTÉSI TÁBLÁZAT					
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	 Hőmérséklet °C	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Piskóta (zsiradék nélkül)	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Sajttorta	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Svájci tekercs	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Kis fánk	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Kelt almás sütemény	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Almáspite	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55
Tepsis sütemény	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Parasztkenyér	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Egész csirke	2	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	170-190	45-50
Sertéssült	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) előmelegítési idő

2) a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT				
Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	 Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
Pírtós	3	10	230	3-5
	3	10		3-5
Beefsteak	3	10	230	15+15 ¹⁾
Egész csirke	nyárs	-	230	50-60
Fél csirke	2	-	230	30+30 ¹⁾

GRILLEZÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Polcpozíció alulról	Előmelegítési idő percben	Hőmérséklet °C	Időtartam (perc)
	2	-		25+25 ¹⁾
Sertésborda	3	-	230	25+25 ¹⁾
	2			20+20 ¹⁾

1) Félidőben fordítsa meg az ételt

Ápolás és tisztítás

! **Vigyázat** A sütőt mindig tisztán kell tartani. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.

! **Vigyázat** A tisztítás előtt gondoskodjon arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban legyen, és készülék teljesen lehűljön.

! **Vigyázat** Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt LE KELL CSATLAKOZTATNI az áramforrásról.

Tisztítószerek

Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

! **Vigyázat** Klórt tartalmazó tisztítószerek NEM használhatók, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. Gőzölős takarítógépet és durva dörzshatású anyagokat tilos használni. A sütő és főzőlapok tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.

Üvegkerámia

Fontos Forró üvegkerámia esetén a tisztítószerek nem hatnak. A tisztítás után bő vízzel kell lemosni minden tisztítószert, mert azok maró hatásuk lehetnek a gyűrűk legközelebbi felfűtésekor!

Tilos az olyan agresszív tisztítószerek használata, mint pl. a grill- vagy sütőtisztító spray, a durva súrolószerek vagy a karcoló hatású edénytisztítók.

i Minden használat után tisztítsa meg a langyos vagy hideg üvegkerámia felületet. Ezáltal elkerülheti a szennyeződések ráégését. A vízkő, vízfoltok, zsírmaradványok és fémek elszíneződések eltávolítását kereskedelemben kapható üveg-

kerámiához és rozsdamentes acélhoz ajánlott tisztítószerrel végezze.

Enyhe szennyeződés

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószerrel törölje át az üvegkerámia felületet.
2. Ezután tiszta ruhával törölje szárazra. Nem maradhat tisztítószert-maradék a felületen.
3. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg az üvegkerámia felületet kereskedelemben kapható, üvegkerámiához ajánlott tisztítószerral.
4. Ezután bő vízzel törölje át, majd szőszmentes tiszta ruhával törölje szárazra a felületet.

Makacs szennyeződés

1. Üvegkaparóval távolítsa el a kifutott vagy ráégett ételmaradékokat.
2. Az üvegkaparót ferdén tartva helyezze rá az üvegkerámia felületre.
3. A kaparót a felületen végighúzva távolítsa el a szennyeződést.

i Szaküzletben vásárolhat üvegkaparót és üvegkerámiához ajánlott tisztítószert.

Ráégett szennyeződés

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot, alufóliát vagy egyéb ráolvadt anyagokat azonnal - amíg a főzőlap meleg - üvegkaparóval távolítsa el.
2. A tisztítást normál módon végezze, mikor a főzőfelület már kihűlt.

Fontos Égési kockázattal jár, ha az üvegkaparót a főzőzóna forró állapotában használja.

i Ha a szennyeződés eltávolítása előtt lehűlt a főzőzóna, akkor azt tisztítás céljából ismét fel kell melegíteni. Az érdes aljú edények okozta karcok vagy sötét foltok nem távolíthatók el az üvegkerámia felületről. Ezek azonban nem rontják a főzőfelület hatékonyságát.

! **Vigyázat** Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

A főzőlap kerete

Fontos A matt foltok elkerülése érdekében a főzőlap keretét ne érje ecet, citromlé vagy vízkőoldó.

1. Nedves ruhával és kevés mosogatószerrel törölje át a keretet.
2. A rászáradt szennyeződést nedves ruhával puhítsa fel. Ezután törölje le, majd törölje szárazra.

Külső tisztítás

A tisztításhoz olyan tisztítószer ajánlott, amelyek nem karcolják a felületet. Ne használjon fémtárgyakat, acélgyapot szivacsot, súrolópárnát, maró hatású termékeket és oldószereket.

Ha a sütő erősen szennyezett:

1. spatulával vagy hasonló eszközzel távolítsa el a rákeményedett ételmaradékokat
2. szivacs segítségével kenje szét a puha tisztítószappant a sütőben
3. Zárja be az ajtót. Hagyja a sütőt (felső/also fűtéssel) 100 °C-on kb. 10 percig
4. a sütő kihűlése után tiszta vízzel mossa le a felületeket. A makacs foltokat szappanos súrolópárnával óvatosan dörzsölje meg. Minden felületet töröljön szárazra.

A sütő polcai és a polctartók

A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a teleszkópos polctartó eltávolítható.

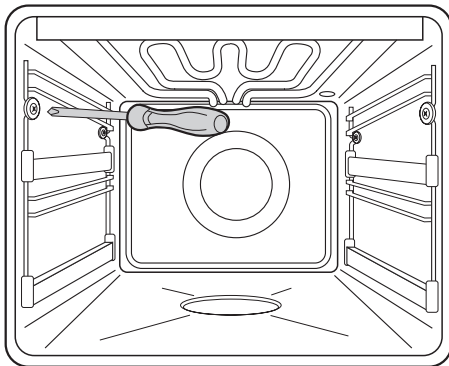
i Teleszkópos polctartó

A teleszkópos tartójú vezetősínek beillesztése és eltávolítása ugyanúgy történik, mint a standard vezetősíneknél.

A vezetősínek eltávolítása

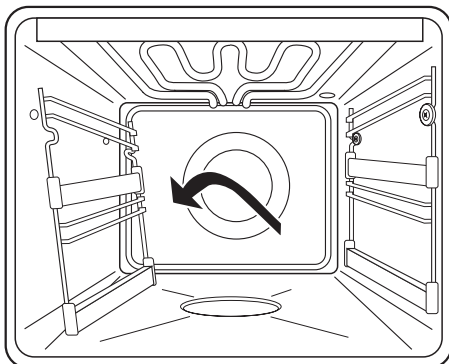
Tartsa a teleszkópos polctartót az egyik kezével, és csavarja ki a rögzítőcsavarokat.

Emelje ki a sütőből a vezetősíneket, és ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a zománctot. <http://www.markabolt.hu/>



Fontos A vezetősínek beillesztésekor

ügyeljen arra, hogy a teleszkópos tartók rögzítőcsavarjai előre nézzenek.



Felszereléskor rögzítse a síneket az oldalfalakhoz és szorítsa meg a csavarokat.

A teleszkópos tartójú vezetősínek tisztítása

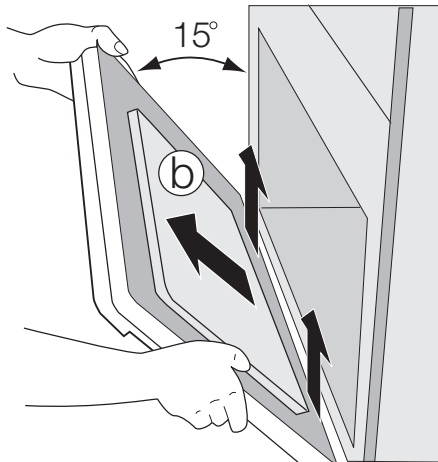
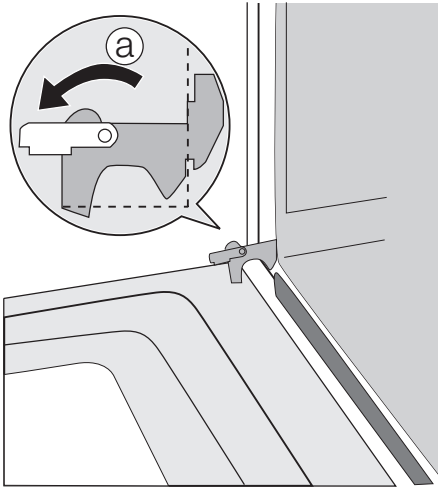
A teleszkópos tartójú vezetősíneket forró szappanos vízben kézzel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, áztassa be, mielőtt fémszálas súrolópárnával megtisztítaná.

Fontos Tilos a teleszkópos tartók zsírozása.

Sütőajtó

A sütőajtó levétele a pántokról

A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a sütő ajtaja eltávolítható.

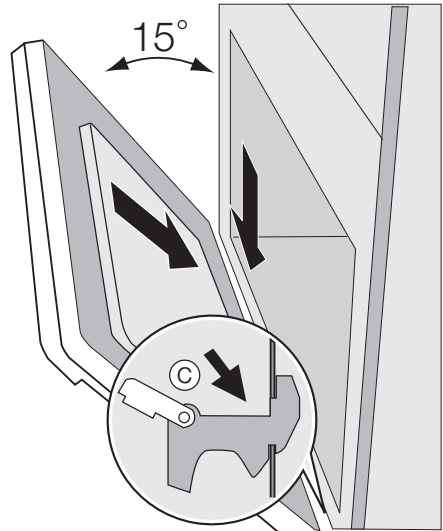


Nyissa ki a sütő ajtaját vízszintes helyzetbe. Ezután emelje fel a két ajtózsanéron lévő kapcsokat, ameddig lehet (a). Lassan csukja vissza ütközésig az ajtót, és emelje meg az ajtót, amíg a zsanérok ki nem jönnek (b).

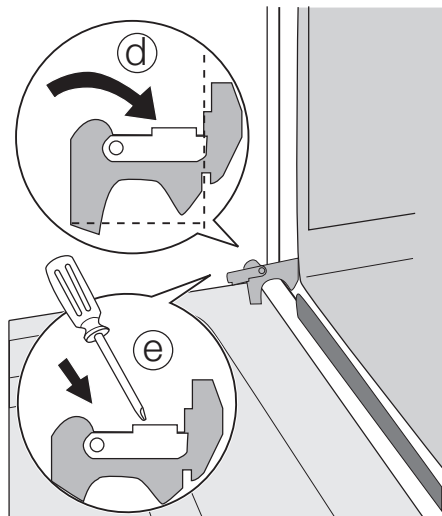
A sütőajtó visszahelyezése a pántokra

Amikor visszahelyezi az ajtót a zsanérokra, fordítva hajtsa végre az ajtó zsanérokról való levételének műveletsorát. Illessze vissza az ajtózsanérokat a nyílásokba (c). Ennek végrehajtásakor ügyeljen arra, hogy a zsanérok megfelelően és egyenletesen haladjanak. Lassan engedje le az ajtót. Ennek elvégzésekor ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne

érjenek hozzá a keret aljához (ha ez történne, emelje ismét fel az ajtót, és igazítsa be újra a zsanérokat).



Végül hajtsa le a kapcsokat a sütő irányában (d). Hogy az ajtó megfelelően záródjon, nyomja le a kapcsokat valamilyen eszközzel (pl. csavarhúzóval) (e). Lassan ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően működik-e.



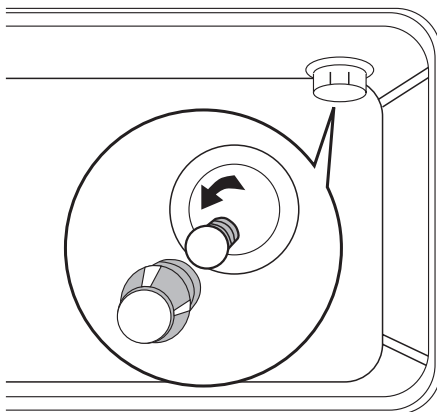
Fontos Soha ne hagyja az ajtózsánérokon lévő karokat álló helyzetben. Különben a rugó sérülést okozhat.

A sütő izzójának kicserélése

⚠ Vigyázat Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzócsere előtt győződjön meg arról, hogy megtörtént-e a készülék kikapcsolása és áramtalanítása.

A hibás izzó kicserélése:

1. Az üvegfedelelet forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
2. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
3. Helyezze vissza az üvegfedelelet.
4. Csatlakoztassa a konnektorba a készülék hálózati vezetékét.



Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

Teljesítmény:	25 W
Feszültség:	230/240 V, 50 Hz
Hőmérséklet:	300 ° C
Menettípus:	E 14

Mit tegyek, ha...

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt a helyi Electrolux szervizhez fordulna.

garanciális időszakon belül is előfordulhat, hogy a szerviz szakembere vagy a kereskedő nem ingyen száll ki Önhöz.

Fontos Ha a készülék használata nem rendeltetésszerű volt, akkor még a

Az indukciós főzőfelület

Tünetek	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőfelület nem kapcsol be vagy nem működik	A főzőfelület bekapcsolása óta több mint 10 másodperc telt el	Kapcsolja be újra a főzőfelületet
A maradékhő kijelzője semmit nem mutat	A főzőzóna csak rövid időre volt bekapcsolva és így nem forrósodott fel	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, lépjen kapcsolatba a helyi szervizzel
A kijelző két hőbeállítás között váltogat	A teljesítménykezelés funkció éppen az adott főzőzóna teljesítményét csökkenti	Lásd "Teljesítménykezelés" című részt
" F " világít	<ul style="list-style-type: none"> • Nem megfelelő edény • Nincs edény a főzőzónára helyezve • Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához 	Megfelelő edény használata. Helyezzen edényt a főzőzónára. Használjon megfelelő edényt

Tünetek	Lehetséges ok	Megoldás
" E " és egy szám látható	Elektronikus hiba	Néhány percre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (vegye ki az olvadóbiztosítékot a rendszerből). Ha az ismételt bekapcsoláskor ugyanaz jelenik meg, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az elektromos sütő

Tünetek	Megoldás
A sütő nem kapcsol be	<ul style="list-style-type: none"> Állítsa be a pontos időt az elektronikus időzítőn Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési funkciót/hőmérsékletet választotta-e ki A konnektor kapcsolója, illetve az áramforrás kapcsolója BE van-e kapcsolva
Túl hosszú vagy túl rövid a főzési/sütési idő.	Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani
A sütővilágítás nem működik	az égő kiégett. A cseréhez kövesse a megfelelő fejezetben adott utasításokat.

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a helyi szervizhez. Amikor a szervizzel kapcsolatba lép, a következő információk megadását fogják kérni:

- Neve, címe és postai irányítószáma

- Telefonszáma
- A meghibásodás részleteinek világos és tömör ismertetése
- A modell és a sorozatszám (lásd az adattáblát)
- Vásárlás napja

Műszaki adatok

Főzőlap		Sütő	
Indukciós zóna, bal első, R 140 mm	1400 (B 2500 W)	Alsó fűtőelem	900 W
Indukciós zóna, jobb első, R 180 mm	1800 W (B 2800 W)	Felső fűtőelem	1000 W
Indukciós zóna, bal hátsó, R 210 mm	2100 W (B 3100 W)	Grill elem	1900 W
Indukciós zóna, jobb hátsó, R 140 mm	1400 W (B 2500 W)	Konvekciós ventilátor	35 W
Összteljesítmény	(2 zónás modul 3600 W x 2) 7200 W	Sütővilágítás	Izzó, 25 W, E 14 típus
		Elektronikus időzítő	1 W
		Tisztítás	kézi
		Sütő összteljesítménye	1961 W
Tűzhely			
Tápellátás	Névleges feszültség		230/400 V
	Névleges frekvencia		50 Hz
Tűzhely összteljesítménye			9161 W
Méretek	Magasság		858 mm

	Szélesség		500 mm
	Mélység		600 mm
	Sütő befogadóképessége		50 liter

Üzembe helyezés

! **Vigyázat** A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

Az üzembe helyezéshez szükséges minden műveletet KÉPESÍTETT SZAKEMBERNEK kell végeznie, mégpedig a hatályos előírások és rendelkezések értelmében.

A készülék üzembe helyezése az "Y" specifikáció (EN60.335-2.6) szerint történjen. A tűzhelyet tilos a munkapultot meghaladó magasságban telepíteni.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a készülék a beszerelés után könnyen hozzáférhető a szervizszakember számára, ha javításra lenne szükség.

Mielőtt a készüléket rákötné az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy névtáblán feltün-

tett feszültség és frekvencia megegyezik-e a hálózati tápfeszültséggel.

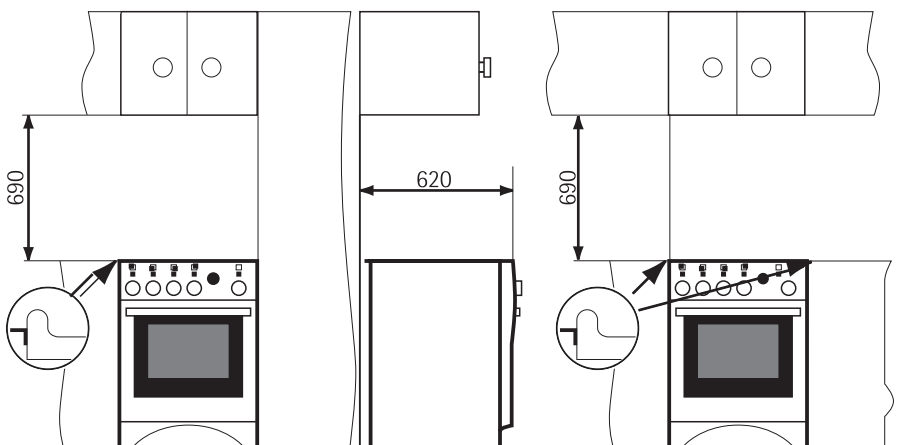
A készüléket kötelező földelni.

Elhelyezés

A tűzhely a Tűzkockázati jogszabályok értelmében "Y besorolást" kapott. A szomszédos szekrények vagy falak nem lehetnek a készüléknél magasabban.

A tűzhely telepíthető konyhába, konyha/ ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de semmi szín alatt nem telepíthető fürdőszobába vagy zuhanyhelyiségbe.

A tűzhely felett a tűzhely szélei által körülhatárolt területen minimum 69 cm-es távolságban szabad gyúlékony anyagot rögzíteni

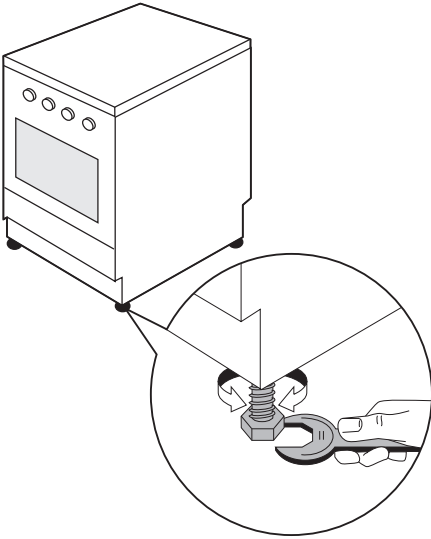


Vízszintbe állítás

A készülék aljának elülső és hátulsó részén állítható lábacsok találhatók.

A lábacsok állításával a készülék magassága is módosítható, ami lehetővé teszi az egyenetlen felületen való vízszintezést és az edényekben és serpenyőkben lévő folyadékok egyenletes eloszlását.

<http://www.markabolt.hu/>



Elektromos csatlakoztatás

! **Vigyázat** A tűzhely üzembe helyezéséhez és a hálózati vezeték telepítéséhez szükséges villanszerelési munkákat képesített villanszerelőnek vagy kompetens személynek kell végeznie, mégpedig az érvényben lévő jogszabályok alapján.

A tűzhely 230/400 V-os és 50 Hz-es elektromos áramforrásra van tervezve. Az elektromos forrásra csatlakoztatást H05 RR-F típusú kábellel kell megoldani. Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy az elektromos forrás feszültsége megegyezik-e a névtáblán feltüntetett feszültséggel. A készülék hálózati kábel nélkül kerül leszállításra. Az 1. számú táblázatban megadott leírás alapján fel kell szerelni egy rugalmas hálózati vezetékét.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak.

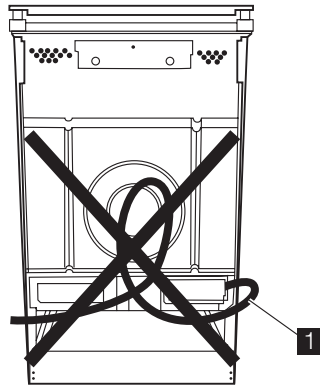
A kapcsolót a főzőlaptól 2 méterre kell elhelyezni, hogy az üzembe helyezés végeztével könnyen hozzáférhető legyen.

A zöld-sárga színű földelő kábelt ne szakítsa meg ezzel a kapcsolóval.

Fontos MEGJEGYZÉS: A földelő kábel kb. 2 cm-rel legyen hosszabb a vezető és a nulla kábelnél.

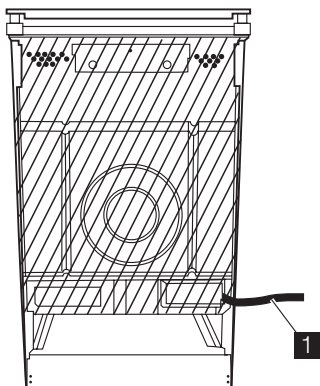
! **Vigyázat** Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak, a gyártó szerelőjének vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

! **Vigyázat** Az üzembe helyezést és csatlakoztatást követően a kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érhesse 50 °C-nál magasabb környezeti hőmérséklet.



1 Hálózati kábel

! **Vigyázat** Ügyeljen rá, hogy a tűzhely hálózati vezetéke ne érintkezzen a diagrammon csikozottan jelölt terület bármely részével.



1 Hálózati kábel

A csatlakoztatás előtt az alábbiakat kell ellenőrizni:

- az olvadóbiztosíték és a háztartási elektromos szerelvény képes-e kezelni a ké-

szülék által felvett áramot (lásd az adattáblát);

- A csatlakoztatáshoz használt konnektor vagy többpólusú kapcsoló a készülék üzembe helyezése után könnyen hozzáférhető-e.

Hogyan tovább?

- Csavarja le és vegye le a készülék hátuljáról a védőfedelelet;
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a tűzhely csatlakozópontjához;
- Rögzítse a kábelbilincs segítségével;
- Ügyeljen arra, hogy a kapcsolélehez való csatlakoztatás megfeleljen a hálózat jellemzőinek;
- Illessze vissza, majd csavarja fel a készülék hátuljára a védőfedelelet.

Névleges feszültség	230 V ~ / 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
	Egy fázis	Három fázis Y 3 f. + nullás	Három fázis	Három fázis Y 2 f. + nullás
Csatlakozás típusa				
Hálózati feszültség	230 V ~	400 V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
A fűtőelemek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Olvadó kapacitás	50 A	3 x 16 A	3 x 32 A	2 x 32 A
Kábelszakasz	3 x 10 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Electrolux. Thinking of you.

Sodelujte pri naših razmišljanjih na spletni strani:
www.electrolux.com

Vsebina

Varnostna navodila	25	Navodila za uporabo	32
Skrb za varstvo okolja	26	Koristni namigi in nasveti	36
Opis izdelka	27	Vzdrževanje in čiščenje	39
Oprema	28	Kaj storite v primeru...	43
Elektronska programska ura (programator)	29	Tehnični podatki	43
	31	Namestitve	44
Pred prvo uporabo			



Pridržujemo si pravico do sprememb



Varnostna navodila

Pomembno! Navodila za uporabo hranite v bližini štedilnika za kasnejšo uporabo. V primeru, ko napravo prodate ali podarite drugemu lastniku ali zapustite stanovanje in napravo pustite v njem, naj bodo dostopna tudi navodila za uporabo, da bo novi lastnik lahko spoznal delovanje naprave in ustrezna varnostna opozorila.

Ta opozorila so podana zaradi varnosti. Pred namestitvijo ali uporabo stroja **OBVEZNO** natančno preberite navodila za uporabo.

Namestitve

- Štedilnik mora namestiti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca.
- Štedilnik lahko popravljajo samo pooblašeni servisierji.
- Štedilnik lahko popravlja ali servisira samo tehnik pooblaščenega servisa. Uporablja lahko samo originalne nadomestne dele.
- Štedilnik je težek. Bodite previdni, ko ga premikate.
- Pred uporabo štedilnika odstranite vso embalažo.
- Električna omrežna napetost mora ustrezati napetosti, ki je navedena na napisni ploščici.
- Štedilnika ne poskušajte na noben način spreminjati.

Električna varnost

- Napravo lahko na električno napetost priključijo samo **usposobljen električar**.

- V primeru napake ali poškodbe naprave: odvijte oz. izključite varovalke.
- Napravo lahko **popravljajo samo strokovno usposobljeni servisierji**. Nestrokovna popravila lahko povzročijo veliko nevarnost. Če je napravo potrebno popraviti, se obrnite na našo servisno službo ali vašega prodajalca.

Varnost otrok

- Štedilnik lahko uporabljajo samo odrasle osebe. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite, da bi se igrali s štedilnikom.
- Štedilnik se med delovanjem segreje ter ostane vroč še dolgo po uporabi. Dokler se ne ohladi, se mu otroci ne smejo približati.
- Otroci se lahko poškodujejo tudi, če s štedilnika potegnjejo ponve ali lonce.
- Štedilnika naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. zmanjšanimi izkušnjami in znanjem, razen v primeru, ko je oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, zagotovila nadzor oz. jih natančno seznanila z uporabo štedilnika.

Za osebe s srčnim spodbujevalnikom

V podjetju Electrolux so izvedli raziskavo, kako indukcijske kuhalne plošče vplivajo na različne vrste srčnih spodbujevalnikov. Rezultati so pokazali, da lahko osebe z vsajenim srčnim spodbujevalnikom uporabljajo indukcijske plošče brez kakršnegakoli tveganja, če upoštevajo **varnostno oddaljenost 30 cm**

od plošče. Če imate vsajen srčni spodbujevalnik, vam vseeno priporočamo, da se **posvetujete z vašim zdravnikom**. Če obstaja kakršenkoli dvom, vam svetujemo, da **ne** uporabljate izdelkov z vgrajenimi indukcijskimi kuhalnimi ploščami.

Med uporabo

- Štedilnik je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni predviden za uporabo v komercialne ali industrijske namene.
- Štedilnika ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Štedilnika ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Ponev za žar se med delovanjem segreje, zato pri odstranjevanju ali zamenjavi vroče poneve vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
- Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelcev v notranjosti pečice.
- Ko štedilnika ne uporabljate, zagotovite, da so vsi gumbi v izklopljenem položaju.
- Če v bližini štedilnika uporabljate druge električne aparate, pazite, da priključni kabel ne pride v stik z vročimi deli štedilnika.
- Kadar pri kuhanju uporabljate olje in druge maščobe, ne puščajte štedilnika brez nadzora.
- Štedilnik mora biti vedno čist. Maščobe ali druge nečistoče se lahko vnamejo.
- Pečico čistite samo v skladu z navodili.
- Štedilnika ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Ne uporabljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Steklokeramika je neobčutljiva na hitre temperaturne spremembe in zelo trdna, ni pa nezlomljiva. Predvsem trdi in ostri predmeti lahko poškodujejo kuhalno površino, če padejo nanjo.
- Ne uporabljajte litoželezne posode ali posode s poškodovanim, neravnim ali hra-

pavim dnom. Pri pomikanju take posode se plošča lahko opraska.

- Tekočine, ki vsebujejo kisline, npr. kis, limonin sok, sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ne smejo priti v stik z okvirom štedilnika, kajti v nasprotnem se lahko pojavijo motni madeži.
- Če pride sladkor ali živilo, ki vsebuje sladkor, v stik z vročim kuhališčem in se stopi, staljeno živilo s pomočjo strgala takoj odstranite, dokler je še toplo.
- Predmete in materiale, ki bi se lahko stopili (npr. plastiko, alu folijo, folijo za pečenje ipd.), odstranite s steklokeramične plošče. Če se tak material po nesreči stali na steklokeramični plošči, ga s pomočjo strgala takoj odstranite.
- Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom, brez grobih robov, da ne opraskate plošče.
- V pečici nikoli ne uporabljajte plastičnih posod. Pečice nikoli ne oblagajte z alu folijo.
- Zagotovite, da so odprtine za zračenje na sredi zadnjega dela kuhalne plošče vedno neovirane, da je zagotovljeno ustrezno zračenje.


Odstranitev embalaže

Preverite, ali je štedilnik nepoškodovan in v dobrem stanju. V primeru poškodbe med prevozom o tem nemudoma obvestite trgovca. V primeru neposredne dostave je potrebno transportne poškodbe prijaviti servisni službi v največ sedmih dneh po dostavi.

Embalaža se lahko reciklira. Za podrobne informacije o zbirališčih izdelkov za recikliranje v vaši okolici se obrnite na pristojni urad za odstranjevanje odpadkov.

Pred prvo uporabo pečice ne pozabite odstraniti embalažnega materiala iz notranjosti pečice.

Skrb za varstvo okolja

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvenimi odpadki, izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje.

zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov,

komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Embalažni material

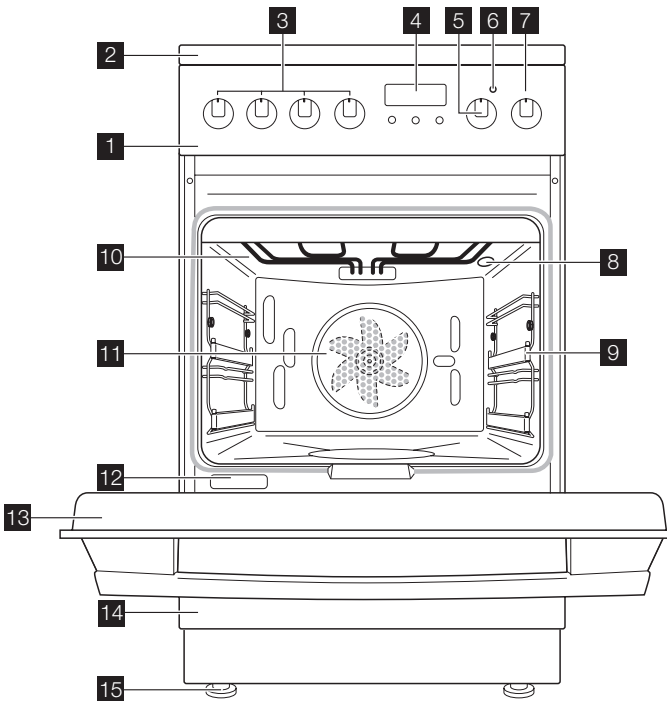
Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov in jo lahko recikirate. Plastični sestavni deli so označeni z oznakami. Embalažni material odložite v ustrezne posode za

ločeno zbiranje v vašem kraju oz. najbližji okolici.

- Po prikločitvi odpeljite embalažo na ustrezno odlagališče, skladno s predpisi.
- Ko odsluženega štedilnika ne boste več potrebovali, odrežite priključni kabel in štedilnik odpeljite na ustrezno odlagališče.

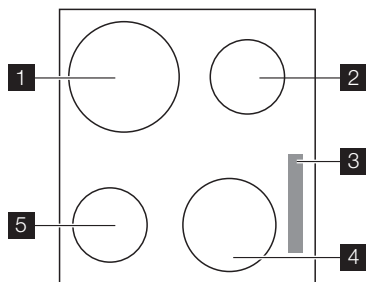
Opis izdelka

Splošen pregled



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 Upravljalna plošča | 12 Napisna ploščica |
| 2 Indukcijska kuhalna plošča | 13 Vrata pečice |
| 3 Gumbi za kuhalne plošče | 14 Predal |
| 4 Elektronska programska ura | 15 Nastavljive noge |
| 5 Gumb termostata | |
| 6 Lučka za termostat pečice | |
| 7 Gumb za pečico | |
| 8 Žarnica v pečici | |
| 9 Teleskopska vodila | |
| 10 Grelec za žar | |
| 11 Ventilator | |

Pregled kuhalne plošče



- 1** Indukcijsko kuhališče 2100 W
- 2** Indukcijsko kuhališče 1400 W
- 3** Prikazovalnik
- 4** Indukcijsko kuhališče 1800 W
- 5** Indukcijsko kuhališče 1400 W

Teleskopska vodila

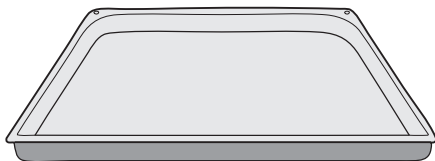
Nivoja 1 in 3 imata teleskopske nosilce rešetk, ki omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

Oprema

- i** Opremo pred prvo uporabo dobro očistite. Rešetko, pekač itd. operite z vročo vodo in sredstvom za pomivanje. Splaknite in posušite.

Poleg opreme, ki je priložena štedilniku, priporočamo, da uporabljate samo posodo, ki je odporna proti vročini (v skladu z navodili proizvajalca). Oprema, ki je priložena štedilniku:

Pekač za pecivo



Za kolače in piškote.

i Uporaba teleskopskih vodil:

1. Desni in levi teleskopski nosilec rešetk do konca izvlecite iz pečice
2. Na teleskopska nosilca rešetk namestite ponev ali rešetko
3. Nosilca narahlo potisnite v notranjost pečice.



Opozorilo! Če teleskopska nosilca rešetk nista do konca v pečici, ne poskušajte zapreti vrat pečice. Lahko pride do poškodbe emajla in stekla v vratih

Teleskopski nosilci rešetk in druga oprema se močno segreje! Uporabite kuhinjske rokavice ali podobne pripomočke.

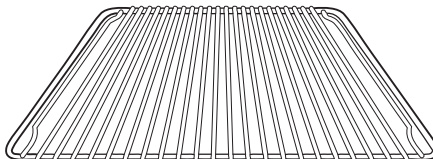
Pekač



Za pečenje peciva in mesa ali kot pekač za prestrezanje maščobe.

Če pekača ne uporabljate, ga odstranite takoj ob vklopu pečice.

Rešetka za pečico



Za posodo, modele, pečenke in jedi, ki jih želite speči.

Predal štedilnika

Predal štedilnika je pod pečico.

⚠ Opozorilo! Med pečenjem se predal lahko segreje, če je pečica dolgo vključena. Zato v predalu ne shranjujte vnetljivih materialov, kot so kuhinjske rokavice, kuhinjske krpe, plastični predpasniki ipd.

Segreje se tudi oprema za pečico, zato pazite, ko opremo jemljete iz predala, medtem ko je pečica še vedno v uporabi oz. je vroča. Odpiranje in odstranjevanje predala:

- Predal primite na spodnji strani in ga izvlčite
- Če želite predal odstraniti, ga izvlčite dokler se ne zaustavi, nato ga počasi dvignite in do konca izvlčite.

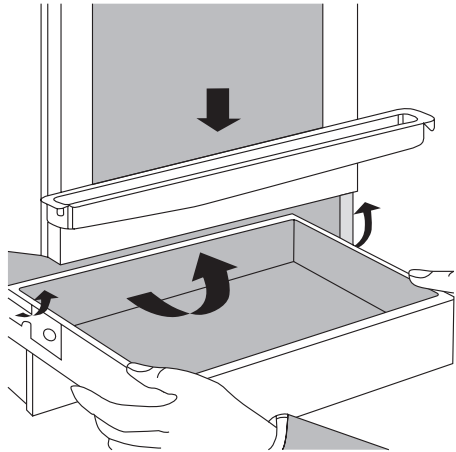
Ponovno vstavljanje predala poteka v obratnem vrstnem redu.

Posoda za zbiranje kondenzirane vode

Uporablja se za zbiranje kondenzirane vode med delovanjem pečice.

- Povlecite predal
- Posodo vstavite v predal

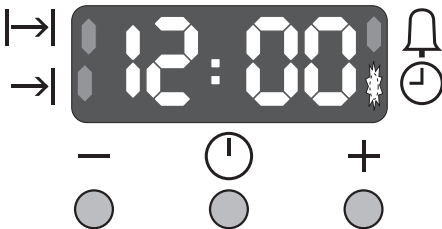
- Posodo s stranskimi obešali obesite na predal
- Predal potisnite nazaj v štedilnik.



i Posodo za zbiranje kondenzirane vode po uporabi očistite.

Elektronska programska ura (programator)

Spolšni pregled



Funkcije programske ure se nastavljajo s 3 funkcijskimi tipkami:

+	Tipki za višanje in nižanje časa
🕒	Pritisnite tipko za izbiro funkcije

Ta rasporeditev omogoča izbiro naslednjih funkcij:

→	Čas priprave
→	Konec peke
🔔	Odštevalna ura
🕒	Čas

i Pečica deluje samo, če je nastavljen čas. Pečico lahko uporabljate tudi brez nastavljenega programa.

i V primeru izpada električne napetosti se preključijo vse nastavitve (čas, nastavitve programa ali delujoči program). Ob ponovni vzpostavitvi električne napetosti začnejo utripati številke na prikazovalniku, programsko uro pa je potrebno ponovno nastaviti.

Nastavitev časa 🕒

Pri vključeni napajalni napetosti ali po izpadu električne napetosti na prikazovalniku utripa kontrolna lučka "Čas" 🕒.

Postopek nastavitve pravilnega časa:

1. Pritisnite tipko — ali +
2. Po izvedeni nastavitvi počakajte 5 sekund. Kontrolna lučka "Čas" ugasne in na prikazovalniku se prikaže nastavljen čas. Pečica je pripravljena za uporabo.

Za ponovno nastavitve časa večkrat zaporedno pritisnite tipko 🕒 in izberite funkcijo "Čas". Utripati začne ustrezna kontrolna lučka. Zatem nadaljujte po zgornjem opisu.

Čas lahko ponastavite, če ni bila nastavljena nobena samodejna funkcija (čas priprave $\rightarrow|$) ali konec kuhanja $\rightarrow|$).

Funkcija "Čas priprave" $\rightarrow|$

Funkcija omogoča, da se pečica po izteku programiranega časa za pečenje samodejno izklopi. Živilo vstavite v pečico, izberite funkcijo pečenja in nastavite temperaturo. Z večkratnim pritiskom na tipko \odot izberite funkcijo "Čas priprave". Utripati začne ustrezna kontrolna lučka.

Za nastavev časa priprave:

1. Pritisnite tipko $-$ ali $+$.
2. Po izvedeni nastavitvi počakajte 5 sekund. Zasveti kontrolna lučka za čas priprave $\rightarrow|$, na prikazovalniku pa se prikaže čas.
3. Po zaključenem času pečenja se pečica samodejno izključi, oglasi se zvočni signal in hkrati začne utripati kontrolna lučka. Gumb za funkcijo pečice in gumb termostata zavrtite na nič.

S pritiskom na katerokoli tipko izklopite zvočni signal.

i Z izklopom zvočnega signala se pečica preklopi v ročni način. Če funkcija pečice ni izključena in gumb termostata ni na ničli, se pečica začne ponovno segrevati.

Za preklic časa priprave:

1. Z večkratnim pritiskom na tipko \odot izberite funkcijo "Čas priprave". Utripati začne ustrezna kontrolna lučka $\rightarrow|$, na prikazovalniku pa se prikaže preostali čas priprave.
2. Pritiskajte tipko $-$, dokler se na prikazovalniku ne prikaže čas 0:00. Po 5 sekundah kontrolna lučka ugasne, na prikazovalniku pa se prikaže čas.

Funkcija za konec pečenja $\rightarrow|$

S to funkcijo lahko nastavite samodejni izklop pečice po koncu programiranega časa za pečenje. Živilo vstavite v pečico, izberite funkcijo pečenja in nastavite temperaturo. Z večkratnim pritiskom na tipko \odot izberite funkcijo za konec pečenja. Utripati začne ustrezna kontrolna lučka.

Za nastavev časa za konec pečenja:

1. Pritisnite tipko $-$ ali $+$.

2. Po izvedeni nastavitvi počakajte 5 sekund: zasveti kontrolna lučka za konec pečenja $\rightarrow|$, na prikazovalniku pa se ponovno prikaže čas.
3. Po zaključenem času pečenja se pečica samodejno izključi, oglasi se zvočni signal, kontrolna lučka pa začne utripati. Gumb za funkcijo pečice in gumb termostata zavrtite na nič.

S pritiskom na katerokoli tipko izklopite zvočni signal.

i Z izklopom zvočnega signala se pečica preklopi v ročni način. Če funkcija pečice ni izključena in gumb termostata ni na ničli, se pečica začne ponovno segrevati.

Za preklic časa za konec pečenja:

1. Z večkratnim pritiskom na tipko \odot izberite funkcijo za konec pečenja. Utripati začne ustrezna kontrolna lučka $\rightarrow|$, na prikazovalniku pa se prikaže programiran čas za konec pečenja.
2. Pritiskajte tipko $-$, dokler se na prikazovalniku ne prikaže čas. Programator zapiska in kontrolna lučka ugasne.

Kombinacija funkcij "Čas priprave" $\rightarrow|$ in "Konec peke" $\rightarrow|$

Funkciji "Čas priprave" in "Konec peke" lahko uporabljate istočasno za nastavev samodejnega vklopa in izklopa pečice.




1. S funkcijo "Čas priprave" $\rightarrow|$ (nastavev časa priprave je opisana v ustreznem poglavju) nastavite čas priprave. Potem pritisnite tipko \odot in na prikazovalniku se prikaže programirana nastavev.
2. S funkcijo "Konec peke" $\rightarrow|$ (nastavev časa zaključenega pečenja je opisana v ustreznem poglavju) določite čas zaključenega pečenja. Zasvetijo ustrezne kontrolne lučke, na prikazovalniku pa se prikaže čas. Pečica se vključi in izključi v skladu z nastavljenimi programi.

Funkcija "Odštevalna ura" \odot



Po izteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal odštevalne ure, vendar pečica ostane vključena, če je v uporabi.


Nastavev odštevalne ure:

1. Z večkratnim pritiskom na tipko \odot izberite funkcijo "Odštevalna ura". Utripati začne ustrezna kontrolna lučka \odot .

2. Potem pritisnite tipko  ali  (največ: 2 uri, 30 minut).
3. Po izvedeni nastavitvi počakajte 5 sekund. Zasveti kontrolna lučka odštevalne ure .
4. Po izteku nastavljenega časa začne utripati kontrolna lučka, zasliši se zvočni signal. S pritiskom na katerokoli tipko izklopite zvočni signal.

Preključitev odštevalne ure:

1. Z večkratnim pritiskom na tipko  izberite funkcijo "Odštevalna ura". Utripati začne ustrezna kontrolna lučka , na prikazovalniku pa se prikaže preostali čas.


2. Pritiskajte tipko , dokler se na prikazovalniku ne prikaže čas 0:00. Po 5 sekundah kontrolna lučka ugasne, na prikazovalniku pa se prikaže čas.


Izklop prikazovalnika

 Z izklopom prikazovalnika lahko zmanjšate porabo energije.

1. Istočasno pritisnite dve tipki na programatorju in ju zadržite približno 5 sekund. Prikazovalnik se izkluči.
2. Za vklop prikazovalnika pritisnite poljubno tipko. Prikazovalnik je možno izključiti le, če ni nastavljena nobena druga funkcija.


Pred prvo uporabo


 **Opozorilo!** Pred prvo uporabo pečice odstranite vso embalažo z zunanje in notranje strani, vključno z reklamnimi nalepkami in zaščitnimi folijami.

 Pred prvo peko skrbno pomijte vso opremo pečice.


 Pečica deluje samo, če je nastavljen čas.

Segrevanje prazne pečice

 **Opozorilo!** Poskrbite za nadzor otrok! Naprava se močno segreje. Pomembno: Ne uporabljajte ostrih, grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva bi lahko poškodovala površino.

 Ne pozabite odstraniti vsega embalažnega materiala iz notranjosti pečice.

Pred prvo uporabo najprej segrevajte prazno pečico. Poskrbite za dobro zračenje: vključite napo ali odprite okno. Nadaljujte po naslednjem opisu:

1. Odprite vrata pečice ter iz notranjosti pečice odstranite vso opremo.
2. Zaprite vrata pečice. Zaženite pečico s tradicionalnim segrevanjem . Gumb za nastavitev temperature zavrtite na 250 °C.
3. Pečico pustite približno eno uro na tej nastavitvi.
4. Preklopite na funkcijo žara. Gumb za funkcijo pečice zavrtite na "Žar".
5. Pečico pustite približno 30 minut na tej nastavitvi.

6. Gumb za funkcijo pečice zavrtite na 0 in izključite gumb za nastavitev temperature.

7. Nato pustite vrata pečice približno dve uri odprta in prezračite kuhinjo.

8. Pečico, vrata in posamezne dele pečice očistite z vročo vodo in sredstvom za pomivanje. Osušite pečico

Pri prvi uporabi pečice bo morda še vedno prisoten rahel vonj. To ne vpliva na živila in ni nevarno za zdravje.

Čiščenje kuhalne plošče

Pred prvo uporabo natančno očistite steklokeramično ploščo. Ploščo redno čistite, ko je še nekoliko topla ali ohlajena. Ploščo izklopite, če se na njej strjuje hrana ali umazanija. Steklokeramične plošče se vzdržujejo in čistijo na enak način kot steklene površine. Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali gobic z abrazivno površino. Pri prvi uporabi steklokeramične plošče lahko pride do začasnih neprijetnih vonjav zaradi izhlapevanja vode v izolaciji.

Napisna ploščica

Številka modela vašega štedilnika je na napisni ploščici na spodnjem delu sprednjega okvira štedilnika. Ploščica je vidna pri odprtih vratih.

Za zaščito štedilnika uporabite ustrezno varovalko oz. odklopnik. Zmogljivost štedilnika je podana na napisni ploščici.

Rosenje in para

Segreta hrana proizvaja paro - podobno kot kotliček, v katerem vre voda.

Odprtine za zračenje pečice omogočajo, da del pare izstopi iz pečice. Kljub temu **pri odpiranju vrat pečice vedno stopite nekoliko stran od pečice**, da omogočite izstop morebitne pare ali vročine.

Če para pride v stik s hladno površino na zunanji strani pečice, pride do kondenzacije in

Navodila za uporabo

Indukcijska kuhalna plošča

Plošča ima 4 področja ogrevanja. Ogrevajo se s pomočjo magnetnega polja oziroma z indukcijo. To zagotavlja:

- Hitrejšo kuhanje v primerjavi z običajno steklokeramično ploščo
- Neposreden odziv območja na spremembo nastavitve gretja.

Upoštevajte, da je indukcijska kuhalna plošča po uporabi še vedno vroča.

! **Opozorilo!** Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote, ko je prikazan indikator akumulirane toplote **H**! Po izklopu je potreben določen čas, da se kuhališče ohladi.

i Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov (nožev, vilic, žlic, pokrovk itd.), ker se lahko močno segrejejo.

i Steklo v steklokeramični plošči je neobčutljivo na vročino, mraz in temperaturne spremembe, je pa občutljivo na udarce. Steklenička z začimbami ali mlinček, ki pade na ploščo, jo lahko razbije. Na ploščo nikoli ne stopite, nanjo ne odlagajte nobenih stvari in je ne uporabljajte kot odlagalni prostor.

Prikazovalnik področij ogrevanja

Prikazovalnik lahko prikazuje:

- **0** da je kuhalna plošča vključena
- **1-9** izbran položaj
- **H** akumulirano toploto
- **L** vključeno funkcijo varovala za otroke (blokada funkcij)
- **E** nepravilno delovanje /pregrevanje
- **F** posoda ni primerna ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode. <http://www.markabolt.hu/>
- **P** vključena funkcija povečanja moči

nastanka vodnih kapljic. To je povsem običajno in ni napaka pečice. Spremembo barve na površini preprečite z rednim brisanjem kondenziranih kapljic in madežev.

Posoda

Uporabljate lahko posodo za pečenje v pečici, ki zdrži temperaturo 290 °C.

Posode za pečenje v pečici nikoli ne postavite neposredno na dno pečice.

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Gumbe indukcijskih področij lahko nastavite od **0** do **B**, pri čemer **B** (= booster) pomeni največjo moč gretja.

Postopek za uporabo kuhalne plošče:

1. Prepričajte se, da
 - ima posoda ali ponev magnetno dno;
 - posoda ali ponev ni premajhna.
2. Posodo oz. ponev postavite na področje ogrevanja.
3. Gumb zavrtite **v smeri urinega kazalca** na zeleno nastavitvev. Upoštevajte, da se ponev segreje mnogo hitreje kot na običajni kuhalni plošči.
4. Po uporabi izklopite kuhalno ploščo.

Indikator akumulirane toplote

Digitalni prikazovalnik po izklopu enega ali več področij ogrevanja prikazuje akumulirano toploto **H** ("Hot" = "Vročje") za ustrezno kuhališče. Prikazovalnik tudi po izklopu kuhalne plošče ne ugasne, dokler se kuhališča ne ohladijo.

- Akumulirano toploto lahko uporabite za pogrevanje ali topljenje jedi.
- Pomembno! Dokler indikator akumulirane toplote sveti, obstaja nevarnost opeklin.
- Pomembno! Simbol **H** v primeru izpada električne napetosti ugasne, hkrati ugasne tudi indikator akumulirane toplote. Nevarnost opeklin pa še vedno obstaja. Opeklinam se lahko izognete s previdnim ravnanjem.

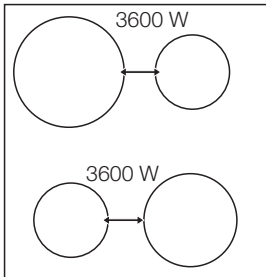
Varovalo za otroke

Za vklop/izklop varovala za otroke gumba 1 in 3 istočasno za nekaj sekund zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca na najmanjšo nastavitvev.

i Funkcija varovala za otroke ostane vključena tudi po izklopu štedilnika iz električnega napajanja.

Upravljanje moči

Kuhalna plošča ima štiri indukcijske grelne elemente v dveh področjih ogrevanja. Zadnje in sprednje področje ogrevanja se neodvisno napajata. Indukcijski grelni elementi (kuhališče) si delijo isto področje ogrevanja.



Če se zadnji (ali sprednji) indukcijski področji vključita istočasno, si delita enako moč ogrevanja. To potrjuje klikanje iz kuhalne plošče, moč kuhanja pa se lahko poveča ali zmanjša. Če želite uporabiti največjo moč (booster) na enem področju, zavrtite gumb v položaj **B** in moč na drugem področju se zmanjša (samodejno). Če izberete funkcijo največje moči **B** (booster) za kuhališče, se na prikazovalniku prikaže **P** za ustrezno področje, gumb pa se vrne v položaj **9**.

Pomembno! NE POZABITE, da drugo področje deluje z zmanjšano močjo, kar pomeni daljši čas kuhanja.

Nobeno področje nima prednosti pred drugim.

Obe področji ogrevanja imata na voljo največjo moč 3600 W.

Če je ob vklopu drugega kuhališča ta vrednost presežena, upravljanje moči zmanjša stopnjo gretja drugega kuhališča. Indikator tega kuhališča eno minuto izmenično prikazuje nastavljeno stopnjo gretja in največjo možno stopnjo gretja.

Zaznavanje posode

Vsa štiri kuhališča omogočajo zaznavanje posode. Če je kuhališče vključeno in se na njem ne zazna posoda oz. se je posoda premaknila ali ni pravilno postavljena na sredino oz. ni izdelana iz magnetnega materiala, se na prikazovalniku prikaže simbol **F**.

V primeru pregrevanja (npr. ko voda v posodi do konca povre) se kuhališče samodejno izključi, prikaže se "-". Pred ponovno uporabo nastavite z gumbom kuhališče na 0 in počakajte, da se ohladi.

Če eno od kuhališč po določenem času ni izključeno ali če se stopnja gretja ne spremeni, se ustrezno kuhališče samodejno izključi. Pred ponovno uporabo je potrebno kuhališče nastaviti na 0.

Stopnja gretja	Izklop po:
1-2	6 urah
3-4	5 urah
5	4 urah
6-9	1,5 ure

Najmanjša potrebna velikost

Štiri kuhališča na indukcijski kuhalni plošči zahtevajo določeno **NAJMANJŠO** velikost posode, ki jo lahko uporabite na posameznem kuhališču. Za pravilno kuhanje mora dno posode povsem prekriti notranji obroč. Indukcijsko kuhališče se do določene meje samodejno prilagodi velikosti dna posode. Najmanjši premeri (Ø) dna posode so prikazani v spodnji razpredelnici.

Ø kuhališča	Najmanjši Ø dna posode
210	180
180	145
145	120

i Posodo postavite na sredino kuhališča.

Posoda

i Posoda za indukcijska kuhališča je ustrezno označena s strani proizvajalca.

Material posode	Primeren
Jeklo, emajlirano jeklo	da
Lito železo	da

Material posode	Primeren
Nerjavno jeklo	Če ima ustrezno oznako proizvajalca
Aluminij, baker, medenina	ne
Steklo, keramika, porcelan	ne

i Nekatera posoda pri uporabi na indukcijskih kuhališčih povzroča hrup. Hrup ne pomeni okvare štedilnika in ne vpliva na delovanje.

i Dno mora biti čimbolj debelo in ravno.

Funkcije pečice

Funkcija	Opis
Tradicionalno pečenje	Uporablja zgornji in spodnji grelec. Ta funkcija omogoča uporabo priljubljenih receptov brez potrebnega prilagajanja temperature. V tem primeru je potrebno predgrevanje pečice.
Spodnji grelec	Omogoča, da jedi dokončate samo s spodnjim grelcem.
Zgornji grelec pečice	Omogoča, da jedi dokončate samo z zgornjim grelcem.
Žar	Žara ni možno uporabiti istočasno kot pečico. Vrata pečice morajo biti med pečenjem na žaru zaprta. ! Opozorilo! Pomembno: To funkcijo uporabljajte z najvišjo temperaturo 230 °C!
Ventilacijsko pečenje	Funkcija omogoča sočasno pečenje mesnih jedi in peciva na katerikoli višini, ne da bi se okusi mešali.
Odmrzovanje	(Funkcija NI namenjena za kuhanje ali pečenje živil). Ta položaj je namenjen odmrzovanju zamrznjenih živil.

Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.

Pri odpiranju vrat se vedno nekoliko odmaknite od pečice. Vrata se ne smejo na hitro odpreti - držite jih za ročaj, dokler se do konca ne odprejo.

V pečici so štiri nivoji za rešetko. Nivoje štejemo od spodnjega dela pečice navzgor. Pomembno je, da je oprema pečice pravilno vstavljena.

Za izbiro funkcije pečice zavrtite gumb za funkcijo pečice v smeri urinega kazalca na simbol zelene funkcije.

Gumb termostata pečice

Z vrtenjem gumba termostata **v smeri urinega kazalca** izberite temperaturo v pečici. Temperaturo lahko izberete med 50 °C in 250 °C.

Nastavitev temperature s termostatom je zvezna, kar pomeni, da lahko izberete poljubno temperaturo med označenimi vrednostmi.

i **Pomembno**

Ko je temperatura pečice izbrana, zasveti kontrolna lučka za termostat pečice in ostane vključena, dokler temperatura v pečici ne doseže nastavljenih vrednosti. Zatem se skupaj s termostatom vklaplja in izklaplja in na ta način prikazuje vzdrževanje temperature.

Uporaba pečice

! **Opozorilo!** Aluminijaste folije, pekačev ali posode za pečenje v pečici nikoli ne postavite neposredno na dno pečice. Blokirana toplota iz dna pečice lahko zaradi pregrevanja poškoduje emajl pečice. Pečica se med delovanjem segreje: **ZAGOTOVITE NADZOR OTROK V BLIŽINI.**

Pekač se lahko začasno ukrivi zaradi temperaturnih nihanj ali zaradi neenakomerne porazdelitve živil (pice ipd.) po površini pekača. Ko se pekač ohladi, se povrne v prvotno obliko.

V nadaljevanju je prikazana učinkovita uporaba funkcij pečice za različne načine pripra-

▬ Uporaba tradicionalne pečice


! **Opozorilo!** Nevarnost opeklin v primeru dotikanja grelcev v notranjosti pečice. Naprava se med uporabo segreje.

Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelca.

Možno je pečenje na eni sami višini, kar je posebej primerno za živila, ki zahtevajo večjo zapečenost spodnjega in zgornjega dela (npr. lazanja)

Funkcija omogoča pečenje brez delovanja ventilatorja.


i Uporaba tradicionalne pečice:

- Gumb za funkcijo pečice zavrtite na simbol .
- Gumb termostata zavrtite na zeleno temperaturo.

↑ Samo zgornji grelec

Toplota prihaja samo z zgornjega dela pečice. Tak način uporabe pečice priporočamo samo za dokončanje že pečenih jedi.


i Uporaba tradicionalne pečice:

- Gumb za funkcijo pečice zavrtite na simbol .
- Gumb termostata zavrtite na zeleno temperaturo.

↓ Samo spodnji grelec

Ta funkcija je še posebej uporabna pri pečenju peciva brez nadeva ali za pečenje pice. Uporablja se lahko tudi za dokončanje quichejev ali sadnih kolačev, ko želite zagotoviti, da je spodnji del peciva dobro pečen.

i Uporaba tradicionalne pečice:

- Gumb za funkcijo pečice zavrtite na simbol .
- Gumb termostata zavrtite na zeleno temperaturo.

Ventilacijsko pečenje

Zrak v pečici ogreva grelec v bližini ventilatorja, ki je nameščen na zadnji stranici pečice. Ventilator omogoča kroženje vročega zraka in zagotavlja enakomerno temperaturo v notranjosti pečice.

Prednosti pri uporabi te funkcije:

Hitrejša predgrevanje

Ker pečica z uporabo ventilacijskega pečenja hitro doseže temperaturo, predgrevanje običajno ni potrebno, čeprav se zaradi tega časi pečenja podaljšajo za 5-7 minut. Za recepte, ki zahtevajo višje temperature (npr. za kruh, pecivo, čajne kolačke, sufleje itd.), se najboljši rezultati dosežejo s predhodnim segrevanjem pečice.

Nižje temperature

Ventilacijsko pečenje običajno zahteva nižje temperature od tradicionalnega pečenja.


Ne pozabite znižati temperature za okoli 20 - 25 °C za lastne recepte, ki so predvideni za uporabo pri tradicionalnem pečenju.

Enakomerno segrevanje za pečenje

Ventilacijsko pečenje zagotavlja enakomerno segrevanje na vseh višinah vodil. To pomeni, da se v pečici lahko istočasno pečejo enake vrste živil na vseh nivojih. Kljub temu se lahko živila na zgornji rešetki spečejo nekoliko hitreje kot na spodnji rešetki.

To je povsem običajno. Med posameznimi jedmi ne prihaja do prenašanja arom in okusov.

Uporaba ventilacijskega pečenja

1. Gumb za funkcijo pečice zavrtite v položaj .
2. Gumb termostata zavrtite na zeleno temperaturo.


Žar

! **Opozorilo!** Dostopni deli naprave so vroči! Ko iz pečice jemljete ponev za žar, uporabite zaščitne rokavice.

! **Opozorilo!** Otroci se med uporabo pečice ne smejo zadrževati v njeni bližini.

! **Opozorilo!** Med uporabo funkcije žara morajo biti vrata pečice zaprta. To funkcijo uporabljajte z najvišjo temperaturo 230 °C.

i Vklp funkcije žara:

- Gumb za funkcijo pečice zavrtite na simbol .
- Z gumbom termostata nastavite največ 230 °C.

Večino živil postavite na rešetko v ponev za žar in tako omogočite največje kroženje zraka in pečenje brez maščob in soka. Živila, kot so npr. ribe, lahko po želji postavite neposredno na ponev za žar.

Pred pečenjem na žaru naj bodo živila čim bolj posušena, da ne pride do prevelikega brizganja. Pusto meso in ribe narahlo namažite z oljem ali staljenim maslom, da jedi med pečenjem ostanejo sočne.

Dodatna živila, kot so npr. paradižniki in gobe, lahko pri pečenju mesa na žaru postavite pod rešetko.

Za praženje kruha priporočamo uporabo zgornjega položaja vodil. Pečico pred pečenjem zrezkov ali praženjem najprej nekaj minut segrevajte. Po potrebi prilagodite nastavitve temperature in višino vodil med pečenjem.

Termostat krmili grelec za žar in zagotavlja varno uporabo. Med pečenjem se grelec za žar vklaplja in izklaplja, s čimer je preprečeno pregrevanje.

i Čas pečenja je odvisen od debeline mesa in ne od njegove mase.

Koristni namigi in nasveti

Nasveti za uporabo kuhalne plošče

Informacije v naslednji razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja gretja	Postopek kuhanja	Primeren za	Čas priprave	Namigi/nasveti
0	Položaj za izklop			
1	Pogrevanje živil	Pogrevanje pripravljenih jedi	Po potrebi	Pokrijte
1-2	Topljenje	Holandska omaka, topljenje masla, čokolade, želatine	5-25	Občasno premešajte
1-2	Zgoščanje	Omlete, pečena jajca	10-40	Kuhajte v posodi s pokrovko
2-3	Počasno kuhanje	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi; pogrevanje pripravljenih jedi	25-50	Vode dodajte vsaj še enkrat toliko kot je riža, mlečne jedi premešajte med kuhanjem
3-4	Dušenje v pari	Kuhanje zelenjave, rib v pari; dušenje mesa	20-45	Zelenjavi dodajte malo vode (samo nekaj žlic)
4-5	Prekuhanje	Kuhanje krompirja	20-60	Uporabite samo malo vode (npr. maks. ¼ l vode za 750 g krompirja)
4-5	Prekuhanje	Kuhanje večjih količin	60-150	Do 3 l vode ter sestavin
6-7	Zmerno cvrenje	Pečen zrezek, teletina, cordon bleu, kottleti, klobase, jetra, jajca, palačinke	Po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave
7-8	Intenzivno cvrenje	Pražen krompir, ledvena pečenka	5-15	Obrnite po polovici časa priprave
9	Prekuhanje, popečenje, cvrtje v olju	Prekuhanje večjih količin vode, kuhanje testenin, popečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje occvrtega krompirja		

i Funkcija največje moči **B** (booster) je primerna za segrevanje velikih količin tekočine.

Nasveti za uporabo tradicionalne pečice

Zgornji del živila in grelec morata biti vedno razmaknjena najmanj 2,5 cm. To zagotavlja najboljše rezultate pečenja in omogoča prostor za vzhajanje kvašenih jedi, pečenega jajčnega testa itd. Pri pečenju peciva, krhkega testa, čajnih kolačkov, kruha itd. vstavite modele ali pekače na sredino pod grelec. Zagotovite, da je živilo razporejeno na sredino ter je okoli pekača/posode dovolj prostora za neovirano kroženje zraka.

Na stopnjo zapečenosti spodnjega dela jedi vplivata material in debelina pekača oz. posode.

Spodnji del jedi se hitreje zapeče v emajlirani, temni ali težki posodi. Svetli aluminijasti pekači ali polirani pekači iz nerjavnega jekla odbijajo toploto, zato je zapečenost spodnjega dela jedi manjša.

Pomembno! Posode NE postavljajte neposredno na dno pečice, ker se zelo segreje in lahko pride do poškodb. Ponve za žar ali pladnja za pečenje mesa NE uporabljajte kot pekač, ker poveča zapečenost spodnjega dela jedi.

Za varčevanje z energijo puščajte vrata pečice odprta čim krajši čas, predvsem ko živila vstavljate v segreto pečico.

Nasveti za uporabo funkcije "Ventilacijsko pečenje"

Položaji vodil niso kritični, vendar zagotovite enakomerno razporeditev rešetk.

Pri pripravi več jedi z ventilacijsko pečico razporedite živila na sredine posameznih rešetk. Tako dosežete boljši rezultat, kot če na isto rešetko razporedite različna živila. Če je pečica polna, je potreben nekoliko daljši čas pečenja.

Če je pečica napolnjena z enako vrsto živil, npr. enakimi pekači z drobnim pecivom ali sendvič piškoti enake velikosti, se pečejo istočasno in hkrati odstranijo iz pečice. Če pečete na različno velikih pekačih ali različno velika živila, npr. kekse in pecivo, je verjetno, da živila ne bodo gotova istočasno.

Ventilacijska pečica se lahko uporablja za segrevanje živil brez predhodnega odmrzovanja, npr. sadne kolače, mesne paštete, žepke in druge vrste drobnega peciva. Uporabite temperaturo 190-200 °C in počakajte 20-40 minut (odvisno od količine živil v pečici).

Na podlagi lastnih izkušenj boste lahko ugotovili, katere nastavitve ustrezajo vašim zahtevam. Navedene temperature so samo za pomoč in orientacijo. Morda boste morali temperaturo zvišati ali znižati, da bo ustrezala vašim potrebam.



i Vpliv posode na pečenje

Posoda in modeli se razlikujejo glede na debelino, toplotno prevodnost, barvo itd., kar vse vpliva na prenos toplote na hrano v posodi:

- Aluminijasta in lončena posoda, steklena posoda za pečenje ter svetla, bleščeča posoda zmanjša učinek pečenja in porjavenje spodnje površine.
- Posoda iz emajliranega litega železa, anodiziranega aluminija, aluminija, prevlečenega s tefonom in z obarvano zunanostjo ter temna, težka posoda poveča učinek pečenja in porjavenje spodnje površine.

Nasveti za uporabo funkcije "Odmrzovanje" ❄

- Hrano pokrijte s pokrovko, alu-folijo ali plastično folijo za živila, da se med odmrzovanjem ne izsuši.
- Manjši ali tanki kosi ribjih filejev ali oluščenih kozic, mletu meso, jetra in tanki zrezki se odmrznejo v 1-2 urah. Živila je potrebno pripraviti takoj po odmrznitvi oz. jih shraniti v hladilnik.
- Živila, ki jih želite odmrzniti, namestite v eni plasti ter jih po možnosti po polovici časa odmrzovanja obrnite.
- Ko so živila odmrznjena, jih NE puščajte pri sobni temperaturi. Surovo hrano takoj uporabite oz. skuhajte, kuhano hrano pa shranite v hladilnik.
- Pri delu s svežimi, zamrznjenimi, surovimi in kuhanimi živilami upoštevajte osnovna higienska pravila.

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE					
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Trajanje v minutah
Pecivo iz krhkega testa	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Drobno pecivo	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Božični kolač	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾
Drobljenec	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Beljakovi poljubčki	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Pekovsko pecivo	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Pogača	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45
Biskvitna torta	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Skutna torta	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Rolada	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Princeske	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Jabolčno pecivo iz kvašene-ga testa	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Jabolčna pita	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55
Palačinke	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Kmečki kruh	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE					
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	Temperatura °C	Temperatura °C	Trajanje v minutah
Pica	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Cel piščanec	2	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	170-190	45-50
Svinjska pečenka	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) Čas predgrevanja

2) Čas vzdrževanja v pečici po izklopu gumba za funkcijo pečice

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE NA ŽARU				
Živilo	Višina vodil od spodaj navzgor	Čas predgrevanja v minutah	Temperatura °C	Trajanje v minutah
Popečen kruh	3	10	230	3-5
	3	10		3-5
Biftki	3	10	230	15+15 ¹⁾
Cel piščanec	raženj	-	230	50-60
Pol piščanca	2	-	230	30+30 ¹⁾
	2	-		25+25 ¹⁾
Svinjska rebrca	3	-	230	25+25 ¹⁾
	2			20+20 ¹⁾

1) Živila obrnite po polovici časa priprave

Vzdrževanje in čiščenje

! **Opozorilo!** Pečica mora biti vedno čista. Maščobe ali druge nečistoče se lahko vnamejo.

! **Opozorilo!** Pred čiščenjem zagotovite, da so vsi gumbi v izključenem položaju ter se je štedilnik popolnoma ohladil.

! **Opozorilo!** Pred vzdrževanjem ali čiščenjem obvezno IZKLJUČITE štedilnik iz električnega omrežja.

! **Opozorilo!** NE uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo belila, saj lahko uničijo površinski sloj pečice. Štedilnika ne čistite s parnim čistilnim aparatom ali z grobimi čistilnimi sredstvi. Za čiščenje pečice in kuhalnih plošč ne uporabljajte parnega čistilnega aparata.

Čistilna sredstva

Pred uporabo poljubnega čistilnega sredstva se prepričajte, da je to sredstvo primerno za čiščenje pečice in ga v ta namen priporoča tudi proizvajalec.

Steklokeramična plošča

Pomembno! Čistilna sredstva ne smejo priti v stik z vročo steklokeramično ploščo! Vsa čistilna sredstva odstranite po čiščenju z veliko količino čiste vode, ker bi lahko ob naslednjem segrevanju povzročila razjedo površine plošče!

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so npr. razpršila za čiščenje žara ali pečic, grobih čistilnih praškov ali čistilnih sredstev za posodo, ki lahko povzročijo prasko.

i Steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, ko je topla ali hladna. Na ta način preprečite, da se umazanija zažge. Vodni kamen in vodne lise, mastne madeže ter svetla kovinska obarvanja odstranite z običajnimi čistilnimi sredstvi za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.

Manjši madeži

1. Površino steklokeramične plošče obrišite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.
2. Zatem jo z mehko krpo obrišite do suhega. Na površini ne sme biti nobenih ostankov čistilnega sredstva.
3. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno površino steklokeramične plošče. Uporabite običajno čistilo za steklokeramične plošče.
4. Zatem površino steklokeramične plošče očistite z veliko količino vode in jo obrišite do suhega z mehko krpo brez vlaken.

Trdovratni madeži

1. Za odstranjevanje živil, ki so povrela in se zažgala na plošči, uporabite stekleno strgalo.
2. Stekleno strgalo položite pod kotom na površino steklokeramične plošče.
3. Umazanijo odstranite z drsenjem s strgalom po površini.

i Steklena strgala in čistilna sredstva za steklokeramiko so na voljo v prodajalni s tehničnimi izdelki.

Zažgani madeži

1. Zažgan sladkor, stopljeno plastiko, alu folijo oz. druge materiale, ki so se stopili, odstranite takoj, dokler je plošča še vroča. Uporabite stekleno strgalo.

2. Kuhalno površino očistite po običajnem postopku, ko se ohladi.

Pomembno! Pri uporabi steklenega strgala na vročem kuhališču obstaja nevarnost opeklin!

i Če se kuhališče ohladi pred odstranitvijo umazanije, ga ponovno segrejte za postopek čiščenja. Prask ali temnih madežev, ki so na steklokeramični plošči nastali zaradi uporabe posode z dnom z ostrimi robovi, ni možno odstraniti. To ne vpliva na delovanje kuhlne površine.

! **Opozorilo!** V primeru počene površine odklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.

Okvir štedilnika

Pomembno! Tekočine, ki vsebujejo kisline, npr. kis, limonin sok, sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ne smejo priti v stik z okvirom štedilnika, kajti v nasprotnem se lahko pojavijo motni madeži.

1. Okvir obrišite z vlažno krpo in majhno količino sredstva za pomivanje.
2. Prisušeno umazanijo omehčajte z moko krpo. Zatem jo z mehko krpo očistite in obrišite do suhega.

Čiščenje zunanjih površin

Za čiščenje priporočamo čistilna sredstva, ki ne opraskajo površine. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih predmetov, jeklene volne, najlonskih gobic, grobih ali jedkih čistilnih sredstev ter razredčil.

Postopek v primeru, ko je pečica zelo umazana:

1. Za odstranjevanje strjenega razlitja uporabite strgalo ali podoben pripomoček
2. Z gobico nanesite milnico v pečico
3. Zaprite vrata. Pečico za približno 10 minut nastavite na (zgornji in spodnji grelec) ter 100 °C
4. Ko se pečica ohladi, izperite površine s čisto vodo. Trdovratne madeže previdno zdrgnite z gobico z jekleno volno, namočeno v milnici. Površine obrišite do suhega.

Rešetke in nosilci rešetk

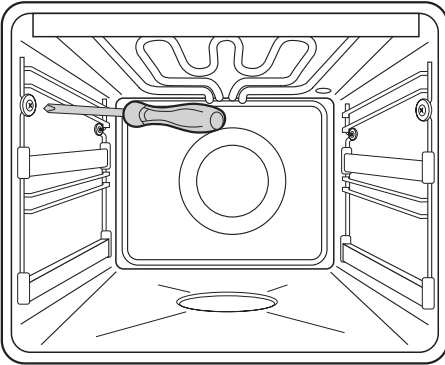
Za lažje čiščenje pečice lahko teleskopska vodna odstranite iz pečice.

i Teleskopska vodila

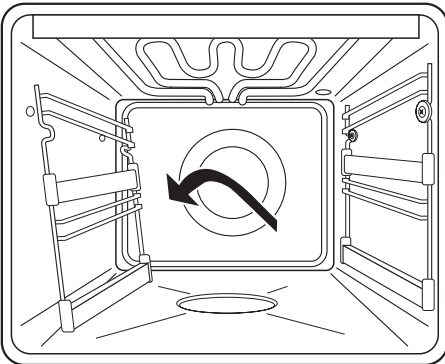
Stranski rešetki s teleskopskimi vodili se namestita in odstranita na enak način kot standardni stranski rešetki.

Odstranjevanje stranskih rešetk

Z eno roko primite teleskopska vodila in odvijte pritrdilne vijake. Stranski rešetki odstranite iz pečiče in pri tem pazite, da ne poškodujete emajla.



Pomembno! Pri namestitvi stranskih rešetk zagotovite, da sta zadrževalna vijaka teleskopskih vodil obrnjena naprej.



Rešetki namestite tako, da ju pritrdite na stranski steni in privijete pritrdilne vijake.

Čiščenje teleskopskih vodil

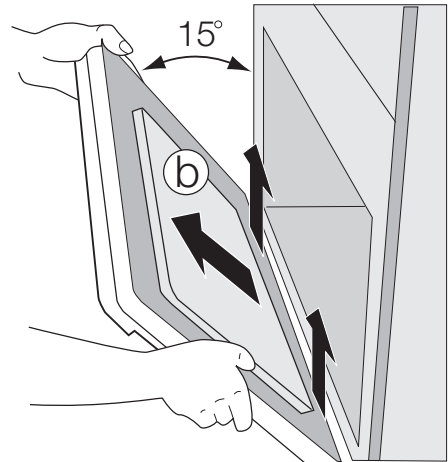
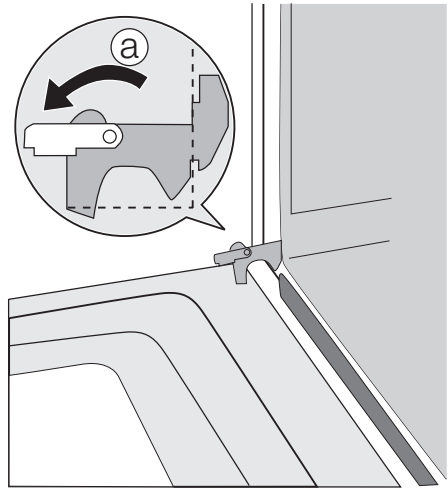
Rešetki s teleskopskimi vodili ročno očistite z vročo milnico. Če so vodila močno umazana, jih najprej namočite in nato očistite z gobico z jekleno volno.

Pomembno! Teleskopskih vodil nikoli ne namažite.

Vrata pečice

Odstranjevanje vrat pečice s tečajev

Vrata pečice lažje očistite, če jih snamete s pečice.

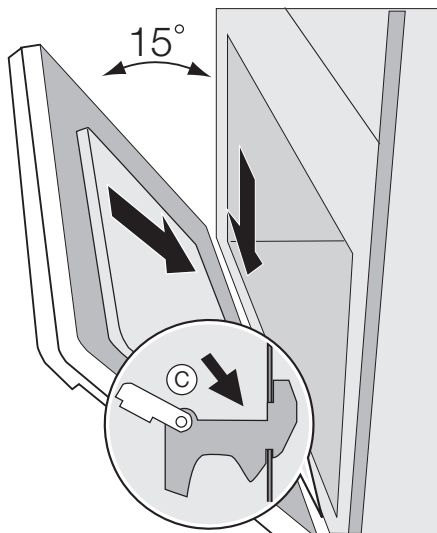


Vrata pečice odprite do vodoravnega položaja. Nato do konca dvignite jezička na obeh tečajih vrat (a). Vrata počasi priprite do zastavitve in jih dvignite, da izvlčete tečaja (b).

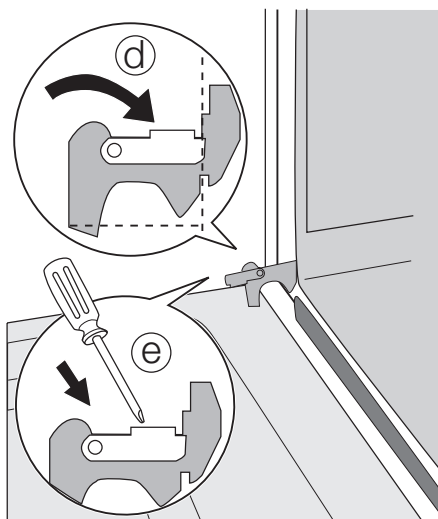
Ponovna namestitev vrat pečice na tečaje

Postopek ponovne namestitve vrat na tečaje poteka v obratnem vrstnem redu. Tečaja vrat vstavite v tora (c). Pri tem pazite, da se tečaja pravilno in enakomerno prilegata. Nato

vrata počasi spustite. Pri tem pazite, da se vogala vrat ne dotikata dna okvira (če se vogala dotikata okvira, vrata ponovno dvignite in tečaja pravilno usmerite).



Nazadnje pritisnite oba jezička navzdol proti pečici (d). Da se vrata lahko pravilno zaprejo, pritisnite jezička z ustreznim pripomočkom (npr. z izvijačem) (e). Počasi preverite pravilno odpiranje vrat.



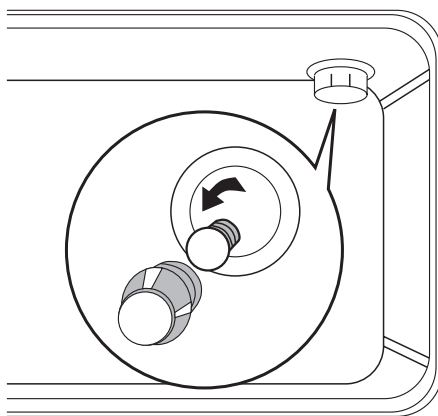
Pomembno! Jezičkov na tečajih vrat nikoli ne pustite v pokončnem položaju. V tem primeru bi vzmetno delovanje lahko povzročilo poškodbo.

Zamenjava žarnice v pečici

⚠ Opozorilo! Pred zamenjavo žarnice mora biti štedilnik izključen in odklopljen iz električnega omrežja, da ne pride do udara električnega toka.

Postopek menjave pregorele žarnice:

1. Steklen pokrov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite.
2. Odvijte pregorelo žarnico in jo zamenjajte z novo.
3. Ponovno namestite stekleni pokrov.
4. Štedilnik priključite na omrežno napetost.



Zamenjana žarnica mora ustrezati naslednjim podatkom:

Moč:	25 W
Napetost:	230/240 V, 50 Hz
Temperatura:	300 °C
Navoj:	E14

Kaj storite v primeru...

Če štedilnik ne deluje pravilno, pred klicem najbližjega servisnega centra najprej preverite spodnje točke.

garancijske dobe obisk tehnika iz servisne službe ali prodajalca ni brezplačen.

Pomembno! V primeru nepravilne uporabe naprave upoštevajte, da tudi v času

Indukcijska kuhalna plošča

Simptomi	Možni vzrok	Odpravljanje
Kuhalne plošče ni možno vklopiti oz. ne deluje	Po vklopu kuhalne plošče je preteklo več kot 10 sekund	Kuhalno ploščo ponovno vklopite
Indikator akumulirane toplote ne prikazuje ničesar	Kuhališče je bilo vključeno samo kratek čas, zato ni vroče	Če bi moralo biti kuhališče vroče, pokličite najbližji servisni center
Prikazovalnik preklaplja med dvema stopnjama gretja	Funkcija "Upravljanje moči" zmanjšuje moč tega kuhališča	Glejte poglavje "Upravljanje moči"
" F " sveti	<ul style="list-style-type: none"> • Posoda ni ustrezna • Na kuhališču ni posode • Premer dna posode je premajhen za kuhališče 	Uporabite ustrezno posodo. Posodo postavite na kuhališče. Uporabite ustrezno posodo
" E " in številka se prikaže	Napaka v elektroniki	Za nekaj minut izklopite napravo iz električnega omrežja (odvijte oz. odklopite varovalko hišne napeljave). Če se napaka po ponovnem vklopu ponovno prikaže, pokličite servisno službo.

Električna pečica

Simptomi	Možna rešitev
Pečica se ne vključi	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavite čas na elektronski programski uri • Preverite, če je izbrana pravilna funkcija/temperatura pečenja • Ali je omrežno stikalo oz. glavno stikalo pečice vključeno
Priprava jedi je prepočasna ali prehitra	Morda je potrebno spremeniti temperaturo
Žarnica v pečici ne deluje	Žarnica je pregorela. Za zamenjavo upoštevajte navodila v ustreznem odstavku.

Če ste preverili vse zgoraj navedene točke in štedilnik še vedno ne deluje, pokličite najbližji servisni center. Pri razgovorih s predstavniki servisnega centra navedite naslednje podatke:

- Svoje ime, naslov in pošto številko.

- Svojo telefonsko številko
- Jasen in kratek opis napake
- Model in serijsko številko (glejte napisno ploščico)
- Datum nakupa

Tehnični podatki

Kuhalna plošča		Pečica	
Sprednje levo indukcijsko kuhališče Ø 140 mm	1400 (B 2500 W)	Spodnji grelec	900 W

Sprednje desno indukcijsko kuhališče Ø 180 mm	1800 W (B 2800 W)	Zgornji grelec	1000 W
Zadnje levo indukcijsko kuhališče Ø 210 mm	2100 W (B 3100 W)	Grelec za žar	1900 W
Zadnje desno indukcijsko kuhališče Ø 140 mm	1400 W (B 2500 W)	Konvekcijski ventilator	35 W
Skupna moč kuhalne plošče	(modul 2, območje 3600 W x 2) 7200 W	Žarnica v pečici	Žarnica 25 W, tip E14
		Elektronska programska ura	1 W
		Čiščenje	ročno
		Skupna moč pečice	1961 W
Štedilnik			
Napajanje	Nazivna napetost		230/400 V
	Nazivna frekvenca		50 Hz
Skupna moč štedilnika			9161 W
Dimenzije	Višina		858 mm
	Širina		500 mm
	Globina		600 mm
	Prostornina pečice		50 litrov

Namestititev

! **Opozorilo!** Proizvajalec odklanja vsakršno odgovornost v primeru neupoštevanja varnostnih navodil.

Vse postopke vgradnje in priključitve mora obvezno izvajati STROKOVNO USPOSOBLJENA OSEBA v skladu z veljavnimi zakoni in predpisi.

Štedilnik je potrebno namestiti v skladu s specifikacijo "Y" (EN60.335-2.6). Štedilnika ni dovoljeno namestiti nad višino delovne plošče.

Štedilnik mora biti nameščen tako, da ima serviser v primeru okvare omogočen enostaven dostop.

Pred priključitvijo štedilnika na električno omrežno napetost se prepričajte, da sta nape-

tost in frekvenca na napisni ploščici enaki kot sta omrežna napetost in frekvenca na mestu priključitve.

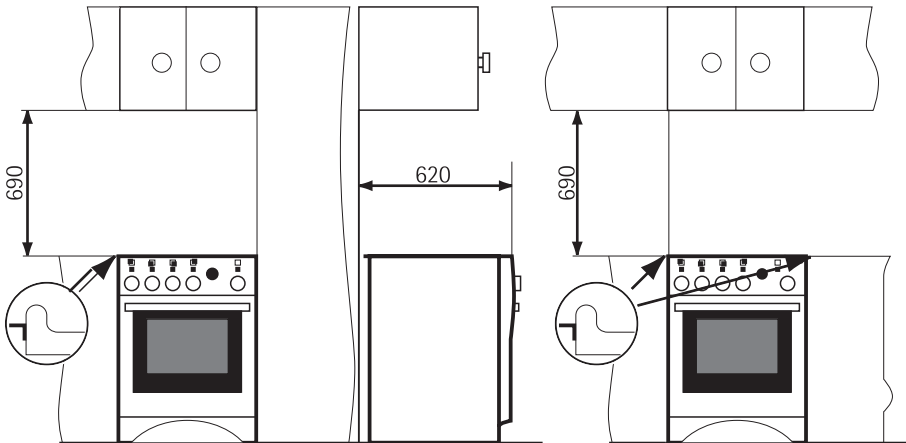
Štedilnik mora biti ozemljen.

Mesto namestitve

Štedilnik je registriran kot naprava "razreda Y" v skladu s predpisi glede nevarnosti požara. Deli pohištva ali stene v bližini štedilnika ne smejo presegati višine štedilnika.

Štedilnik je lahko nameščen v kuhinji, jedilnici ali dnevni sobi, ne sme pa biti nameščen v toaletnih prostorih ali kopalnici s prho.

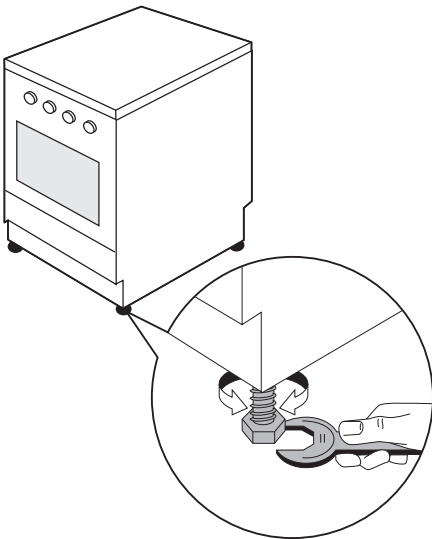
Najmanjša razdalja, na kateri so lahko vnetljive snovi nameščene nad robom štedilnika, je 69 cm



Namestitev v vodoraven položaj

Štedilnik ima nastavljive nožice na vseh štirih vogalih podnožja.

Z nastavljanjem nožic lahko spremenite višino štedilnika in ga tako prilagodite sosednjemu pohištvu, oz. izravnate neravnost tal. S tem poskrbite za enakomerno razporeditev tekočin v posodah.



Električni priključki

⚠ Opozorilo! Vsa električna dela, potrebna za namestitev štedilnika, mora izvesti usposobljen električar ali strokovno usposobljena oseba v skladu s trenutno veljavnimi predpisi.

Štedilnik je izdelan za priključitev na omrežno napetost 230 V/400 V, 50 Hz. Za priključitev na električno napetost uporabite kabel tipa H05 RR-F.

Pred vklopom se prepričajte, da je omrežna napajalna napetost enaka napetosti na napisni ploščici.

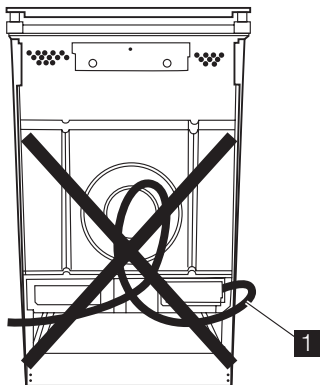
Štedilnik se dobavlja brez napajalnega kabla. Na štedilnik je potrebno priključiti zvijavi napajalni kabel po specifikaciji iz razpredelnice št. 1.

V primeru direktne priključitve na omrežno napetost vstavite večpolno stikalo z minimalno razdaljo 3 mm med posameznimi kontakti z upoštevanjem prenapetostne kategorije III. Stikalo mora biti nameščeno na razdalji do 2 m od kuhalne površine. Po zaključeni namestitvi mora biti enostavno dosegljivo. Stikalo ne sme prekiniti ozemljitvenega vodnika rumeno-zelene barve.

Pomembno! OPOMBA: Ozemljitveni vodnik mora biti približno 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika.

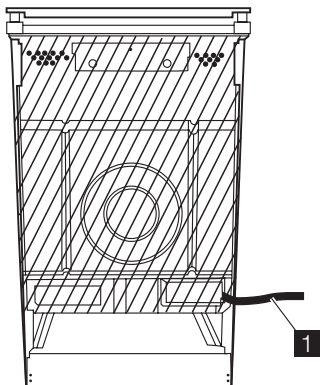
⚠ Opozorilo! Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

⚠ Opozorilo! Po namestitvi in priključitvi mora biti kabel nameščen tako, da v nobeni točki ne doseže temperature, ki je več kot 50 °C višja od temperature okolice.



1 Napajalni kabel

⚠ Opozorilo! Zagotovite, da napajalni kabel štedilnika ne pride v stik z nobenim delom območja, ki je v shemi označeno s poševnimi črtami.



1 Napajalni kabel

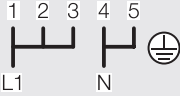

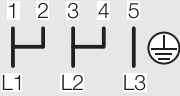
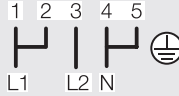
Pred priključitvijo preverite:

- Zmogljivost varovalke in električne napeljave mora ustrezati velikosti nazivnega toka naprave (glejte napisno ploščico);
- Vtičnica ali večpolno stikalo, prek katerega je štedilnik priključen na električno omrežje, sta preprosto dosegljiva tudi po namestitvi štedilnika.

Opis postopka

- Odvijte in odstranite zaščitni pokrov na zadnji strani štedilnika;
- Napajalni kabel priključite na priključke štedilnika;
- Kabel pritrdite s kabelsko objemko;
- Prepričajte se, da priključitev na sponkah ustreza priključkom omrežne napetosti;
- Zaščitni pokrov ponovno namestite in privijte na zadnjo stran štedilnika.

Nazivna napetost	230 V ~/ 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
Vrsta priključitve	Enofazna	Trifazna Y 3 faze + http://www.prikljuckabolt.hu/	Trifazna	Trifazna Y 2 fazi + nevtralni priključek

Prikjučitev kabla na priključno ploščo				
Omrežna napetost	230 V ~	400 V 3N~	230 V 3~	400 V 2N~
Napetost grelcev	230 V	230 V	230 V	230 V
Velikost varovalke	50 A	3 x 16 A	3 x 32 A	2 x 32 A
Prerez kablo	3 x 10 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

Electrolux. Thinking of you.

Pentru a vedea cum gândim, vizitați www.electrolux.com

Cuprins

Informații privind siguranța	48	Instrucțiuni de funcționare	55
Protejarea mediului înconjurător	49	Recomandări ajutătoare	59
Descrierea produsului	50	Îngrijirea și curățarea	63
Accesorii	51	Ce trebuie făcut dacă...	67
Cronometrul electronic (programator)	52	Date tehnice	68
Înainte de prima utilizare	54	Instalarea	68



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



Informații privind siguranța

Important Manualul utilizatorului trebuie să fie păstrat împreună cu aparatul pentru a fi consultat și pe viitor. Dacă aparatul este vândut sau transferat, asigurați-vă totdeauna că manualul rămâne cu aparatul, astfel încât noul proprietar să poată lua cunoștință de funcțiile aparatului și de respectivele măsuri de precauție.

Aceste măsuri de precauție sunt furnizate în interesul siguranței dvs. **TREBUIE** să le citiți cu atenție înainte de a instala și de a utiliza aparatul.

Instalarea

- Aragazul trebuie instalat de personal calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de personal autorizat de la asistența tehnică.
- Aragazul trebuie reparat sau întreținut numai de un tehnician autorizat de la centrul de service local și trebuie să se utilizeze numai piese de schimb originale și aprobate.
- Aragazul este greu. Trebuie să aveți grijă când îl deplasați.
- Îndepărtați toate ambalajele înainte de a utiliza aragazul.
- Verificați ca sursa de alimentare cu electricitate să corespundă cu tipul indicat pe plăcuța cu datele tehnice.
- Nu încercați să modificați aragazul în niciun fel.

Siguranța electrică

- Acest aparat trebuie bransat numai de către un **electrician calificat**.

- În caz de defecțiune sau de deteriorare a aparatului: siguranțele trebuie deșurubate, respectiv scoase din funcțiune.
- **Reparațiile** aparatului trebuie efectuate numai de către personal **calificat de la centrul de service**. Reparațiile neadecvate pot produce defecțiuni considerabile. Dacă este necesar să se repare aparatul, vă rugăm să contactați centrul de service local sau distribuitorul dvs.

Siguranța copiilor

- Aragazul este proiectat pentru a fi utilizat de adulți. Copiii trebuie supravegheați și nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aragazul se înfierbântă când este folosit și menține căldura mult timp după ce a fost utilizat. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie până la răcirea aparatului.
- Copiii se pot răni trăgând țigăi sau oale de pe aragaz.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsiți de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau li s-au dat instrucțiuni în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.

Pentru persoanele cu stimuloare cardiace

Electrolux a examinat felul în care plitele cu inducție afectează diferitele tipuri de stimuloare cardiace. Rezultatul arată faptul că nu există niciun fel de risc pentru ca persoanele cu stimuloare cardiace să nu poată utiliza plitele cu inducție, atâta timp cât respectă o

distanță de siguranță de 30 cm față de plită. Dacă aveți un stimulator cardiac, vă sugerăm totuși să **contactați medicul dvs.** pentru sfaturi. Dacă există orice fel de dubiu, vă recomandăm **să nu** utilizați produse dotate cu plite cu inducție.

În timpul utilizării

- Aragazul este destinat numai pentru prepararea alimentelor acasă. Nu este proiectat pentru uz comercial sau industrial.
- Nu utilizați aragazul dacă este în contact cu apa. Nu folosiți aragazul cu mâinile ude.
- Tigaia de grătar se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când scoateți sau înlocuiți o tigaie-grătar fierbinte.
- În timpul utilizării aparatul se înfierbântă. Evitați să atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- Verificați ca butoanele de control să fie pe poziția "OFF" (Oprit) când aparatul nu este folosit.
- Când utilizați alte aparate electrice, verificați să nu existe contact între cablul acestora și suprafețele fierbinți ale aragazului.
- Nu lăsați niciodată aragazul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi.
- Acest aragaz trebuie păstrat curat întotdeauna. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățați cuptorul numai în conformitate cu instrucțiunile.
- Nu utilizați plita drept suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu folosiți zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Vitroceramica nu este sensibilă la șocurile termice și este foarte rezistentă, cu toate acestea nu este incasabilă. Obiectele tari și ascuțite, în special, pot deteriora suprafața de gătit în cazul în care cad pe aceasta.
- Nu utilizați cratițe de fontă sau cratițe cu baza deteriorată, care este aspră sau zgâ-

riată. Când vasele sunt târâte pe suprafață, se pot produce zgârieturi.

- Asigurați-vă că lichidele care conțin acizi, de exemplu oțetul, sucul de lămâie sau substanțele pentru îndepărtarea calcarului, nu vin în contact cu plita, în caz contrar vor apărea pete mate.
- Dacă zahărul sau un aliment care conține zahăr vine în contact cu o zonă de gătit fierbinte și se topește, îndepărtați imediat resturile, cât încă sunt fierbinți, folosind o răzuitoare.
- Nu lăsați în apropierea suprafeței de vitroceramică obiecte și materiale care se pot topi, de exemplu material plastic, folie de aluminiu sau hârtie pentru cuptor. Dacă se topește ceva de această natură pe suprafața din vitroceramică, trebuie să fie îndepărtat imediat cu ajutorul răzuitorii.
- Utilizați numai oale cu baza plată și fără margini ascuțite, pentru a evita producerea zgârierurilor.
- Nu folosiți niciodată vase de plastic în cuptor. Nu acoperiți nicio parte a cuptorului cu folie de aluminiu.
- Asigurați-vă întotdeauna că deschiderea pentru ventilare, care se află în spate, în centrul aragazului, este lăsată descoperită, pentru o aerisire adecvată.


Despachetarea

Verificați ca aragazul să fie în stare perfectă și să nu fie deteriorat. Trebuie să comunicați imediat distribuitorului orice deteriorare apărută în timpul transportului. Pentru livrările directe, orice deteriorare apărută în timpul transportului trebuie comunicată centrului de service local în termen de șapte zile de la livrare.

Ambalajul poate fi reciclat. Contactați administrația dvs. locală pentru mai multe informații cu privire la variantele de reciclare din zona dvs.

Nu uitați să îndepărtați materialele de ambalaj din interiorul cuptorului înainte de a-l utiliza.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și

electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva

din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialele de ambalare

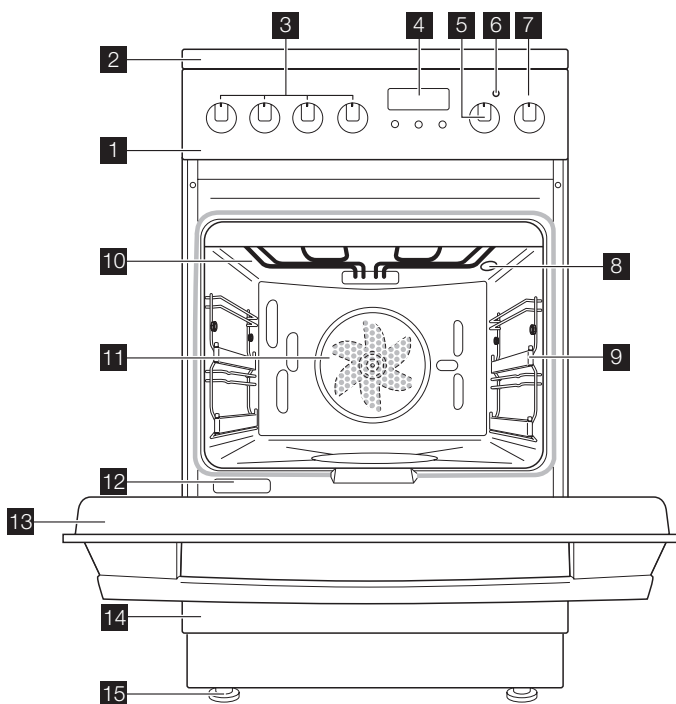
Materialele de ambalare sunt prietenoase cu mediul și pot fi reciclate. Componentele din plastic sunt identificate prin marcaje. Vă

rugăm să salubrizați materialele de ambalare în recipientele adecvate din instalațiile pentru gunoi locale.

- După instalare, aruncați ambalajul respectând prevederile privind siguranța și mediul.
- La casarea aparatului vechi, asigurați-vă că acesta nu va mai putea fi folosit, tăind cablul.

Descrierea produsului

Vedere generală



1 Panoul de comandă

2 Plită cu inducție

3 Butoanele plitei cu inducție

4 Cronometru electronic

5 Buton de comandă a termostatului

6 Bec de comandă pentru termostatul cuptorului

7 Butonul de comandă a cuptorului

8 Becul cuptorului

9 Ghidajul telescopic

10 Elementul grătar

11 Ventilator

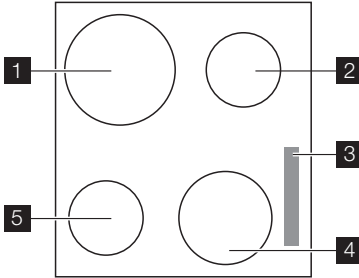
12 Plăcuța cu datele tehnice

13 Ușa cuptorului

14 Sertar

15 Piciorușe reglabile

Vedere generală a plitei



- 1 Zonă de gătit prin inducție 2100 W
- 2 Zonă de gătit prin inducție 1400 W
- 3 Afișajul
- 4 Zonă de gătit prin inducție 1800 W
- 5 Zonă de gătit prin inducție 1400 W

Ghidajul telescopic

Nivelurile 1 și 3 pentru rafturi sunt dotate cu suporturi telescopice, pentru a permite ope-

rarea ușoară la introducerea sau scoaterea rafturilor.

i Pentru a utiliza ghidajele telescopice:

1. Trageți complet în afară suporturile raftului telescopic din stânga și dreapta, așa cum se indică în imagine
2. Puneți raftul sau grătarul pe suporturile raftului telescopic,
3. Împingeți-le toate ușor în interiorul cuptorului.

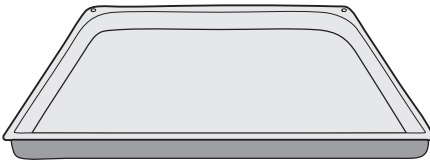
! **Avertizare** Nu încercați să închideți ușa cuptorului dacă suporturile raftului telescopic nu sunt complet în interiorul cuptorului. Acest lucru poate deteriora emailul și sticla ușii
Suporturile telescopice ale raftului și alte accesorii se încălzesc foarte tare! folosiți mănuși pentru cuptor sau protecții similare.

Accesorii

i Curățați accesoriile înainte de a le utiliza pentru prima oară. Spălați grătarele, tava de friptură etc. cu apă fierbinte și detergent lichid. Clătiți și uscați.

Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu aparatul, vă recomandăm să utilizați numai vase rezistente la căldură (conform instrucțiunilor producătorului). Aragazul dvs. este echipat cu:

Tavă pentru prăjituri



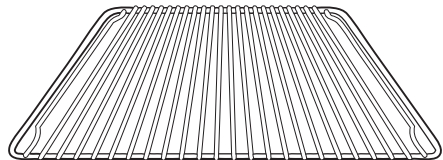
Pentru prăjituri și fursecuri.

Tavă de friptură



Pentru a coace și a frige sau pentru a folosi ca tavă în care se va scurge grăsimea. Dacă nu folosiți tava de friptură, scoateți-o din cuptor atunci când acesta este pornit.

Raft grătar



Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi și grătare.

Sertar detașabil

Sertarul detașabil este amplasat sub cavitatea cuptorului.

⚠ Avertizare În timpul gătitului, sertarul detașabil se poate încinge, dacă se folosește cuptorul pe o perioadă mai lungă. Materiale inflamabile cum ar fi mănușile de bucătărie, șervetele, șorțurile de plastic etc. nu trebuie păstrate în sertar.

Accesorii pentru cuptor, cum ar fi tăvile pentru cuptor, se încing foarte tare, de aceea trebuie scoase cu grijă din sertar atunci când cuptorul este în funcțiune sau este încă fierbinte.

Pentru a deschide și a scoate sertarul:

- apucați sertarul de partea inferioară și trageți-l
- pentru a scoate sertarul, trageți-l până când se oprește, apoi ridicați-l încet și scoateți-l complet.

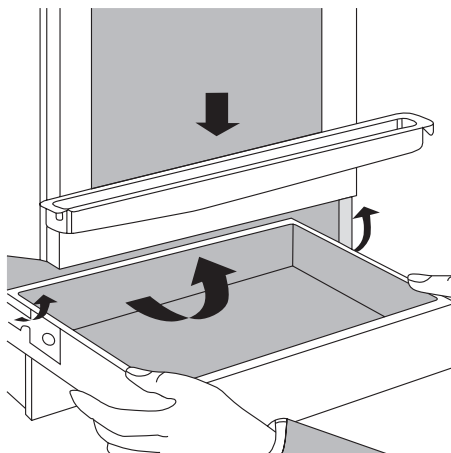
Puneți la loc sertarul urmând aceeași procedură, în ordine inversă.

Colectorul de condens

Utilizați-l pentru a colecta condensul în timp ce cuptorul este pornit.

- trageți sertarul

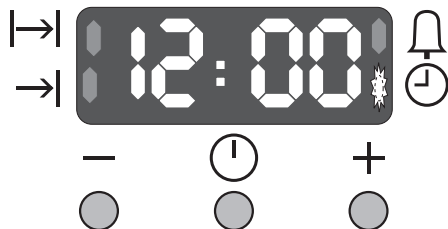
- puneți colectorul în sertar
- agățați colectorul de sertar cu dispozitivele laterale
- împingeți la loc sertarul.



i Curățați colectorul după utilizare.

Cronometrul electronic (programator)

Prezentare generală



Funcția cronometru este reglată cu ajutorul a 3 butoane pentru funcții:

+ -	Butoane pentru mărirea sau reducerea timpului
🕒	Apăsăți butonul pentru a selecta o funcție

Cu aceste combinații se pot selecta următoarele funcții:

→	Durata gătirii
→	Ora sfârșit gătire
🔔	Ceasul avertizor

🕒	Ora curentă
---	-------------

i Cuptorul funcționează numai dacă a fost setată ora zilei. Cu toate acestea, cuptorul poate fi utilizat de asemenea fără nici un program.


i În eventualitatea unei întreruperi a curentului, toate setările (ora, setarea programului sau a programului în curs) se vor anula. Când alimentarea cu electricitate se restabilește, cifrele de pe afișaj vor lumina intermitent, iar ceasul/cronometrul trebuie resetat.



Pentru a seta ora corectă a zilei 🕒

Când alimentarea electrică a cuptorului este conectată, sau după o întrerupere a alimentării, lampa de control 🕒 va clipi pe afișaj.


Pentru a seta ora corectă a zilei:

1. Apăsăți butonul - sau +
2. După efectuarea setării, așteptați 5 secunde. Lampa de control "Ora zilei" se va aprinde și afișajul va reveni la ora setată. Aparatul este gata de utilizare.




Pentru a reseta ora corectă a zilei, apăsați butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Ora zilei". Lampa de control relevantă va începe să clipească. Apoi procedați așa cum s-a descris mai sus.

Ora zilei poate fi resetată numai dacă nicio funcție automată (durata gătirii  sau sfârșitul gătirii ) nu a fost setată.


Funcția durata gătirii

Această funcție permite cuptorului să se oprească automat la terminarea duratei de coacere programate. Puneți mâncarea în cuptor, selectați o funcție de gătire și reglați temperatura de gătire. Apăsați butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Durata gătirii". Lampa de control relevantă va începe să clipească.




Pentru a seta durata:

1. Apăsați butonul  sau .
2. După efectuarea setării, așteptați 5 secunde. Lampa de control "Durata gătirii"  se va aprinde și afișajul va reveni la ora zilei.
3. Când durata de gătire setată a trecut, cuptorul va fi oprit automat și o alarmă sonoră se va auzi, în timp ce lampa de control va începe să clipească. Rotiți comutatorul funcțiilor cuptorului și al termostatului pe zero.

Pentru a dezactiva alarma sonoră, apăsați orice buton.


 Prin dezactivarea alarmei sonore, cuptorul va fi resetat pe manual, și dacă butoanele pentru funcția cuptorului și cel al termostatului nu sunt setate pe zero, cuptorul va începe să încălzească din nou.

Pentru a anula ora pentru durată:




1. Apăsați butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Durata gătirii". Lampa de control relevantă  va clipi și afișajul va indica durata de gătire rămasă.
2. Apăsați butonul  până când afișajul indică 0:00. După 5 secunde lampa de control se va stinge și afișajul va reveni la ora zilei.

Funcția Sfârșit gătire


Cu această funcție, puteți seta cuptorul să se stingă automat la terminarea unei durate de

coacere programate. Puneți mâncarea în cuptor, selectați o funcție de gătire și reglați temperatura de gătire. Apăsați butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Durata gătirii". Lampa de control relevantă va începe să clipească.




Pentru a seta ora pentru sfârșitul gătirii:

1. Apăsați butonul  sau .
2. După efectuarea setării, așteptați 5 secunde: lampa de control "Sfârșitul gătirii"  se va aprinde și afișajul va reveni la ora zilei.
3. Când durata de gătire setată a trecut, cuptorul va fi oprit automat și o alarmă sonoră se va auzi, în timp ce lampa de control va începe să clipească. Rotiți comutatorul funcțiilor cuptorului și al termostatului pe zero.

Pentru a dezactiva alarma sonoră, apăsați orice buton.

 Prin dezactivarea alarmei sonore, cuptorul va fi resetat pe manual, și dacă butoanele pentru funcția cuptorului și cel al termostatului nu sunt setate pe zero, cuptorul va începe să încălzească din nou.

Pentru a anula ora pentru sfârșitul gătirii:

1. Apăsați butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Durata gătirii". Lampa de control relevantă  va clipi și afișajul va indica ora programată pentru "Sfârșitul gătirii".
2. Apăsați butonul  până când afișajul indică ora curentă a zilei. Programatorul va emite un sunet și lampa de control se va stinge.

Durata gătirii și Sfârșitul gătirii combinate

Funcțiile "Durata gătirii" și "Oră sfârșit gătire" pot fi utilizate simultan pentru a seta cuptorul să se oprească și să pornească automat mai târziu.




1. Cu funcția "Durata gătirii"  (efectuați setarea duratei de gătire conform instrucțiunilor din capitolul respectiv) setați timpul pentru durata gătirii. Apoi, apăsați butonul  afișajul va indica setarea programată.

2. Cu funcția "Oră sfârșit gătire" →| (efectuați setarea pentru sfârșitul gătirii conform instrucțiunilor din capitolul respectiv) setați timpul pentru sfârșitul gătirii. Lampa de control relevantă se va aprinde și afișajul va reveni la ora zilei. Cuptorul va porni și se va opri în conformitate cu programele setate.

Funcția "Ceas avertizor"



Alarma ceasului avertizor va suna la terminarea unei perioade de timp, dar cuptorul va rămâne aprins, dacă este pornit.

Pentru a seta ceasul avertizor:


1. Apăsăți butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Ceas avertizor". Lampa de control relevantă  va începe să clipească.
2. Apoi, apăsați butonul — sau + (maximum: 2 ore, 30 minute).
3. După efectuarea setării, așteptați 5 secunde. Lampa de control "Ceas avertizor"  se va aprinde.
4. La terminarea perioadei de timp, lampa de control va începe să clipească și se va

auzi o alarmă sonoră. Pentru a dezactiva alarma sonoră, apăsați orice buton.

Pentru a anula Ceasul avertizor:

1. Apăsăți butonul  în mod repetat pentru a selecta funcția "Ceas avertizor". Lampa de control relevantă  va clipi și afișajul va indica timpul rămas.
2. Apăsăți butonul — până când afișajul indică 0:00. După 5 secunde lampa de control se va stinge și afișajul va reveni la ora zilei.

Stingerea afișajului


 Pentru a economisi energie puteți stinge afișajul.

1. Apăsăți simultan două butoane ale programatorului și țineți-le apăsați circa 5 secunde. Afișajul se va stinge.
2. Pentru a aprinde afișajul, apăsați orice buton. Afișajul poate fi stins numai dacă nu au fost setate alte funcții.


Înainte de prima utilizare

 **Avertizare** Înainte de folosirea aparatului, înlăturați toate ambalajele, din interiorul și exteriorul aparatului, inclusiv etichetele publicitare și foliile protectoare.

 Înainte de a găti pentru prima oară, spălați bine accesoriile cuptorului.


 Cuptorul funcționează numai dacă a fost setată ora zilei.

Încălzirea cuptorului gol

 **Avertizare** Supravegheați copiii! Aparatul devine foarte fierbinte. Atenție: Nu utilizați agenți de curățare caustici sau abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața.

 Nu uitați să îndepărtați toate materialele de ambalaj din interiorul cuptorului.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară, trebuie să îl curățați. Asigurați o bună ventilare prin pornirea ventilatorului extractor sau deschiderea unei ferestre. Pentru a face acest lucru: <http://www.markabolt.hu/>

1. Deschideți ușa cuptorului și scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Închideți ușa. Porniți cuptorul pe Încălzire convențională . Rotiți butonul pentru temperatură la 250 °C.
3. Lăsați cuptorul la această temperatură aproximativ o oră.
4. Treceți la funcția grătar. Rotiți butonul pentru funcții pe poziția Grătar.
5. Lăsați cuptorul la această temperatură aproximativ 30 de minute.
6. Rotiți butonul pentru funcții pe 0 și opriți butonul pentru temperatură.
7. După aceea lăsați ușa cuptorului deschisă aproximativ două ore și aerisiți bucătăria.
8. Curățați cuptorul, ușa și grătarele laterale cu apă fierbinte și detergent lichid. Uscați cuptorul

Când cuptorul este utilizat prima oară se poate simți un ușor miros. Acest lucru nu va afecta alimentele în nici un fel și nu e periculos pentru sănătate.

Curățarea plitei

Curățați cu grijă plita din vitroceramică înainte de prima utilizare. După aceea, curățați-o regulat când este puțin caldă ori s-a răcit. Evitați să ardeți în continuare resturile de mâncare sau murdăria până când se solidifică. Plitele ceramice se tratează și se curăță la fel ca și sticla. Nu folosiți niciodată detergenți agresivi sau bureți cu suprafețe abrazive. Când folosiți plita ceramică pentru prima oară, aceasta poate emana temporar un miros cauzat de evaporarea apei din izolații.

Plăcuța cu datele tehnice

Numărul modelului aragazului dvs. se găsește pe plăcuța cu datele tehnice de pe partea de jos a cadrului anterior al aragazului și se vede când deschideți ușa. Aragazul trebuie să fie protejat de o siguranță cu capacitate adecvată sau de un întreprător. Caracteristicile tehnice ale aragazului sunt indicate pe plăcuța cu datele tehnice.

Condensul și aburul

Atunci când se încălzește mâncarea, se produce abur, la fel cum se produce când se fierbe apa într-un ceainic.

Instrucțiuni de funcționare

Plita cu inducție

Plita are 4 zone de încălzire. Sunt încălzite prin intermediul unui câmp magnetic, adică prin inducție. Acest lucru înseamnă că:

- Gătitul este mai rapid comparativ cu o plită de sticlă obișnuită
- zona răspunde "direct" unei modificări a nivelului de căldură.

Rețineți faptul că plita cu inducție poate continua să fie fierbinte după utilizare.

⚠ Avertizare Risc de arsuri datorită căldurii reziduale dacă indicatorul căldurii reziduale **H** este afișat! După oprirea aparatului, zonele de gătit au nevoie de timp pentru a se răci.

i Nu puneți obiecte de metal, (cuțite, furculițe, linguri sau capace etc.) pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.

i Sticla plitei rezistă la căldură, frig și șocuri termice, dar este sensibilă la impact. Un borcânel de mirodenii sau o rășniță care cad pe plită ar putea să-i rănească.

Deschiderea de aerisire a cuptorului permite ca o parte din acești vapori să iasă. Cu toate acestea, **stați întotdeauna cât mai departe de cuptor când deschideți ușa acestuia**, pentru a permite vaporilor sau căldurii acumulate să iasă.

Dacă vaporii vin în contact cu o suprafață rece de la exteriorul cuptorului, de exemplu o garnitură, se vor condensa și se vor produce picături de apă. Acest lucru este normal și nu constituie o defecțiune a cuptorului. Pentru a preveni decolorarea, ștergeți periodic condensul și murdăria de pe suprafețe.

Vesela

Se pot folosi orice vase de bucătărie adecvate pentru cuptor, care pot rezista la temperaturi de 290 °C.

Vasele pentru cuptor etc. nu trebuie așezate direct pe partea inferioară.

prafața. Nu vă urcați niciodată pe plită, nu sprijiniți pe ea materiale și nu o folosiți ca suprafață de depozitare.

Afișajul zonelor de încălzire

Zona de afișare poate indica următoarele:

- **D** că plita este aprinsă
- **1-9**, poziția selectată
- **H** căldura reziduală
- **L** că unitatea de blocare de siguranță pentru copii (blocarea funcționării) a fost activată
- **E** funcționare defectuoasă / supraîncălzire
- **F** vasul este neadecvat sau este prea mic ori nu s-a pus niciun vas pe zona de gătit.
- **P** încălzirea rapidă este pornită

Utilizarea plitei cu inducție

Butoanele **Zonei** cu inducție au setări de la **0** la **B**, unde **B** (încălzire rapidă) oferă căldura cea mai mare.

Procedați astfel când doriți să folosiți plita:

1. Verificați dacă

- oala sau tigaia are o bază magnetică.
 - oala sau nu tigaia nu este prea mică.
2. Puneți o oală sau o tigaie pe zona de gătit.
 3. Rotiți butonul **în sens orar** la setarea dorită. Rețineți că vasul se încălzește mult mai repede decât pe o plită obișnuită.
 4. Opriti plita după utilizare.

Avertizor de căldură reziduală

După ce una sau mai multe zone de încălzire au fost stinse, pe afișajul digital apare căldura reziduală **H** ("Hot" - Fierbinte) pentru respectiva zonă de gătit. Chiar și după ce plita a fost stinsă, afișajul nu se stinge până când zonele de gătit nu s-au răcit.

- Căldura reziduală poate fi folosită pentru a topi anumite alimente sau pentru a ține mâncarea la cald.
- Atenție! Există riscul de arsuri cât timp avertizorul de căldură reziduală este aprins.
- Atenție! În cazul unei întreruperi a curentului, simbolul **H** se stinge și la fel se întâmplă cu avertizarea de căldură reziduală. Încă mai există riscul de arsuri. Arsurile pot fi evitate dacă se respectă instrucțiunile.

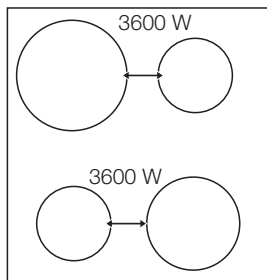
Siguranța pentru copii

Pentru a activa/dezactiva dispozitivul de siguranță pentru copii, trebuie să rotiți simultan butoanele 1 și 3 în sens anti-orar, spre poziția de minim, timp de câteva secunde.

i În cazul în care aparatul este deconectat de la alimentarea cu electricitate, funcția de siguranță pentru copii va rămâne activată.

Sistemul de control al nivelului puterii

Plita dvs. este echipată cu patru elemente cu inducție, cu două secțiuni de încălzire. Secțiunile de încălzire spate și față sunt alimentate independent. Elementele cu inducție (zonele de gătit) partajează aceeași secțiune de încălzire.



Când zonele de gătit spate (sau față) sunt pornite în același timp, ele împart același efect de încălzire. Lucrul acesta este indicat de un clic al plitei și de faptul că gătitul este posibil să se prelungească sau să se scurteze.

Pentru a utiliza efectul de maxim al unei zone (încălzire rapidă), rotiți butonul pe poziția **B**, apoi efectul asupra celeilalte zone va fi redus (acest lucru este efectuat automat).

Când selectați funcția de încălzire rapidă **B** pentru o zonă de gătit, **P** va fi indicat pe afișaj pentru zona respectivă și butonul va reveni la poziția **9**.

Important REȚINEȚI! faptul că o zonă are un efect redus, ceea ce înseamnă un timp de gătire mai lung.

Nicio zonă nu are prioritate asupra celeilalte. Ambele zone de încălzire au o putere maximă disponibilă de 3600W.

Dacă această valoare de putere este depășită prin aprinderea unei alte zone de gătit, sistemul de control al nivelului puterii reduce nivelul de căldură al celeilalte zone de gătit. Indicatorul pentru această zonă de gătit se schimbă între nivelul de căldură setată și nivelul maxim posibil, timp de un minut.

Detectarea vasului

Toate cele patru zone de gătit oferă funcția de detectare a vasului. Dacă este aprinsă o zonă de gătit și pe aceasta nu este detectat niciun vas, dacă vasul a fost luat, nu este centrat corect sau nu este din material magnetic, va apărea pe afișaj simbolul **F**.

În caz de supraîncălzire (de exemplu când un vas care fierbe rămâne gol), zona de gătit se decuplează automat și este afișat "-". Înainte de a fi utilizată din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.

Dacă una din zonele de gătit nu se oprește după o anumită perioadă de timp sau nivelul de gătit nu se modifică, zona de gătit corespunzătoare se oprește automat. Înainte de a putea fi utilizată din nou, zona de gătit trebuie setată pe 0.


Nivel de căldură	Stingere după:
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Dimensiune minimă necesară


Cele patru zone de gătit disponibile la plita cu inducție necesită folosirea unor vase de dimensiuni **MINIME** pe fiecare dintre ele. Baza vasului trebuie să acopere complet inelul interior, pentru ca gătitul să aibă loc în mod corect.

Zona de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului, până la un anumit punct. Diametrul minim al bazei vasului este indicat în tabelul de mai jos.


Zonă de gătit Ø	Diametrul minim al bazei vasului Ø
210	180
180	145
145	120


 Vasele trebuie așezate central pe zona de gătit.

Vesela








 Vesela pentru zonele de gătit prin inducție este marcată corespunzător de către producător.

Materialul vaselor de gătit	Adecvat
Oțel, oțel emailat	Da
Fontă	Da
Oțel superior	Dacă este marcat de către producător
Aluminiu, cupru, alamă	Nu
Sticlă, ceramică, porțelan	Nu

 Anumite vase pot genera zgomote în timpul utilizării pe zonele de gătit prin inducție. Aceste zgomote nu sunt defecțiuni ale aparatului și nu influențează în niciun fel funcționarea.

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

Funcțiile cuptorului

Funcție	Descriere
 Gătit convențional	Folosește ambele elemente de încălzire, superior și inferior. Această funcție vă permite să folosiți rețetele dvs. preferate fără a trebui să adaptați temperaturile. În acest caz este necesar să preîncălziți cuptorul.
 Elementul inferior al cuptorului	Vă permite să efectuați coacerea alimentelor folosind numai elementul inferior.
 Elementul superior al cuptorului	Vă permite să efectuați coacerea alimentelor folosind numai elementul superior.
 Grătar	Grătarul nu poate fi utilizat în același timp cu cuptorul. Grătarul se folosește întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.  Avertizare Atenție: Utilizați maximum 230 °C pentru această funcție!
 Gătitul cu ventilator	Această funcție vă permite să frigeți și să coaceți simultan, cu extrem de puțin transfer de miros, pe orice nivel pentru raft.
 Decongelare	(NU se utilizează pentru a găti alimentele). Această poziție are scopul de a accelera dezghețarea alimentelor congelate.

Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă. Îndepărtați-vă de cuptor atunci când deschideți ușa batantă a cuptorului. Nu lăsați ușa

<http://www.markaboif.hu/>

să se deschidă prin cădere, țineți ușa de mâner până când se deschide complet. Cuptorul are patru nivele de rafturi. Nivelurile raftului sunt numerotate de jos în sus.

Este important ca accesoriile cuptorului să fie corect poziționate.

Pentru a alege o funcție a cuptorului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în sens orar, până la simbolul funcției dorite.

Butonul de comandă a termostatului cuptorului

Rotind butonul de comandă a termostatului cuptorului **în sens orar**, selectați temperatura de gătire.

Puteți selecta temperatura între 50 °C și 250 °C.

Termostatul care controlează temperatura este variabil, prin urmare se pot selecta temperaturi cu valori intermediare între cele marcate.

i Lucruri de evitat

După ce temperatura cuptorului a fost selectată, lumina de control a termostatului cuptorului se va aprinde și rămâne aprinsă până când cuptorul atinge temperatura selectată, după aceea, se va aprinde și se va stinge cu termostatul, indicând modul în care temperatura este menținută.

Utilizarea cuptorului

! **Avertizare** Nu puneți niciodată folie de aluminiu, tăvi sau vase pentru cuptor direct pe partea inferioară a cuptorului. Blocarea căldurii din partea inferioară a cuptorului poate deteriora emailul din cauza supraîncălzirii. Cuptorul se înfierbântă în timpul utilizării: COPIII DIN APPROPRIERE TREBUIE SUPRAVEGHEAȚI.

Tava se poate bomba temporar din cauza fluctuațiilor de temperatură, sau dacă mâncarea (pizza etc.) este distribuită neuniform pe suprafața sa. Tava își revine la formă când se răcește.

Mai jos veți găsi câteva recomandări practice privind utilizarea eficientă a funcțiilor cuptorului pentru diferite moduri de a găti:

— Cum se folosește cuptorul convențional

! **Avertizare** Risc de arsuri la atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului. În timpul utilizării aparatul se înfierbântă.

Căldura vine de la ambele elemente, superior și inferior.

Puteți găti pe un singur nivel, fiind potrivit în special pentru feluri de mâncare care necesită o rumenire suplimentară a bazei și a părții de sus (de exemplu lasagna).

Această funcție vă oferă posibilitatea de a găti fără ca ventilatorul să fie pornit.

i Cum se folosește cuptorul convențional:

- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la simbolul **—**.
- Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.

↑ Numai elementul superior al cuptorului

Căldura provine numai din partea superioară a cuptorului. Această poziție a butonului pentru funcțiile cuptorului este recomandată pentru finisarea alimentelor găsite.

i Cum se folosește cuptorul convențional:

- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la simbolul **↑**.
- Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.

↓ Numai elementul inferior al cuptorului

Această funcție este folosită în special pentru coacerea produselor de patiserie fără supraveghere sau pizza. Poate fi utilizată, de asemenea, pentru terminarea tartelor cu slănină și omletă sau cu fructe, pentru a asigura coacerea corespunzătoare a bazei.

i Cum se folosește cuptorul convențional:

- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la simbolul **↓**.
- Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.

🌀 Gătitul cu ventilator

Aerul din interiorul cuptorului este încălzit de elementul de încălzire din jurul ventilatorului, situat în spa-

tele panoului posterior. Ventilatorul face să circule aerul fierbinte, pentru a menține o temperatură uniformă în interiorul cuptorului. Avantajele utilizării acestei funcții sunt:

Preîncălzire mai rapidă

Deoarece, cu ajutorul ventilatorului, cuptorul ajunge repede la temperatura dorită, nu mai trebuie să preîncălziți cuptorul, deși este posibil să trebuiască să prelungiți durata de coacere cu 5-7 minute. Pentru rețetele care necesită temperaturi mai ridicate (de exemplu pâine, produse de patiserie, biscuiți, sufleuri etc.), cele mai bune rezultate se obțin dacă se preîncălzește cuptorul.

Temperaturi mai reduse

Gătitul cu ventilator necesită în general temperaturi mai reduse decât gătitul convențional.


Nu uitați să reduceți temperaturile cu aproximativ 20-25 °C pentru rețetele dvs. la care se utilizează gătitul convențional.

Încălzirea uniformă pentru coacere


Ventilatorul încălzește cuptorul uniform pe toate pozițiile ghidajelor. Aceasta înseamnă că porții ale aceluiași fel de mâncare pot fi gătită în cuptor simultan. Cu toate acestea, alimentele de pe grătarul de sus se pot rumeni puțin mai repede decât cele de pe grătarul de jos.

Acest lucru este normal. Mirosurile de la felurile de mâncare diferite nu se amestecă.


Cum se folosește ventilatorul cuptorului


1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe poziția 
2. Rotiți butonul de comandă a termostatului la temperatura necesară.


Grătar


 **Avertizare** Componentele accesibile ale aparatului sunt fierbinți! Utilizați

mănuși pentru cuptor atunci când scoateți sau puneți la loc tigaia de grătar.

 **Avertizare** Nu lăsați copiii să se apropie atunci când utilizați aparatul.

 **Avertizare** Ușa cuptorului trebuie închisă atunci când utilizați funcția grătar. Utilizați maximum 230 °C pentru această funcție.

 Pornirea funcției grătar:


- Rotiți butonul de comandă a cuptorului la simbolul 
- Selectați maxim 230 °C la butonul de comandă a termostatului.

Majoritatea alimentelor trebuie așezate pe grătarul din tava de grătare pentru a permite circulația maximă a aerului pentru a ridica alimentul din grăsimi și sucuri. Alimente cum ar fi peștele pot fi așezate direct în tava de grătare, după preferință.

Alimentele trebuie uscate foarte bine înainte de a le pune pe grătar pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul gătirii. Garniturile, cum ar fi roșiile și ciupercile, pot fi așezate sub grătar, când faceți carne la grătar.

Atunci când se prăjește pâinea, sugerăm să se folosească poziția de sus. Preîncălziți cuptorul la temperatura maximă timp de câteva minute, înainte de a așeza carnea sau alimentul pe grătar. Reglați setarea de căldură și raftul după cum este necesar, pe durata gătitului.

Pentru siguranța utilizării, termostatul controlează elementul grătar. Pe durata gătirii, grătarul pornește și se oprește pentru a preveni supraîncălzirea.

 Durata gătirii depinde de grosimea cărnii și nu de greutatea ei.

Recomandări ajutătoare

Recomandări pentru utilizarea plitei

Informațiile din tabelul următor au doar caracter orientativ.

Nivel de căldură	Procesul de gătit	Adecvată pentru	Durate de gătire	Recomandări / Sfaturi
0	Poziția Off (Oprit)			
1	Menținerea la cald a alimentelor	Menținerea la cald a alimentelor gătite	conform necesităților	Acoperiți
1-2	Topire	Sos olandez, topirea untului, a ciocolatei, a gelatinei	5-25	Amestecați din când în când
1-2	Solidificare	Omelete pufoase, ouă ochiuri	10-40	Gătiți cu capacul pus
2-3	Fierbere la foc mic	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte. Încălzirea alimentelor preparate	25-50	Adăugați cel puțin de două ori mai multă apă decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte
3-4	Gătitul la aburi, fierberea înăbușită	Gătit la aburi legume și pește, Gătit înăbușit carne	20-45	Pentru legume adăugați doar puțin lichid (câteva linguri)
4-5	Fierbere	Fierberea la aburi a cartofilor	20-60	Folosiți doar puțin lichid (de exemplu: max. ¼ l apă pentru 750 g cartofi)
4-5	Fierbere	Gătirea unor cantități mai mari	60-150	Până la 3 l lichid plus ingredientele
6-7	Prăjire delicată	Pentru a prăji esca-lop, vițel, cordon bleu, cotelete, cârnați, ficat, ouă, clătite	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
7-8	Prăjire intensă	Crochete de cartofi, mușchiuleț	5-15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
9	Fierbere, Prăjire la suprafață, Prăjire intensă	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai		

i Funcția Încălzire rapidă **B** este adecvată pentru a încălzi cantități mari de lichid.

Recomandări utile pentru utilizarea cuptorului convențional

Trebuie să lăsați întotdeauna cel puțin 2,5 cm între partea superioară a alimentelor și element. Astfel se obțin cele mai bune rezultate ale coacerii și se lasă loc pentru dospire pentru aluaturile cu drojdie, budincă Yorkshire etc. Când coaceți prăjituri, produse de patiserie, biscuiți, pâine etc., puneți formele sau tăvile pe mijloc, dedesubtul elementului. Aveți grijă ca alimentele să fie puse pe mijlocul grătarului-suport și să existe suficient spațiu în jurul tăvii/vasului pentru a permite o circulație maximă.

Materialul și grosimea tăvilor de coacere și a farfuriilor utilizate vor afecta rumenirea bazei. Vasele din email, de culoare închisă sau grele măresc gradul de rumenire. Tăvile din aluminiu lucios sau din oțel finisat reflectă căldura și produc o rumenire mai redusă în partea inferioară.

Important NU puneți vasele direct pe baza cuptorului, deoarece se înfierbântă foarte tare și pot apărea deteriorări. NU folosiți tigia de grătar sau vasul pentru carne ca tavă, deoarece vor duce la o rumenire accentuată a alimentelor.

Pentru a face economie, lăsați ușa deschisă cât mai puțin, mai ales atunci când introduceți alimentele în cuptorul preîncălzit.

Recomandări utile pentru utilizarea funcției ventilator a cuptorului


Pozițiile ghidajelor nu sunt foarte importante, dar trebuie să vă asigurați că grătarele sunt plasate la distanțe egale.

Dacă gătiți mai multe porții de mâncare cu funcția ventilator, este recomandat să puneți vasele în mijlocul grătarelor, nu să puneți mai multe vase pe același grătar. Când cuptorul este plin, trebuie să prelungiți puțin durata de gătire.

Când cuptorul este plin cu alimente de același tip, de exemplu tăvi de dimensiuni egale cu prăjituri mici sau blaturi de tort de dimensiuni egale, acestea vor fi gata în același interval de timp și se scot din cuptor împreună. Când se folosesc tăvi de mărimi diferite sau se coc alimente de tipuri diferite, de exemplu biscuiți și prăjituri, acestea nu vor fi gata în același timp.

Gătirea cu ventilator poate fi folosită pentru a încălzi alimentele fără a le decongela în prealabil, de exemplu tarte cu fructe, plăcinte cu fructe uscate, pateuri cu carne și alte produse mici de patiserie. Utilizați o temperatură de 190 - 200 °C și lăsați timp de 20-40 minute (în funcție de cantitatea de alimente din cuptor).

Numai experiența vă va ajuta să determinați setarea corectă pentru cerințele dvs. personale. Temperaturile sunt doar orientative. Se poate dovedi necesar să măriți sau să reduceți temperatura pentru a răspunde cerințelor dvs. particulare.

 Influența vaselor asupra rezultatelor coacerii



Vasele și tăvile sunt de grosimi, conductivități, culori etc. diferite, ceea ce influențează modul în care transmit căldura alimentelor:



- A) Vasele de gătit din aluminiu, lut, sticlă și ustensilele strălucitoare, de culoare deschisă, reduc coacerea și rumenirea pe partea inferioară.
- B) Vasele din fier emailat, aluminiu anodizat, aluminiu cu interior de teflon și exterior colorat și ustensilele de culoare închisă, grele accentuează coacerea și prăjirea stratului inferior.

Recomandări pentru utilizarea decongelării

- Acoperiți alimentele cu un capac, folie de aluminiu sau de plastic, pentru a preveni uscarea în timpul decongelării.
- Bucățile mici sau subțiri de filé de pește sau crustaceele curățate, carnea tocată, ficatul și bucățile mici de carne se dezgheață în 1-2 ore. Pentru o igienă corectă alimentelor, acestea trebuie gătite sau puse în frigider imediat după decongelare.
- Puneți alimentele care urmează a fi decongelate într-un singur strat și întoarceți-le la jumătatea procesului de decongelare, pe cât posibil.
- NU lăsați alimentele la temperatura camerei după decongelare. Gătiți alimentele proaspete imediat sau păstrați alimentele gătite în frigider.
- Aveți grijă să respectați regulile de bază cu privire la igiena atunci când manevrați alimente proaspete, congelate, neprelucrate sau gătite.

TABELĂ DE COACERE

Aliment	Poziția grătarului, numărât de jos în sus	Durata de preîncălzire în minute	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Durata în minute
Patiserie	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2	7-10	----	140-160	40-45
Prăjituri mici	2	10-13	170-190	----	20-25
	1+2	10-12	----	160-180	25-30
Prăjitură pentru Crăciun	2	15-20	250 ¹⁾ 160-180	----	45+10 ²⁾
	2	----	----	150-160	45+10 ²⁾

TABELĂ DE COACERE					
Aliment	Poziția grătarului, numărul de jos în sus	Durata de preîncălzire în minute	 Temperatura °C	 Temperatura °C	Durata în minute
Prăjitură sfărâmicioasă	2	15-20	190-200	----	25-35
	2	----	----	165-175	25-35
Bezele	2	----	115-125	----	40-50
	1+2	----	----	115-125	45-55
Gogoși cu drojdie	2	10-15	210-220	----	10-15
	1+2	10-13	----	180-200	10-20
Prăjitură scundă	2	10-13	170-190	----	25-30
	1+2	7-10	----	150-170	40-45
Pandișpan fără grăsimi	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Prăjitură cu brânză	2	----	170-190	----	50-70
	1	----	----	150-170	50-70
Ruladă	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Choux à la crème	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Plăcintă dospită cu mere	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	165-175	45-50
Plăcintă cu mere	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+2	----	----	165-175	50-55
Tort de clătite	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
	2	----	----	150-160	30-40
	2	10-13	----	150-160	40-50
Pâine țărănească	1	15-20	250 ¹⁾ 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	1	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	30-35
	1	----	----	190-200	25-30
Pui întreg	2	----	195-205	----	60-70

TABELĂ DE COACERE					
Aliment	Poziția grătarului, numărât de jos în sus	Durata de preîncălzire în minute	☐ Temperatura °C	☉ Temperatura °C	Durata în minute
	2	----	----	170-190	45-50
Friptură de porc	3	----	195-205	----	60-70
	2	----	----	160-180	45-50

1) durată de preîncălzire

2) timp în care alimentele mai rămân în cuptor după stingerea butonului de comandă pentru funcțiile cuptorului

TABEL PENTRU FRIGERE LA GRĂTAR				
Aliment	Poziția grătarului, numărât de jos în sus	Durata de pre-încălzire în minute	☐ Temperatura °C	Durata în minute
Pâine prăjită	3	10	230	3-5
	3	10		3-5
Biftec	3	10	230	15+15 ¹⁾
Pui întreg	rotiserie	-	230	50-60
Jumătate de pui	2	-	230	30+30 ¹⁾
	2	-		25+25 ¹⁾
Friptură de porc	3	-	230	25+25 ¹⁾
	2			20+20 ¹⁾

1) Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de coacere

Îngrijirea și curățarea

! **Avertizare** Aparatul trebuie să fie curat tot timpul. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza un incendiu.

! **Avertizare** Înainte de curățare, verificați ca toate butoanele să fie în poziția OFF și ca aparatul să se fi răcit.

! **Avertizare** Înainte de efectuarea oricăror operațiuni de întreținere sau curățare, trebuie să **DECONNECTAȚI** aragazul de la sursa de alimentare cu energie electrică.

! **Avertizare** Soluțiile de curățat cu conținut de clor **NU** trebuie folosite deoarece pot deteriora finisajele suprafețelor. Este interzis să folosiți aparate de curățat cu aburi și materiale abrazive. Pentru a curăța cuptorul și plita nu folosiți un aparat de curățat cu aburi.

Material de curățat

Înainte de folosirea oricăror materiale de curățat în cuptor, verificați dacă acestea sunt corespunzătoare și utilizarea lor este recomandată de producător.

<http://www.markabolt.hu/>

Vitrocaramica

Important Substanțele de curățat nu pot veni în contact cu vitrocaramica atunci când aceasta este fierbinte! Toate substanțele de curățat trebuie îndepărtate cu foarte multă apă curată după curățare, deoarece pot avea un efect caustic la următoarea aprindere a circuitelor!

Nu folosiți produse agresive, de exemplu sprayuri pentru grill sau pentru cuptor, bureți aspri sau zgrunțuroși, care pot produce zgârieturi.

i Curățați suprafața din vitrocaramică după fiecare utilizare, când s-a răcit până când poate fi atinsă cu mâna ori s-a răcit complet. În acest mod evitați arderea resturilor alimentare. Îndepărtați depunerile de calcar și petele de apă, de grăsime și decolorarea metalică, strălucitoare, folosind un produs de curățare pentru vitrocaramică sau pentru oțel inox, din comerț.

Murdărie redusă

1. Ștergeți suprafața din vitrocaramică folosind o cârpă umedă, cu puțin detergent lichid.
2. După aceea uscați cu o cârpă curată. Pe suprafață nu trebuie să rămână resturi de produs de curățare.
3. O dată pe săptămână, curățați bine întreaga suprafață din vitrocaramică folosind un produs de curățare pentru vitrocaramică din comerț.
4. După aceea clătiți bine suprafața din vitrocaramică cu multă apă curată și uscați-o cu o cârpă curată, fără scame.

Murdărie rezistentă

1. Pentru a îndepărta resturile alimentare care s-au revărsat ori s-au ars pe plită, folosiți o răzuitoare pentru sticlă.
2. Sprijiniți răzuitoarea pentru sticlă oblic pe suprafața de vitrocaramică.
3. Înlăturați murdăria făcând să alunece răzuitoarea.

i Răzuitoarele pentru sticlă și produsele de curățare pentru vitrocaramică pot fi cumpărate de la magazinele specializate.

Murdăria arsă

1. Îndepărtați zahărul ars, plasticul topit, folia de aluminiu sau alte materiale topite imediat, cât timp plita este încă fierbinte, folosind o răzuitoare pentru sticlă.
2. Curățați suprafața din vitrocaramică în mod normal, după ce se răcește.

Important Când folosiți răzuitoarea de sticlă pe o zonă de gătit fierbinte, există riscul de arsuri!

i Dacă zona de gătit s-a răcit deja înainte de îndepărtarea murdăriei, încălziți-o din nou pentru a o curăța. Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața de vitrocaramică, ce nu au fost cauzate de baza unui vas cu muchii ascuțite, nu pot fi îndepărtate. Cu toate acestea, nu afectează funcționarea plitei.

! **Avertizare** Dacă suprafața este crăpată, stingeți aparatul pentru a evita riscul de șoc electric.

Cadrul plitei

Important Asigurați-vă că lichidele care conțin acizi, de exemplu oțetul, suc de lămâie sau substanțele pentru îndepărtarea calcarului, nu vin în contact cu plita, în caz contrar vor apărea pete mate.

1. Ștergeți cadrul cu o cârpă umedă și cu puțin detergent lichid.
2. Înmuiiați murdăria uscată cu o cârpă umedă. După aceea curățați-o și uscați cadrul.

Curățarea externă

Pentru curățare, vă recomandăm produse care nu zgârie suprafața. Evitați utilizarea obiectelor de metal, a bureților de sârmă sau de nailon, a produselor abrazive sau caustice sau a diluanților.

În cazul în care cuptorul este foarte murdar:

1. folosiți o spatulă sau un instrument similar pentru a înlătura alimentele revărsate care s-au întărit
2. folosiți un burete pentru a săpuni interiorul cuptorului
3. închideți ușa. Setați cuptorul pe (încălzire de sus/de jos) și 100 ° C timp de aproximativ 10 minute

4. când cuptorul s-a răcit, spălați suprafețele cu apă curată. Frecați delicat cu un burete de sârmă impregnat cu săpun pe petele mai rezistente. Ștergeți suprafețele ca să se usuce.

Grătarele cuptorului și suportul grătarelor

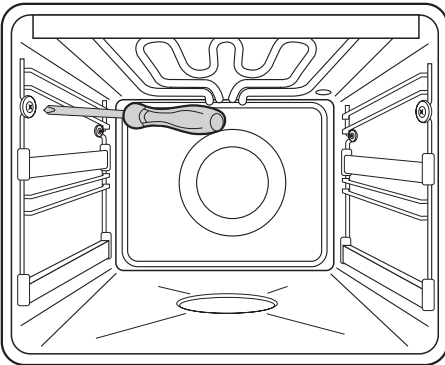
Pentru a ușura curățarea cuptorului, ghidajul telescopic poate fi scos.

i Ghidajul telescopic

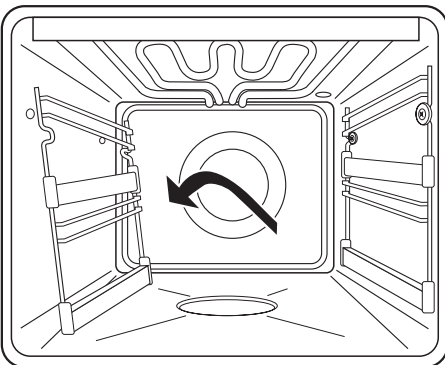
Grătarele laterale cu ghidaje telescopice se pun și se scot la fel ca și grătarele laterale standard din dotare.

Scoaterea grătarelor laterale

Țineți ghidajul telescopic cu o mână și deșurubați șuruburile de fixare. Scoateți grătarele laterale afară din cuptor și aveți grijă să nu deteriorați emailul.



Important Când puneți grătarele laterale, aveți grijă ca șuruburile de fixare ale ghidajelor telescopice să fie în afară.



Pentru a le instala, fixați grătarele de pereții laterali și înșurubați șuruburile de fixare.

Curățarea ghidajelor telescopice

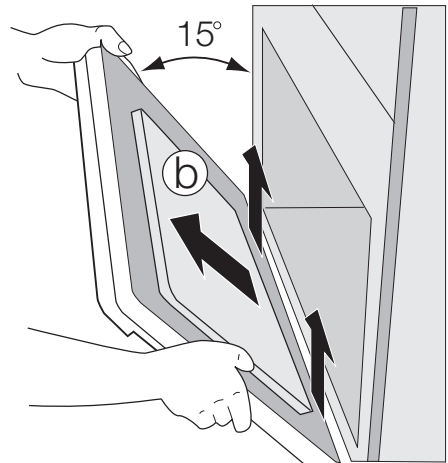
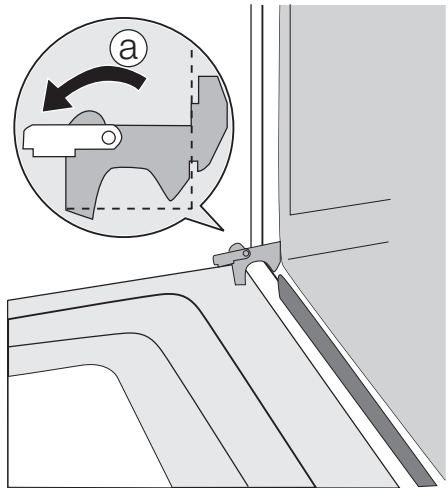
Curățați grătarele cu ghidaje telescopice manual, cu apă fierbinte cu detergent. Dacă sunt foarte murdare, înmuiați-le mai întâi, înainte de a le curăța cu un burete de sârmă.

Important Nu ungeți niciodată ghidajele telescopice.

Ușa cuptorului

Scoaterea ușii cuptorului din balamale

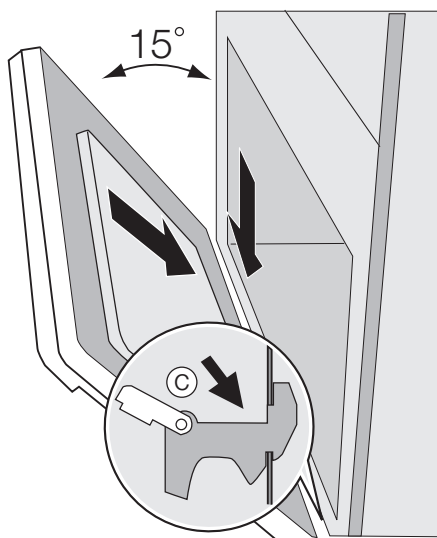
Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi scoasă.



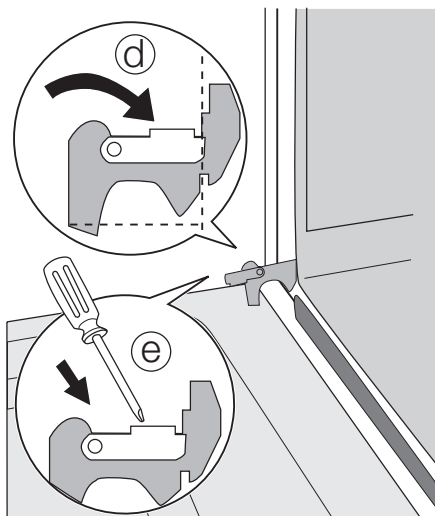
Deschideți ușa până în poziția orizontală. După aceea ridicați clapetele de pe cele două balamale ale ușii cât mai sus posibil (a). Închideți din nou ușa încet, până la opritor, și ridicați ușa până când balamalele ies (b).

Punerea ușii la loc pe balamale

Când puneți ușa la loc pe balamale, procedați în mod invers ca la scoaterea ușii. Introduceți balamalele în locașurile (c). Când faceți acest lucru, aveți grijă ca balamalele să se angreneze corect și uniform. După aceea faceți să alunece ușa încet în jos. Când faceți acest lucru, aveți grijă ca colțurile ușii să nu atingă partea de jos a cadrului (dacă se întâmplă acest lucru, ridicați din nou ușa și aliniați din nou balamalele).



În final, rotiți clapetele în jos, către cuptor (d). Pentru ca ușa cuptorului să se închidă corect, apăsați clapetele cu ceva (de exemplu o șurubelniță) (e). Verificați încet dacă ușa se închide corect.



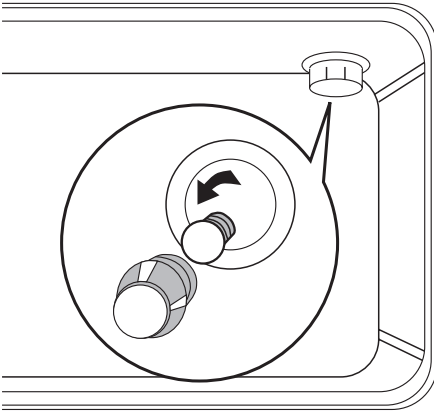
Important Nu lăsați niciodată clapetele de la balamalele ușii în sus. În caz contrar, acțiunea arcurilor poate duce la răniri.

Înlocuirea becului cuptorului

! **Avertizare** Pentru a evita riscul de șoc electric, aveți grijă ca aparatul să fie stins și deconectat de la electricitate înainte de a înlocui becul.

Pentru înlocuirea unui bec defect:

1. rotiți capacul de sticlă în sens antiorar și scoateți-l.
2. scoateți becul defect și înlocuiți-l cu unul nou.
3. puneți la loc capacul de sticlă.
4. conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.



Dacă becul cuptorului trebuie înlocuit, acesta trebuie să corespundă următoarelor specificații:

Putere în wați:	25 W
Tensiune electrică:	230/240 V 50 Hz
Temperaturi:	300 ° C
Tipul de filet:	E 14

Ce trebuie făcut dacă...

Dacă aparatul nu funcționează corect, vă rugăm să efectuați următoarele verificări înainte de a contacta centrul de service Electrolux local.

tehnicianului de service, respectiv a persoanei autorizate să nu fie gratuită, chiar și în perioada de garanție.

Important În cazul unei deserviri defectuoase este posibil ca vizita

Plita cu inducție

Probleme	Cauză posibilă	Remediere
Plita nu poate fi pornită sau nu funcționează	De la pornirea plitei au trecut mai mult de 10 secunde	Porniți plita din nou
Pe indicatorul de căldură reziduală nu se vede nimic	Zona de gătit a fost în funcțiune numai pentru scurt timp și de aceea nu este fierbinte	Dacă zona de gătit ar trebui să fie fierbinte, contactați centrul de service local
Afișajul comută între două niveluri de gătit	Sistemul de control al nivelului puterii reduce puterea pentru această zonă de gătit	Vedeți capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii"
" F " este aprins	<ul style="list-style-type: none"> Vase de gătit necorespunzătoare Pe zona de gătit nu se găsește nici un vas de gătit Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit 	Utilizați vase adecvate. Așezați un vas de gătit pe zona de gătit Utilizați vase adecvate
" E " și un număr sunt afișate	Defecțiuni electronică	Deconectați aparatul de la curent timp de câteva minute (Scoateți siguranța de la tabloul locuinței). Dacă după ce îl reporniți, este afișat din nou, contactați centrul de service local.

Cuptorul electric

Probleme	Soluție
Cuptorul nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"> • Setati ora zilei la cronometrul electronic • Verificați dacă a fost selectată corect funcția de gătit/temperatura • Întrerupătorul de rețea sau cel de alimentare a cuptorului sunt cuplate (ON)
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin	Poate fi necesar să reglați temperatura
Becul cuptorului nu funcționează	Becul s-a ars. Pentru a-l înlocui, respectați instrucțiunile menționate în paragraful respectiv.

Dacă după aceste verificări, aparatul tot nu funcționează, contactați centrul de service local. Când contactați centrul de service local, vi se vor solicita următoarele informații:

• Numele dvs., adresa și codul poștal.

- Numărul dvs. de telefon
- Detalii clare și concise despre defecțiune
- Modelul și numărul de serie (vedeți eticheta cu datele tehnice)
- Data cumpărării

Date tehnice

Plita		Cuptor	
Zonă cu inducție față stânga Ø 140 mm	1400 (B 2500 W)	Elementul inferior al cuptorului	900 W
Zonă cu inducție față dreapta Ø 180 mm	1800 W (B 2800 W)	Elementul de încălzire superior	1000 W
Zonă cu inducție spate stânga Ø 210 mm	2100 W (B 3100 W)	Elementul grătar	1900 W
Zonă cu inducție spate dreapta Ø 140 mm	1400 W (B 2500 W)	Ventilator convecție	35 W
Puterea totală a plitei	(modul 2 zone 3600W x 2) 7200 W	Lumina cuptorului	Bec 25 W tip E 14
		Cronometru electric	1 W
		Curățarea	manuală
		Puterea totală a cuptorului	1961 W
Aragaz			
Alimentare	Tensiunea nominală		230/400 V
	Frecvența nominală		50 Hz
Puterea totală a aragazului			9161 W
Dimensiuni	Înălțime		858 mm
	Lățime		500 mm
	Adâncime		600 mm
	Capacitatea cuptorului		50 litri

Instalarea



Avertizare Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate dacă instrucțiunile referitoare la siguranță nu sunt respectate.

Este obligatoriu ca toate operațiile necesare pentru instalare să fie efectuate de PERSONAL CALIFICAT, în conformitate cu regulamentele și cu normele existente.

Aparatul trebuie instalat în conformitate cu specificațiile "Y" (EN60.335-2.6). Aragazul nu trebuie să fie instalat mai sus decât suprafața de lucru.

Vă rugăm să vă asigurați că aparatul, atunci când e instalat, este ușor accesibil pentru reparator în caz de defecțiuni.

Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare cu electricitate, asigurați-vă că tensiunea și frecvența indicate pe plăcuța cu datele tehnice corespund cu tensiunea sursei.

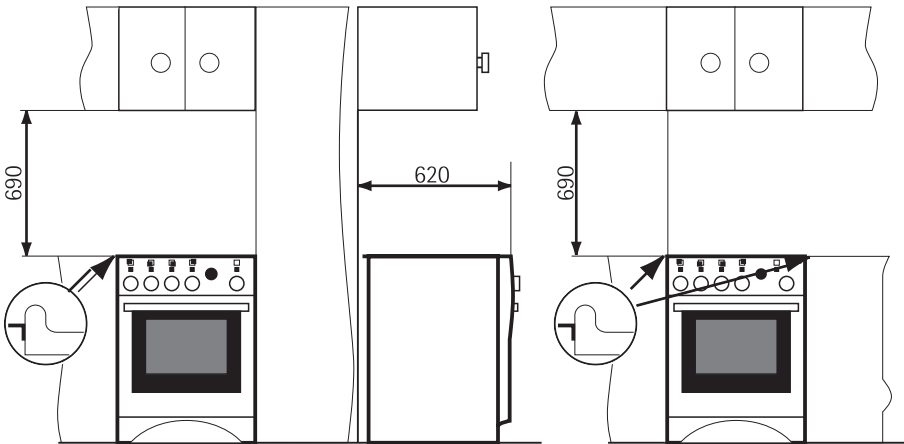
Acest aparat trebuie să fie împământat.

Amplasarea

Aragazul a fost înregistrat ca aparat de "Clasa Y", conform reglementărilor privind prevenirea incendiilor. Dulapurile sau pereții alăturați nu trebuie să depășească înălțimea aragazului.

Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, o bucătărie/sufragerie sau un dormitor-sufragerie, dar nu într-o baie sau într-o cameră de duș.

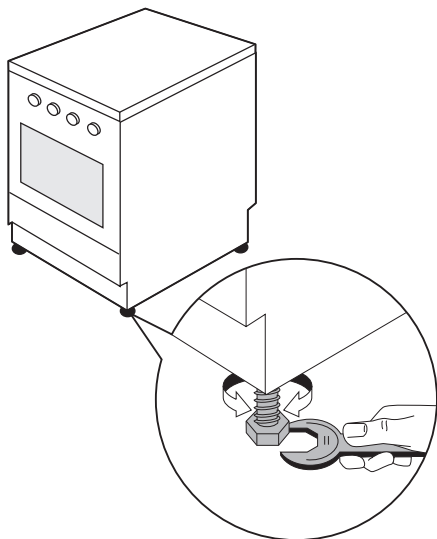
Distanța minimă la care se poate pune materialul combustibil, deasupra aragazului, aliniat cu marginile aragazului, este de 69 cm



Nivelarea

Aparatul este furnizat cu piciorușe reglabile, situate în colțurile din spate și din față ale bazei.

Reglând piciorușele puteți modifica înălțimea aparatului pentru a putea asigura o nivelare mai bună cu celelalte suprafețe și o distribuire mai uniformă a lichidelor din oale și cratițe.



Conexiunile electrice

⚠️ Avertizare Toate lucrările electrice necesare pentru instalarea aragazului și a cablului de alimentare trebuie efectuate de către un electrician calificat sau de o persoană competentă, în conformitate cu reglementările curente.

Acest aragaz e proiectat pentru a fi conectat la o sursă de electricitate de 230/400 V, 50 Hz. Pentru a-l conecta la sursa de electricitate, folosiți un cablu de tip H05 RR-F.

Înainte de a-l aprinde, asigurați-vă că tensiunea sursei de electricitate este aceeași cu cea indicată pe plăcuța cu datele tehnice. Aragazul este furnizat fără cablu de alimentare. Trebuie să fie montat un cablu de alimentare flexibil, în conformitate cu specificațiile din tabelul nr. 1.

În cazul conectării directe la priză trebuie să interpuneți un întrerupător omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm, acest lucru este necesar în caz că se produce un supravoltaj de categoria III.

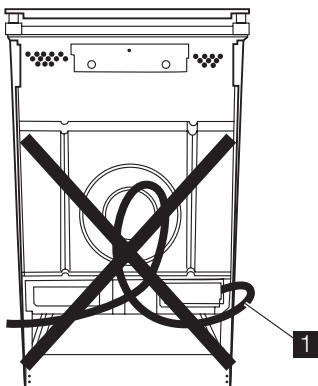
Comutatorul trebuie să se afle la maximum 2 m de plită și să fie ușor accesibil după instalare.

Cablul galben-verde de împământare nu trebuie să fie întrerupt de comutator.

Important NOTĂ: Firul de împământare trebuie să fie cu aproximativ 2 cm mai lung decât firele pentru fază și nul.

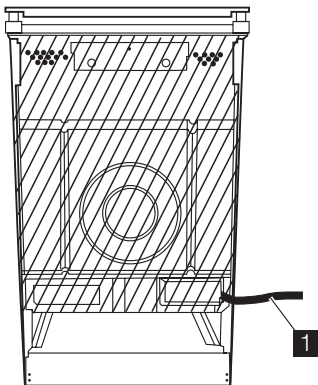
⚠️ Avertizare Dacă este deteriorat cablul de alimentare, producătorul sau reprezentantul său de service sau o persoană calificată trebuie să-l înlocuiască, pentru a se evita accidentele.

⚠️ Avertizare După instalare și conectare, cablul trebuie aranjat astfel încât să nu atingă în niciun punct o temperatură cu peste 50 ° C peste temperatura ambiantă.



1 Cablul de alimentare

⚠️ Avertizare Cablul de alimentare al aragazului nu trebuie să vină în contact cu nicio parte a zonei hașurate indicate în figură.



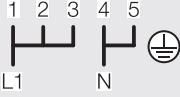

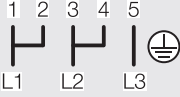

Înainte de a conecta aparatul, verificați următoarele:

- siguranțele și instalația electrică a locuinței trebuie să suporte puterea absorbită a aparatului (vedeți plăcuța cu datele tehnice);
- Priza sau întrerupătorul omnipolar folosit pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil când aparatul este instalat.

- Conectați cablul electric la bornele aragazului;
- Fixați cu ajutorul unei cleme de cablu;
- Verificați conexiunea la borne să fie adecvată pentru puterea rețelei;
- Puneți la loc și înșurubați capacul de protecție din spatele aparatului.

Cum se procedează?

- Deșurubați și scoateți capacul de protecție de pe spatele aparatului;

Tensiunea nominală	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Tip de conexiune	Monofazat	Trifazat Y 3 faze + nul	Trifazat	Trifazat Y 2 faze + nul
Conexiunea cablului la panoul de borne				
Tensiunea rețelei	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Tensiunea elementelor de încălzire	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacitatea siguranței	50 A	3 x 16 A	3 x 32 A	2 x 32 A
Secțiunea cablului	3 x 10 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

www.electrolux.com

www.electrolux.hu

www.electrolux.si

www.electrolux.ro