



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKC545020

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

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** 2  
**MANUAL DE UTILIZARE** 30



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. TERMÉKLEÍRÁS .....	6
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	7
4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT .....	7
5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	8
6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	9
7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT .....	10
8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK .....	11
9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	12
10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	14
11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	23
12. MIT TEGYEK, HA.....	27
13. ÜZEMBE HELYEZÉS .....	28
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	29

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**www.electrolux.com/productregistration**



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

# 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
  - a környezet védelme, valamint
  - a készülék helyes használata érdekében.
- A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülést vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

## 1.2 Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

## 1.3 Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahajszonítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatasakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

## 1.4 Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilók és védőrelek.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érinkeztőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalantítani azokat.

- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Ezek használata tűzveszélyes.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjén kapcsolatba a szervizközponttal.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.

## 1.5 Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
  - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén találhatóak (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Ha a felületen repedést észlel, azonnal húzza ki a hálózati vezetékét. Áramütés veszélye áll fenn.
- A főzőedény alá ne tegyen hővezető anyagot (pl. vékony fémháló vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

## 1.6 Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, és tárggyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját le szereli. Az ajtó nehéz!

- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget.

## 1.7 Szakszerviz

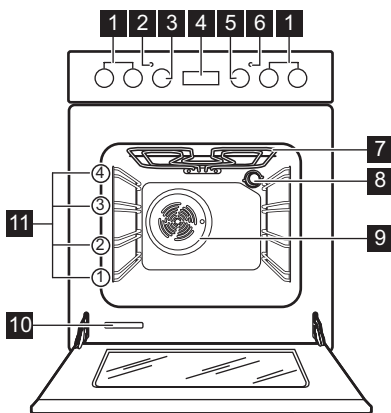
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

## 1.8 A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

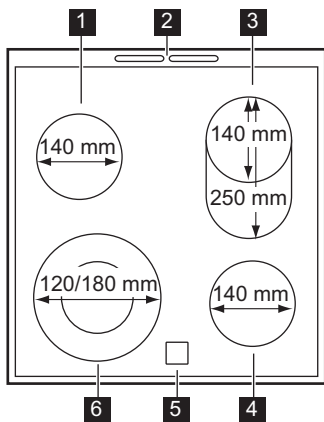
## 2. TERMÉKLEÍRÁS

### 2.1 Általános áttekintés



- 1** A főzőlap kezelőszervei
- 2** Hőmérséklet-visszajelző
- 3** Sütőhőmérséklet szabályozógomb
- 4** Elektronikus programkapcsoló
- 5** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6** Főzőlap szabályozójának visszajelzője
- 7** Fűtőelem
- 8** Sütőlámpa
- 9** Ventilátor és fűtőelem
- 10** Adattábla
- 11** Polcszintek

### 2.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** Főzőzóna 1200 W
- 2** Gőzkivezetés
- 3** Főzőzóna 1100 / 900 W
- 4** Főzőzóna 1200 W
- 5** Maradék hő visszajelző
- 6** Főzőzóna 1700 / 700 W

### 2.3 Sütő tartozékai

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsí**  
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsír-felfogó edényként.

- **Kivehető teleszkópos polctartók**  
Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.
- **Tárolórekesz**  
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.



#### VIGYÁZAT

A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

## 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



### FIGYELEM

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

### 3.1 A legelső tisztítás

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



### FIGYELEM

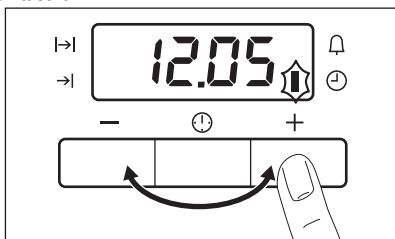
Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### 3.2 Az idő beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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



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



Az idő beállításakor tilos az Időtartam |>| vagy Befejezés →|>| funkciót ugyanarra az időre beállítani.

### 3.3 Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt árasztthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## 4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### 4.1 Hőfokbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
	Kétkörös zóna kapcsolója
0	Kikapcsolt állás

Szabályozógomb	Funkció
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a „0” fokozatba.



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

## 4.2 A dupla főzőzóna használata



### FIGYELEM

Az ovális vagy a dupla főzőzóna aktiválásához forgassa a zónához tartozó szabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Ne forgassa túl a stop pozícióban.

1. Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, "9"-es állásba.
2. Addig fordítsa lassan gombot a ☉ szimbólum felé, amíg kattantást nem hall. Ekkor a főzőzóna mindkét része bekapcsol.
3. A szükséges hőmérséklet beállításához lásd a "Hőbeállítások" részt.

## 4.3 Maradék hő-jelzőfény

A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



### VIGYÁZAT

Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

# 5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

## 5.1 Sütőedények



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

- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejezése előtt zárja el, hogy a maradék hőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méreteinek mindig meg kell egyezniük.

## 5.2 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.

## 5.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.



Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4-5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

## 6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!  
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



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

### A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros

ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámiára felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

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

## 7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.











### 7.1 A sütő be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.  
Amíg a hőmérséklet emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

### 7.2 Biztonsági felszerelés

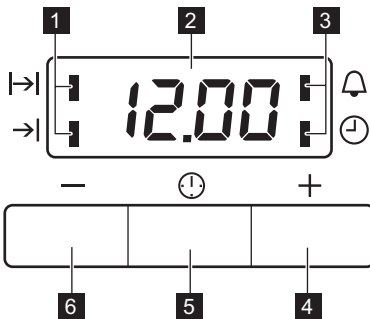
A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

### 7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	A sütőtér megvilágítása sütőfunkció használata nélkül.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszálásához.
 Forró levegő	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, a Felső/alsó sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Felső fűtés légkeveréssel	Kenyér, sütemény és tészta piritásához és sütéséhez.
 Turbógrill	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez is megfelelő. <b>E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.</b>
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, lepény vagy pite alá, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

## 8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Elektronikus programkapcsoló



- 1 Funkciók jelzői
- 2 Idő kijelző
- 3 Funkciók jelzői
- 4 + gomb
- 5 Kiválasztó gomb
- 6 - gomb

Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

**i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

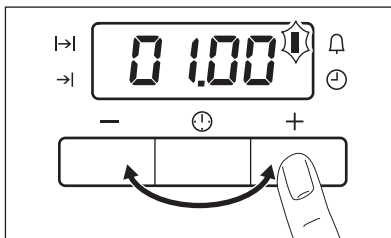
Ekkor világítani kezd a megfelelő jelzőfény. A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.

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

3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

### 8.2 Az óra funkciók beállítása

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció villogni nem kezd.



2. A Percszámláló , az Időtartam vagy a Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a + vagy - gombbal végezze.

### 8.3 Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a " - " gombot.  
Néhány másodperc múlva az órafunkció ki-alszik.

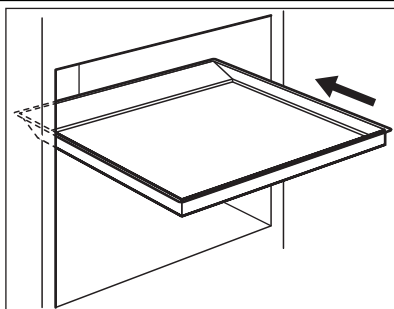
## 9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### 9.1 A sütőtepsi behelyezése



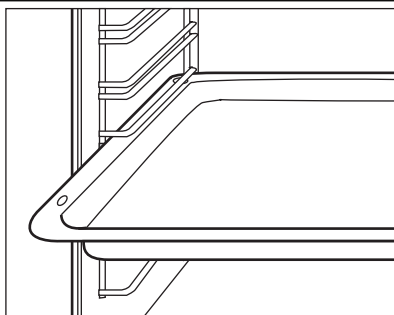
Helyezze a tepsit a sütőtér középső részébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



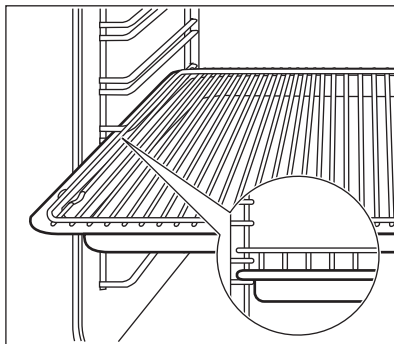
### VIGYÁZAT

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

### 9.2 Sütőtartozékok behelyezése



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

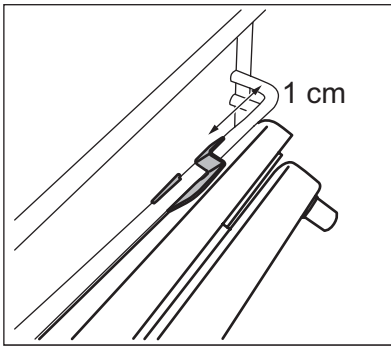


### A sütőpolc és a mély hússütő tepsit együttes behelyezése

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

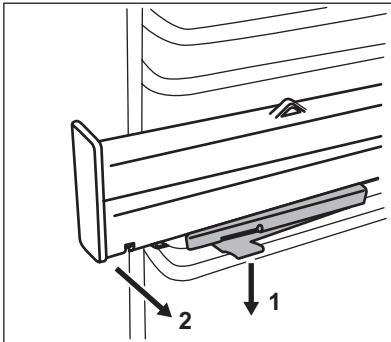
### 9.3 Teleszkópos sütősín

Ezeket különböző polcszintekre szerelheti fel, a 4. polcszint kivételével.



### A teleszkópos sütősínek behelyezése

1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sinre. A teleszkópos sütősínek a 4-es kivételével bármelyik polcszinten elhelyezhetők. Ellenőrizze, hogy a sít a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.
3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sinre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.



### A teleszkópos sütősínek eltávolítása

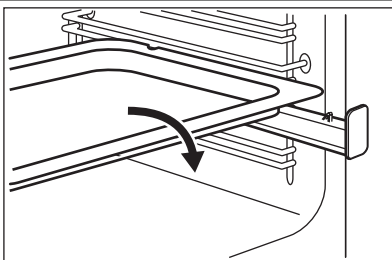
1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.
2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.



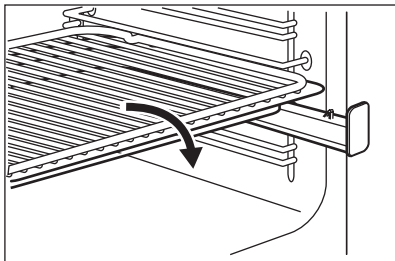
### FIGYELEM

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

## 9.4 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a lapos tepsit vagy a mély hűssütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



### A sütőpolc és a mély hűssütő tepszi együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély hűssütő tepsire. Helyezze rá a sütőpolcot és a mély hűssütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



#### FIGYELEM

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

## 10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



#### FIGYELEM

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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le a sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### 10.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

### 10.4 Felső/alsó sütés

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

### 10.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcat, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### 10.3 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütni idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepszi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztaütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25



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

## 10.5 Légkeveréses sütés

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

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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Piskótátészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

## 10.6 Légbefúvásos sütés

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

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

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

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

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

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

## 10.7 Felső fűtés légkeveréssel

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Piskótátészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	220 - 230	45 - 55

<sup>1)</sup> Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

## 10.8 Infrásütés

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

## 10.9 Pizza funkció

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

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



A legjobb eredmények elérése érdekében pizza sütések forgassa a sütőfunkció és a hőmérséklet kapcsológombjait a Pizza állásba.

keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

### Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas

## 11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

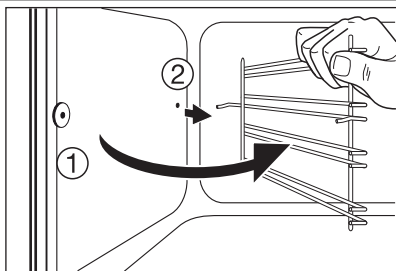
Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárggyal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a nem tapadó bevonatot!

### 11.1 Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.



### A poltartó sínek kivétele

1. Húzza el a poltartó sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a poltartó síneket az oldalfal hátsó részétől a vezetősínek eltávolításához.

### A poltartó sínek visszahelyezése

A poltartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.



A poltartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

### 11.2 Katalitikus anyaggal bevont falak

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

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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
3. Csukja be a készülék ajtaját.
4. Állítson be egy sütőfunkciót.
5. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250°C-ra és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
6. A sütő nyílását puha, kissé nedves ronggyal törölje le.



#### FIGYELEM

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



A felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

### 11.3 A sütőajtó tisztítása

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



#### VIGYÁZAT

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



#### VIGYÁZAT

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

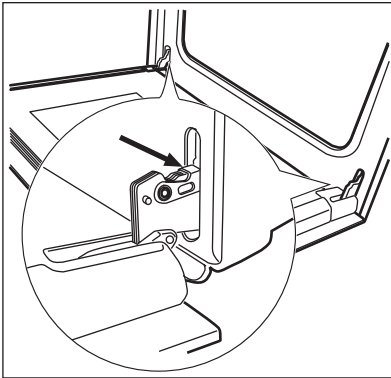


#### VIGYÁZAT

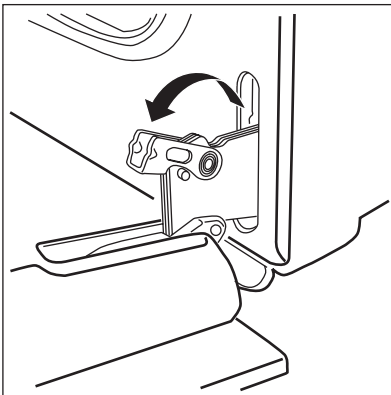
Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcosak, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.



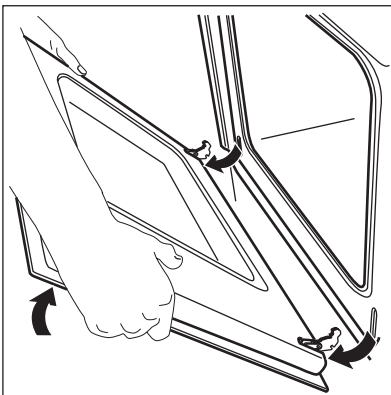
## A sütőajtó és az üveglap leszerelése



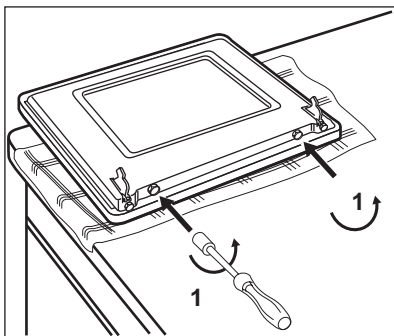
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



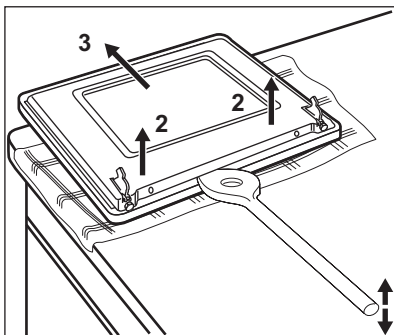
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



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

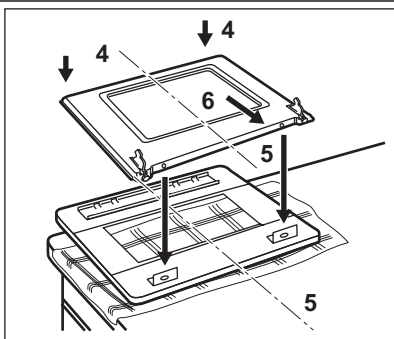
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



#### VIGYÁZAT

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

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

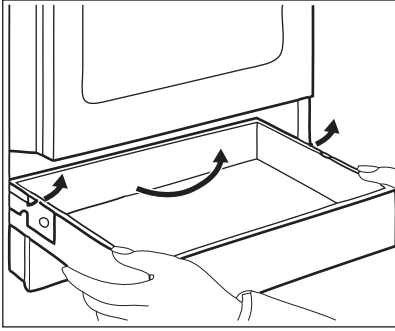


Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

### 11.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

#### A rekesz visszahelyezése

1. Helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.



#### VIGYÁZAT

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószerket, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

## 11.5 Sütőlámpa



#### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.



Tegyen ruhát a sütő alá, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

#### A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelel.

## 12. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem kapcsolta be a sütőt.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás.	Hibás a sütővilágítás.	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradék hő jelzőfénye nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.		A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	.....	
Termékszám (PNC)	.....	
Sorozatszám (S.N.)	.....	

## 13. ÜZEMBE HELYEZÉS

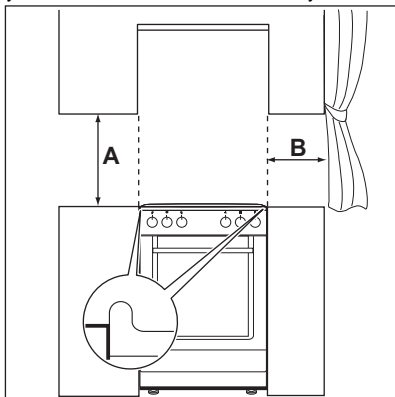


### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### 13.1 A készülék elhelyezése

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



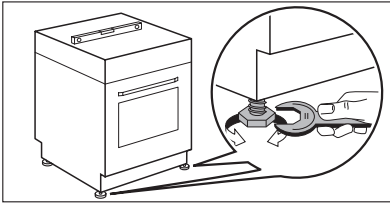
### Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

### 13.2 Műszaki adatok

Méret	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	9135 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

### 13.3 Vízsintbe állítás



A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja

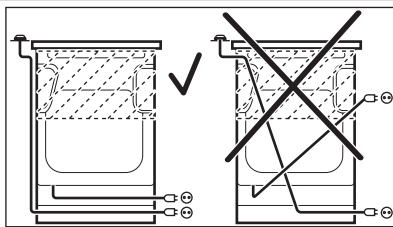
### 13.4 Elektromos üzembe helyezés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	31
2. DESCRIEREA PRODUSULUI .....	34
3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE .....	35
4. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ .....	35
5. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE .....	36
6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	37
7. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ .....	37
8. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI .....	39
9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR .....	40
10. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE .....	42
11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	50
12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ.....	54
13. INSTALAREA .....	55
14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR .....	56

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

### Vizitați website-ul la:



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

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



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.



# 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră
- Pentru protecția mediului
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.

Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când ușa acestuia este deschisă sau aparatul este în funcțiune. Există pericolul vătămării sau producerii unor alte afecțiuni iremediabile.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare butoane, folosiți-le. Acestea previn pornirea accidentală a aparatului de către copii sau animale.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Opriți aparatul după fiecare utilizare.

## 1.3 Instalarea

- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt precizate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).
- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un tehnician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.
- Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare, scoateți toate ambalajele, etichetele și protecțiile din aparat. Nu scoateți plăcuța cu datele tehnice. Aceasta poate anula garanția.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele, normele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, utilizarea curentului electric sau a gazului etc.).
- Procedați cu atenție când mutați aparatul. Aparatul este greu. Utilizați întotdeauna mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.
- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării (dacă este cazul).
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Nu așezați aparatul pe un suport.

## 1.4 Conexiunea electrică

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Aparatul trebuie împământat.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de de-

cuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

- Instalația electrică trebuie să dispună de un dispozitiv izolator care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericolul producerii unui incendiu.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecărul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Pentru deconectarea mașinii nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecăr (dacă este disponibil).
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.

## 1.5 Utilizarea

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale. Astfel veți preveni vătămarea corporală a persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă emisia unor aburi fierbinți. Pericol de arsuri.
- Nu utilizați aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- În timpul utilizării, interiorul aparatului devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri. Nu puneți obiecte metalice, de exemplu, tacâmuri sau capace de oale pe suprafață, deoarece pot deveni fierbinți.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Pericol de arsuri. Utilizați

mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Țineți copiii la distanță, dacă aceștia nu sunt supravegheați permanent.
- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- După fiecare utilizare, opriți zonele de gătit.
- Zonele de gătit nu trebuie utilizate fără veselă sau cu vesela goală
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase. Acest lucru poate cauza deteriorarea vaselor și a suprafeței plitei.
- Dacă obiectele sau vasele cad pe suprafața plitei, aceasta se poate deteriora.
- Nu puneți vasele aproape de panoul de comandă, deoarece căldura poate deteriora aparatul.
- Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului aparatului.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu baze deteriorate pot zgâria suprafața plitei, dacă sunt deplasate pe aceasta.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
  - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu puneți materiale inflamabile în compartimentul de sub cuptor. Păstrați în acesta doar accesorii rezistente la căldură (dacă sunt disponibile).



- Nu acoperiți ieșirile de abur ale cuptorului. Acestea se află în spatele suprafeței superioare (dacă sunt disponibile).
- Nu puneți pe plită niciun obiect care se poate topi.
- Dacă există o crăpătură pe suprafață, deconectați alimentarea electrică. Există pericol de electrocutare.
- Nu puneți materiale termoconductoare (de ex. plasă metalică subțire sau termoconductori cu plăcuțe metalice) sub vas. Reflexia excesivă a căldurii poate deteriora suprafața de gătit.
- A nu se folosi aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

## 1.6 Îngrijirea și curățarea

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.
- Respectați instrucțiunile producătorului atunci când utilizați un spray pentru cuptor. Nu pulverizați nici o substanță pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului (dacă există).
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața ter-

morezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.

- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea.
- Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai pentru aparatele electrocasnice. Acestea nu trebuie să nu pot fi utilizate pentru iluminarea parțială sau completă a unei încăperi din locuință.
- Dacă este necesar să înlocuiți becul, utilizați altul de aceeași putere și specificație, destinat numai pentru utilizarea în aparate electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare. Lăsați aparatul să se răcească. Pericol de arsuri.
- Nu curățați emailul catalitic.

## 1.7 Centrul de service

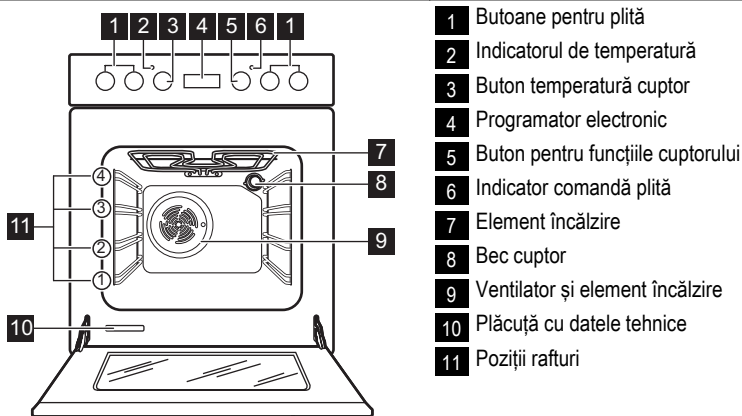
- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 1.8 Casarea aparatului

- Pentru prevenirea vătămarilor corporale sau deteriorării bunurilor:
  - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
  - Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
  - Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare.

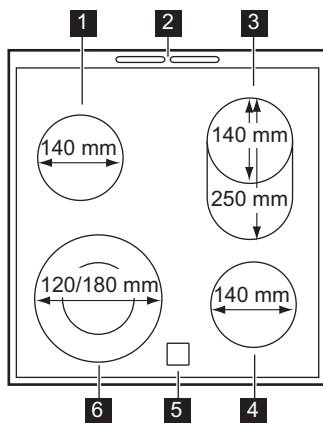
## 2. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 2.1 Prezentare generală



- 1 Butoane pentru plită
- 2 Indicatorul de temperatură
- 3 Buton temperatură cuptor
- 4 Programator electronic
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Indicator comandă plită
- 7 Element încălzire
- 8 Bec cuptor
- 9 Ventilator și element încălzire
- 10 Plăcuță cu datele tehnice
- 11 Poziții rafturi

### 2.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de gătit 1200 W
- 2 Orificiu pentru abur
- 3 Zonă de gătit 1100 / 900 W
- 4 Zonă de gătit 1200 W
- 5 Afișajul căldurii reziduale
- 6 Zonă de gătit 1700 / 700 W

### 2.3 Accesoriile cuptorului

- **Grătarul cuptorului**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă de prăjire adâncă**  
Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.

- **Ghidaje telescopice detașabile**  
Pentru a pune rafturi sau tăvi pe acestea.

- **Sertar de depozitare**  
Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.



#### AVERTIZARE

Sertarul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

### 3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



#### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



#### ATENȚIE

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

#### 3.1 Prima curățare

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



#### ATENȚIE

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

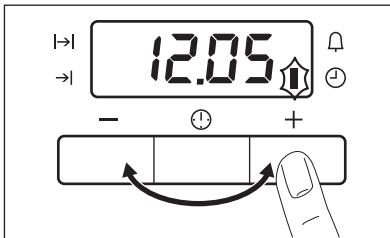
#### 3.2 Reglarea orei



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

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

Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



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



Când modificați ora, nu trebuie să setați în același timp funcția Durată |→| sau Sfârșit →|.

#### 3.3 Preîncălzire

1. Setați funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 1 oră.
3. Setați funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.
5. Setați funcția și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze fără alimente timp de aproximativ 10 minute.

Aceasta are scopul de a arde reziduurile din aparat. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai mult ca de obicei. Când pre-încălziți aparatul pentru prima dată, s-ar putea ca acesta să emită un miros neplăcut și fum. Acesta este un efect obișnuit. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

### 4. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



#### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

#### 4.1 Nivelurile de încălzire

Buton de comandă	Funcție
	Comutator zonă dublă
0	Poziția Oprit

Buton de comandă	Funcție
1-9	Nivelurile de încălzire (1 = cel mai scăzut nivel de căldură; 9 = cel mai ridicat nivel de căldură)

1. Rotiți butonul de control la nivelul de încălzire necesar.
2. Pentru a finaliza procesul de gătit, rotiți butonul de control la poziția „0”.



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

## 4.2 Utilizarea zonei duble



### ATENȚIE

Pentru a activa zona ovală sau dublă, rotiți butonul pentru zona respectivă în sens orar. Nu îl rotiți trecând prin poziția de oprire.

1. Rotiți butonul în sens orar pe poziția „9”.
2. Rotiți încet butonul înspre simbolul ☉ până când auziți un clic.

Cele două părți ale zonei de gătit sunt pornite.

3. Pentru a seta nivelul de căldură necesar, consultați paragraful „Nivelurile de căldură”.

## 4.3 Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



### AVERTIZARE

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

# 5. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

## 5.1 Vase de gătit



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

- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

## 5.2 Economisirea energiei



- Pe cât posibil, puneți întotdeauna ca-pace pe vase.

## 5.3 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Puneți un capac pe vas.
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați din când în când mâncărilor care conțin lapte.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
3-4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4-5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6-7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Datele din tabel sunt doar orientative.

## 6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!  
Lăsați aparatul să se răcească.

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



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

**Pentru a curăța murdăria:**

1. – **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr.

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

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

## 7. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

## 7.1 Activarea și dezactivarea cuptorului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.











Când temperatura cuptorului crește, se aprinde indicatorul pentru temperatură.

3. Pentru dezactivarea cuptorului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

## 7.2 Termostatul de siguranță

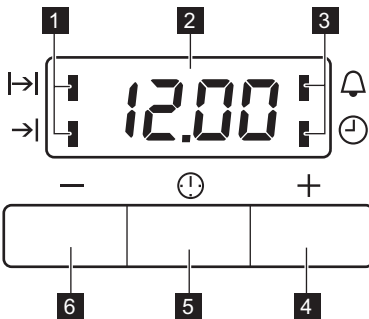
Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

## 7.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Bec cuptor	Pentru a ilumina interiorul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 Gătire convențională (Încălzire de sus + de jos)	Încălzește folosind elementul superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Element de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a prepara mai multe feluri de mâncare diferite în același timp. Pentru prepararea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau a fructelor.
 Aer fierbinte	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos.
 Încălzire superioară (de sus) cu aer cald	Pentru pâine integrală, prăjituri, produse de patiserie și pentru copt.
 Prăjire turbo	Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează pe rând și circulă aerul cald în jurul alimentelor. De asemenea, pentru a găti bucăți mari de carne. <b>Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.</b>
 Funcția pizza	Elementul inferior oferă căldură directă părții inferioare a pizzei, a quiche-urilor sau a plăcintelor, în timp ce ventilatorul asigură circulația aerului pentru a coace garnitura pizzei sau umplutura plăcintelor.
 Dezghețare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

## 8. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Programatorul electronic



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

Funcția ceasului	Aplicație
Ora curentă	Arată ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. <b>Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.</b>
Durată	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.



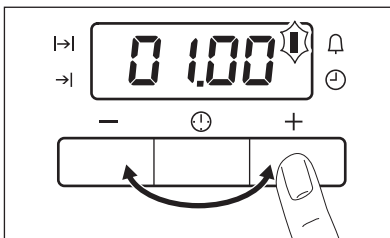
Durată și Sfârșit pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durată , apoi Sfârșitul .

Se aprinde indicatorul corespunzător funcției.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute.

### 8.2 Setarea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.



2. Pentru a seta ora Ceasului avertizor , Durată sau Sfârșit , utilizați butonul "+" sau "-".



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

3. Pentru a opri semnalul, apăsați o tastă.

### 8.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați în mod repetat pe butonul Selectare, cât este necesar, până când începe să clipească indicatorul funcției necesare.
2. Apăsați și țineți apăsat butonul "-". După câteva secunde funcția Ceas se stinge.

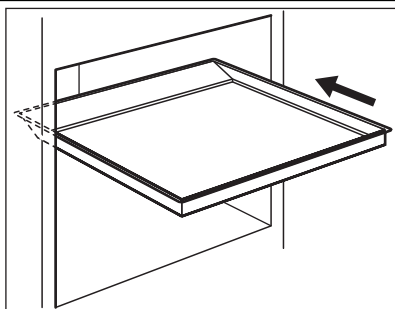
## 9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### 9.1 Montarea tăvii de coacere



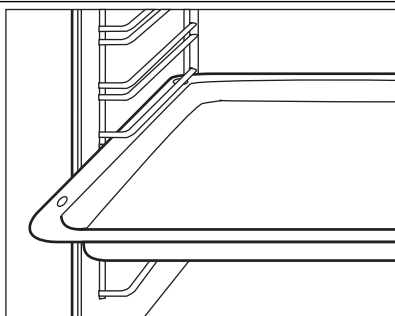
Puneți tava în centrul cuptorului, între perețele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



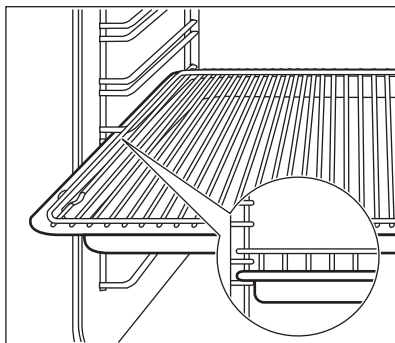
### AVERTIZARE

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

### 9.2 Introducerea accesoriilor cuptorului



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



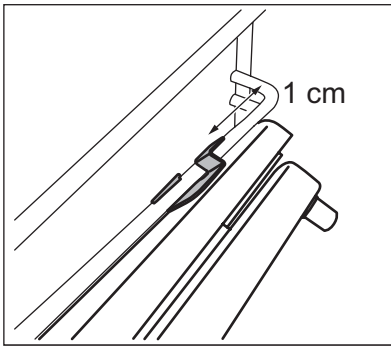
### Introducerea simultană a grătarului cuptorului și a tăvii pentru coacere intensă

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

### 9.3 Ghidajele telescopice

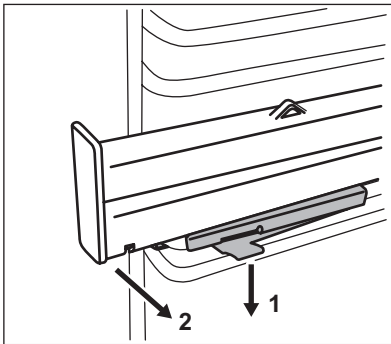
Pot fi instalate pe niveluri diferite ale rafturilor, cu excepția nivelului 4.





### Instalarea ghidajelor telescopice

1. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul posterior al ghidajului telescopic pe un ghidaj de sprijinire a rafturilor. Puteți instala ghidajele telescopice pe fiecare nivel pentru raft, cu excepția nivelului 4. Verificați dacă ați pus ghidajul pe partea corectă a cuptorului.
3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe capătul din față se cuplează corect se aude un clic.
6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.



### Scoaterea ghidajelor telescopice

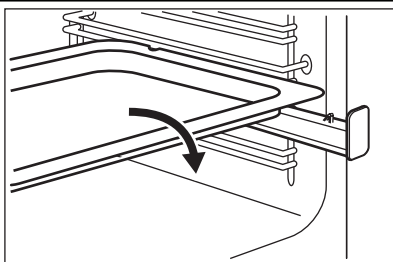
1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.
2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.



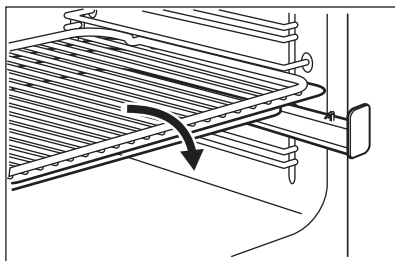
#### ATENȚIE

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

## 9.4 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava de copt plată sau tava de coacere intensă pe ghidajele telescopice.



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

Puneți grătarul cuptorului pe tava pentru coacere intensă. Puneți grătarul cuptorului și tava pentru coacere intensă pe ghidajele telescopice.



#### ATENȚIE

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

## 10. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



#### ATENȚIE

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

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

### 10.1 Coacerea prăjiturilor

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

### 10.4 Căldură de sus + jos

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30

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

### 10.2 Gătirea cărnii și a peștelui

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

### 10.3 Durate de gătit

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

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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjiturele (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Pui, întreg (1350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 25 cm) pe nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmițoasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

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

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

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

## 10.5 Aer cald

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

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

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

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

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

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

## 10.6 Gătit forțat cu aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătatul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tavă emailată la nivel 1	-	160 - 170	40 - 50
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tavă emailată la nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) la nivelul 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	150 - 160	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată la nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	15	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată la nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Bezele (400 g)	tavă emailată la nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	110 - 120	45 - 55
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Prăjitură sfărâmițoasă (1500 g)	tavă emailată la nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

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

<sup>2)</sup> După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

<sup>3)</sup> Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.



## 10.7 Încălzire de sus cu ventilator

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Prăjitură scăzută (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Pui, întreg (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	220 - 230	45 - 55

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

## 10.8 Gătire intensivă -grătar turbo

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

## 10.9 Funcția pizza

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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătit/coacere (minute)
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată sau din aluminiu la nivel 1 și 2 <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	nivelul 2	10 - 15	210 - 220	20 - 30

<sup>1)</sup> După 20 de minute, schimbați între ele tăvile de pe niveluri.



Când pregătiți pizza, pentru rezultate optime, rotiți butonul de control al cuptorului și pe cel pentru temperatură în poziția pentru Pizza.

(mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă

# 11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

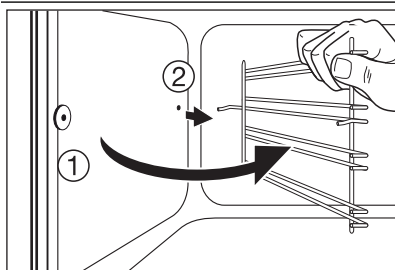
Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.

- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

## 11.1 Ghidajele de sprijinire a rafturilor

Puteți scoate ghidajele de sprijinire a rafturilor pentru a curăța pereții laterali.



### Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

1. Trageți partea din față a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral.
2. Trageți ghidajele rafturilor de partea din spate pentru a le scoate.

## Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.



Capetele rotunde ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie îndreptate spre înainte!

## 11.2 Pereți catalitici

Pereții cu un stat catalitic se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării cuptorului.

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

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Închideți ușa.
4. Setați o funcție a cuptorului.
5. Setați temperatura cuptorului la 250 °C și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
6. Curățați cavitatea cuptorului cu un burete moale și umed.



### ATENȚIE

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



Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților catalitice.

## 11.3 Curățarea ușii cuptorului

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



### AVERTIZARE

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



### AVERTIZARE

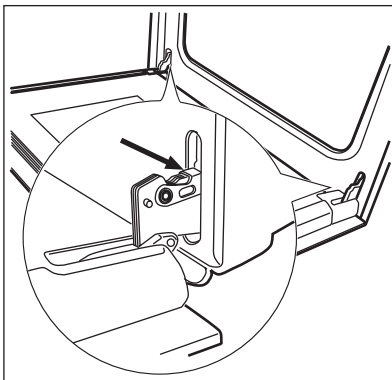
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



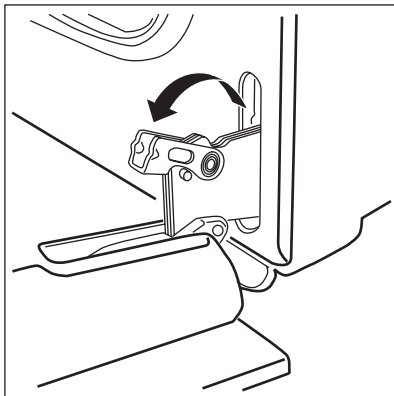
### AVERTIZARE

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

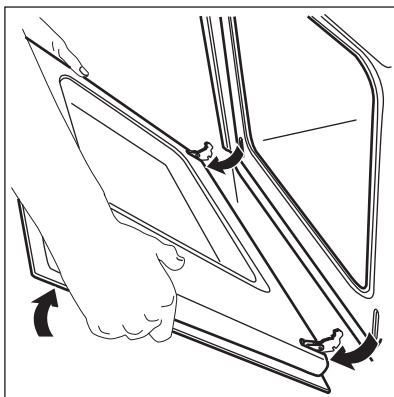
## Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



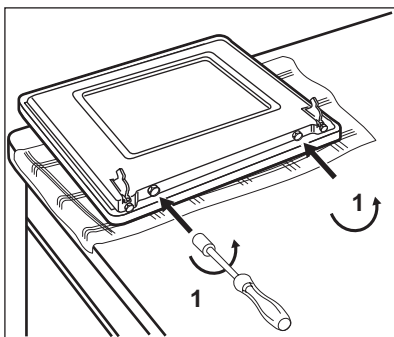
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



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



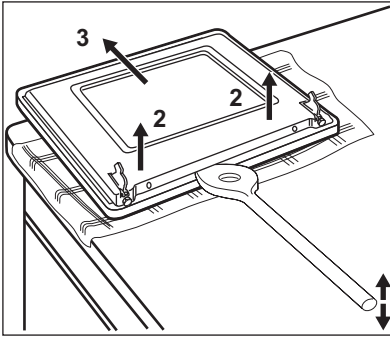
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



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



Nu pierdeți șuruburile.



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

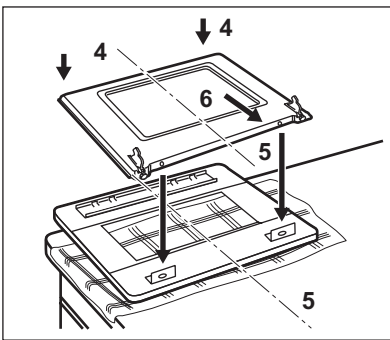
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



#### AVERTIZARE

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

### Introducerea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

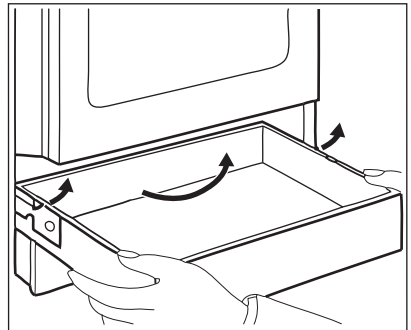


După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

### 11.4 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați puțin sertarul și scoateți-l de pe ghidajele de sprijin.

**Introducerea sertarului**

1. Așezați sertarul pe ghidajele de sprijin. Asigurați-vă că dispozitivele de cuplare se fixează corect pe ghidaje.
2. Coborâți sertarul la orizontală și împingeți-l înăuntru.

**AVERTIZARE**

Când utilizați cuptorul, se poate acumula căldură în sertar. Nu păstrați în interior obiecte inflamabile (de exemplu precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare etc.).

**11.5 Becul cuptorului****AVERTIZARE**

Există riscul de șoc electric!

**Înainte de a schimba becul din cuptor:**

- Stingeți cuptorul.
- Scoateți siguranțele din panoul de siguranțe sau închideți întrerupătorul.



Puneți o cârpă pe partea inferioară a cuptorului pentru a proteja becul și capacul de sticlă.

**Înlocuirea becului cuptorului/Curățarea capacului de sticlă**

1. Rotiți capacul de sticlă în sens antiorar pentru a-l scoate.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un bec de cuptor adecvat, rezistent la căldură 300°C.
4. Instalați capacul de sticlă.

**12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...**

Problem	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul nu este activat.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați setările.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.
Afișajul indică „12.00” și „LED”.	Este întrerupt curentul.	Setați ceasul.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că este utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

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

Numărul de serie (S-N.) .....

## 13. INSTALAREA

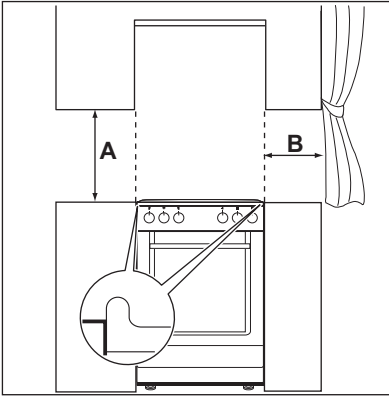


### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### 13.1 Amplasarea aparatului

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



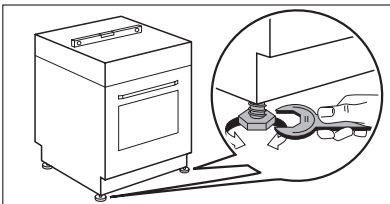
### Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

### 13.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	9135 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

### 13.3 Aducerea la nivel



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului de gătit la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului

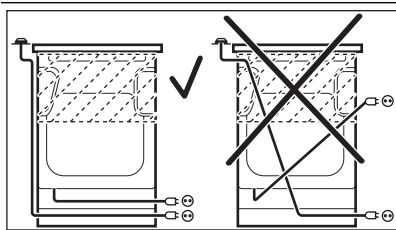
### 13.4 Conectarea la alimentarea electrică



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

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

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




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

## 14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

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

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.









