



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EK1545000

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

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



## 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 .....	9
6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	10
7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT .....	11
8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK .....	12
9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	13
10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	15
11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	25
12. MIT TEGYEK, HA.....	29
13. ÜZEMBE HELYEZÉS .....	30
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	30

## 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 Gyermekek 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 gyerekektől. 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. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekszár 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) tüntetjük 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, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/ vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatásakor 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 villanszerelő 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 tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- 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 érintékvédővel kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen háttalanítani azokat.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnectorba, 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 üzem 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. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- 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.
- 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 olvadákony 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.

## 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.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- 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 található (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 fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.
- Ha beépített szívritmus-szabályozója van, a készülék használata közben a felső teste legalább 30 cm-es távolságra legyen a főzőzónáktól.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- 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 leszereli. 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 aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

## 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

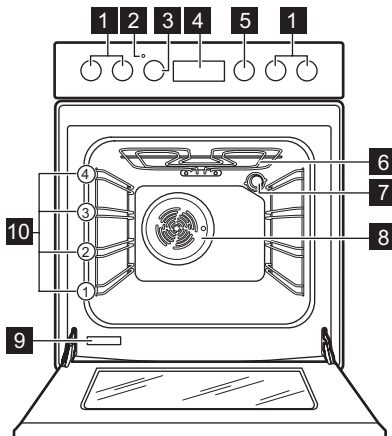
### 1.6 Ápolás és tisztítás

- 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 ráakódott 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, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
  - 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.

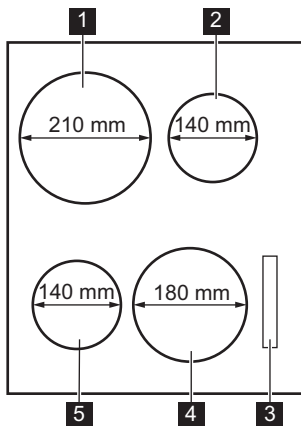
## 2. TERMÉKLEÍRÁS

### 2.1 Általános áttekintés



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

### 2.2 Főzőfelület elrendezése



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

### 2.3 Tartozékok

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

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

## 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



### FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig közepén 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

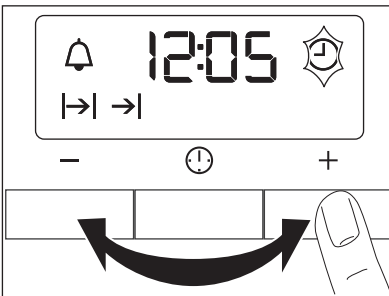
Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### 3.2 Az óra beállítása






A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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






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



Az idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam  vagy Be-fejezés  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 áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## 4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

## 4.1 Hőfokbeállítás


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

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



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









## 4.2 Rásegítés funkció

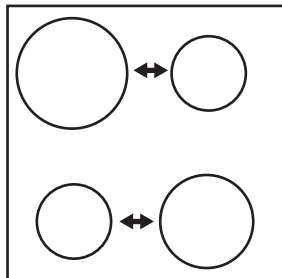
A Rásegítés funkció további teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A bekapcsoláshoz forgassa a gombot mindaddig, míg a **B**  meg nem jelenik a kijelzőn. A kikapcsoláshoz módosítsa a hőfokbeállítást.

## 4.3 Teljesítménykezelés

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

### Automatikus kikapcsolási időtartamok

Hőbeállítás	 ,  - 	 - 		 - 
Leáll a következő idő eltelte után	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra



## 4.4 Maradék hő-jelzőfény

A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.





### VIGYÁZAT

Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

## 4.5 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva. 
- nem végzett hőbeállítást, miután elindította a főzőlapot.
- lefedte valamelyik érzékelőmezőt valamilyen tárggyal (serpenyő, konyharuha stb.) több mint 10 másodpercig. Néhányszor hangjelzés hallható, és a főzőlap leáll. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Kicsit később  kigyullad és a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.



## 5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### 5.1 Sütőedények



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

### 5.2 Edények indukciós főzőzónákhoz



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

#### A főzőedény anyaga

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

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

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



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

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

### 5.3 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

- Recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- Füttyülő hang: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- Zümmögés: egy vagy több főzőzóna nagy teljesítményszinten működik.
- Kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- Sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**A leírt zajok a normál működéshez tartoznak és nem jelentenek meghibásodást.**

### 5.4 Energiatakarékosság



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

### 5.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1-2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10 - 40	Tegyen fedőt a főzőedényre.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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 piritása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

A Ráségítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## 6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

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 üvegkerámia 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 tisztítószeret.
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 készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.  
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa ki-kapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

ta 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 Hűtőventilátor



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

### 7.2 Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata)

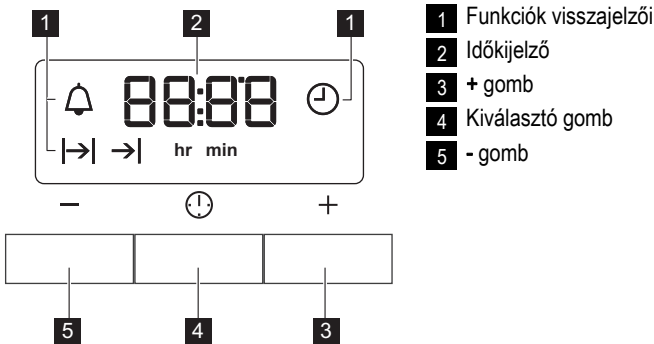
### 7.4 Sütőfunkciók





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 pírításához 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>


Sütőfunkció	Alkalmazás
 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	Fagyaszott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

## 8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK




### 8.1 Elektronikus programkapcsoló

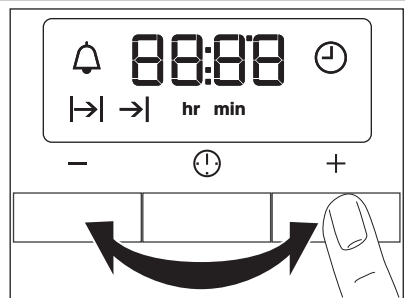


Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
 Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor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

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

### 8.2 Az órafunkciók beállítása

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



3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a be-

állított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.



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

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

### 8.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
  2. Tartsa nyomva a - gombot.
- Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

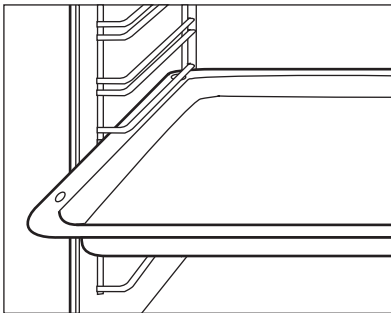
## 9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



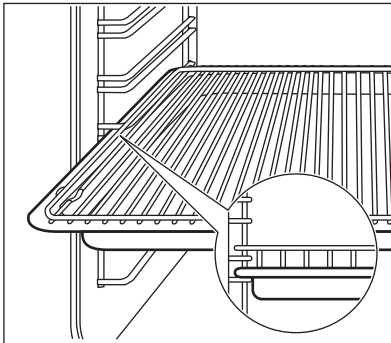
### VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

### 9.1 Sütőtartozékok behelyezése



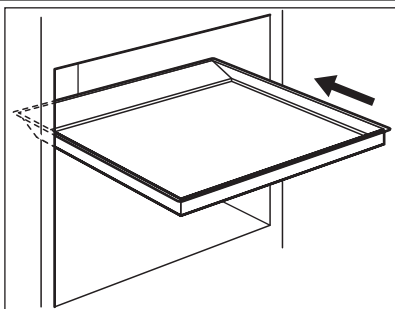
Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.



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

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

## 9.2 A sütőtepsi behelyezése



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

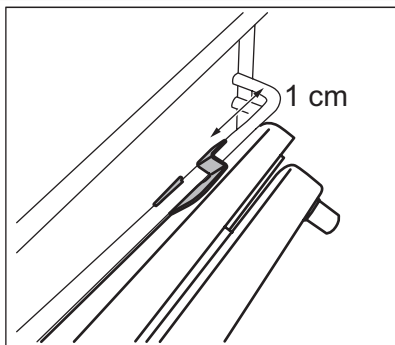


### VIGYÁZAT

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

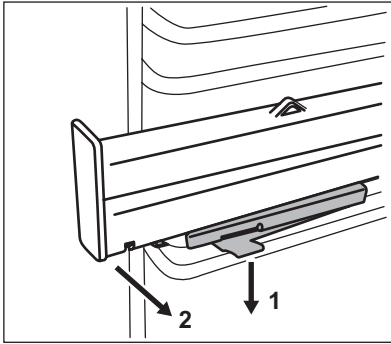
## 9.3 Teleszkópos sütősin

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



### A teleszkópos sütősinék behelyezése

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



#### A teleszkópos sütősínek eltávolítása

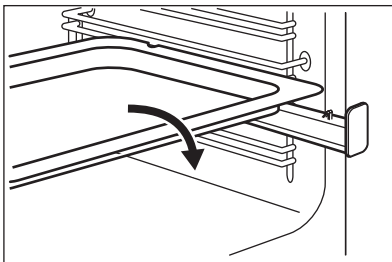
1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.
2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa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



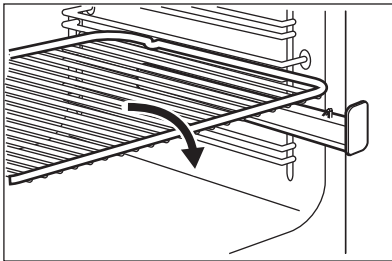
#### FIGYELEM

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

### 9.4 Teleszkópos polctartók - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a hússütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



A sütőpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

## 10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



#### FIGYELEM

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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

### 10.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30

### 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 tálcát, 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 füstkonkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### 10.3 Sütési időtartamok

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



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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
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 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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
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
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, téasztűtő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

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

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

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

## 10.6 Légkeveréses sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 <sup>1)</sup>
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, téasztasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajjtorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 <sup>2)</sup>

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

## 10.7 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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
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)
Pirítós (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



Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Fél csirke (1350 g)	2. szint	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott vagy alumínium-bevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság <sup>1)</sup>	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	2. szint	10 - 15	210 - 220	20 - 30

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

### Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

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

## 11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

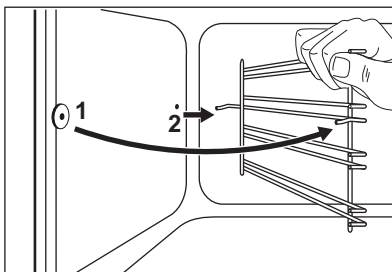


### VIGYÁZAT

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 tisztítószerszel.
- 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 tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

### 11.1 A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

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

A polctartókat a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

## 11.2 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtájában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtáját.



### VIGYÁZAT

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



### VIGYÁZAT

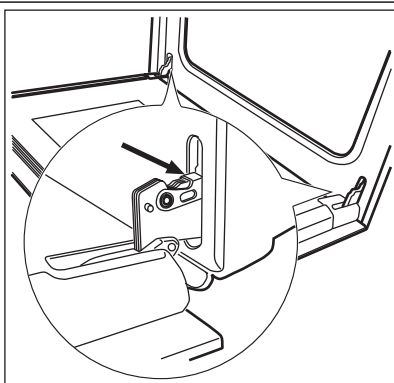
Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.



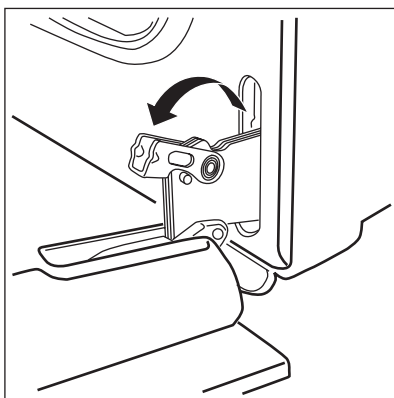
### VIGYÁZAT

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

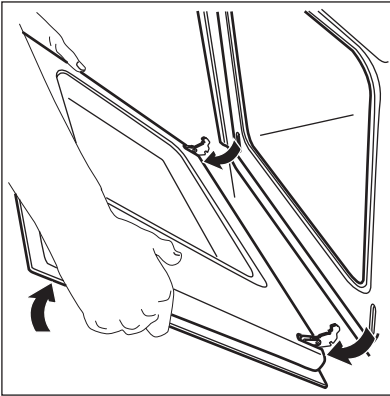
## A sütőajtó és az üveglap leszerelése



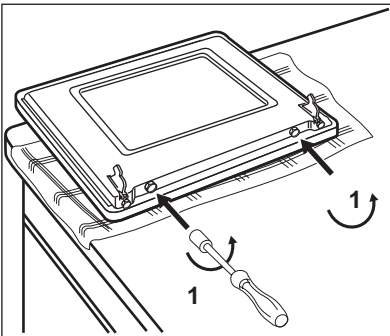
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



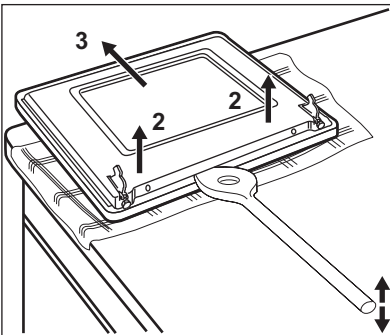
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz 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.

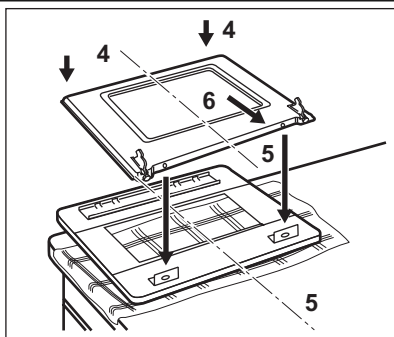
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



### VIGYÁZAT

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

## A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

### 11.3 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. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
3. Csjukja 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

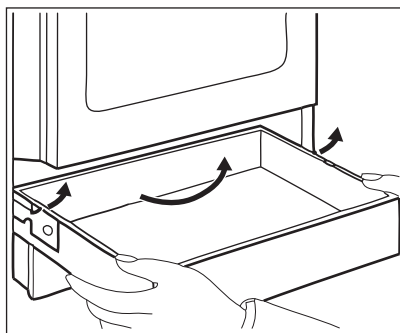
Ne tisztítsa a katalitikus anyaggal bevont felületeket sütőtisztító sprayel, súrolóporral vagy más tisztítószerrel. Károsíthatja a katalitikus felületet.



A felület elszíneződése nincs hatásal a funkció működésére.

### 11.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



#### A rekesz eltávolítása

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

#### A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtja végre a fenti műveletet.



#### VIGYÁZAT

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

### 11.5 Sütőtér lámpa



#### VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.

- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő alá, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.  
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üvegfedelet.

## 12. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tűzhely nem működik	Nem állította be a főzési fokozatot	Állítsa be a főzési fokozatot
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosítódobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kioldva, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
"12.00" látható a kijelzőn	Áramszünet	Állítsa be újra az órát
Nem világít a maradékhő viszájelző	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzónának 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.)

.....

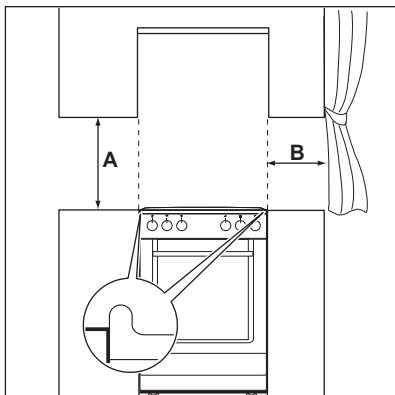
## 13. ÜZEMBE HELYEZÉS



### 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

Méretek	mm
A	690
B	150

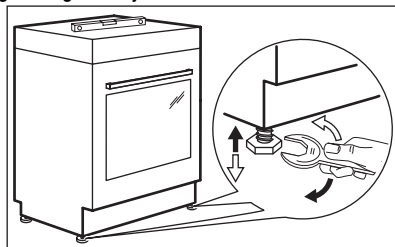
### 13.2 Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	10435 W

Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

### 13.3 Vízsintbe állítás

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



### 13.4 Elektromos üzembe helyezés



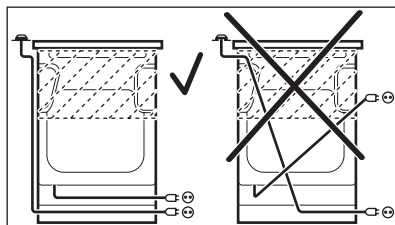
A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.




A tápkábel 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  tilító szimbólummal ellátott készüléket ne dobja

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

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	33
2. DESCRIEREA PRODUSULUI .....	36
3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE .....	37
4. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ .....	37
5. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE .....	39
6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	40
7. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ .....	41
8. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI .....	42
9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR .....	43
10. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE .....	46
11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	54
12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ.....	59
13. INSTALAREA .....	59
14. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR .....	60

## 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.
- Opriti 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 decuplare 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.
- 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 veselă 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;

## 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.

- 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.
- În cazul în care aveți implantat un stimulator cardiac, trebuie să mențineți o distanță de minim 30 cm între partea superioară a corpului dvs și zonele de gătit prin inducție, în timpul funcționării acestora.
- A nu se folosi aparatul cu un cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Respectați instrucțiunile producătorului atunci când utilizați un spray pentru cuptor. Nu pulverizați nici o substanță pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatlui (dacă există).
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă 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 și 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.

## 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 grăsime 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.

## 1.7 Centrul de service

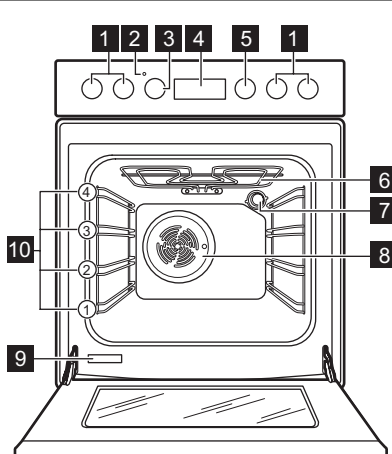
- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 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.

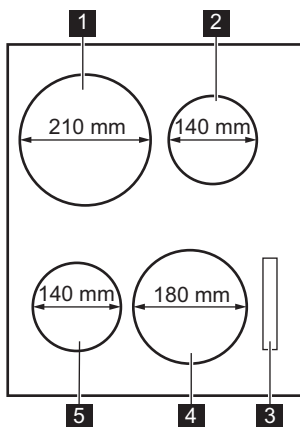
## 2. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 2.1 Prezentare generală



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

### 2.2 Configurația plitei de gătit



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

### 2.3 Accesoriile

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

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

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

## 3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



### ATENȚIE

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

### 3.1 Prima curățare

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



### ATENȚIE

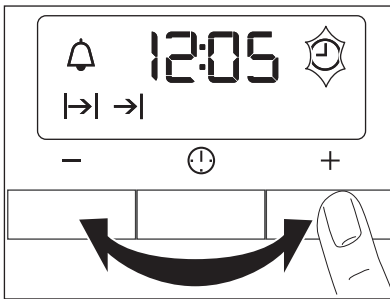
Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

### 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 oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.



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

### 3.3 Preîncălzire

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



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### 4.1 Nivel de căldură

Buton rotativ	Funcție
0	Poziția Oprit


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

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



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

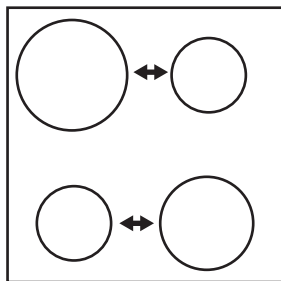
## 4.2 Funcția Booster

Funcția Booster oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția Booster este activată pentru maxim 10 minute. După aceea, zona de gătit prin inducție revine automat la nivelul de căldură cel mai ridicat. Pentru a activa, rotiți butonul în poziția **B**.  apare pe afișaj. Pentru dezactivare, schimbați nivelul de căldură.

## 4.3 Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche și reduce puterea pentru a doua zonă de gătit. Afișajul pentru

zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



## 4.4 Indicatorul de căldură reziduală

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





### AVERTIZARE









Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

## 4.5 Oprirea automată

### Funcția oprește automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt oprite .
- nu ați setat nivelul de căldură după ce ați pornit plita.
- ați acoperit o zonă cu senzor cu un obiect (tigaie, cârpă etc.) mai mult de 10 secunde. Sunetul se aude o vreme, iar plita se oprește. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- nu oprți o zonă de gătit sau schimbați setările nivelului de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se oprește. Consultați tabelul.

### Timpi pentru oprirea automată

Nivel de căldură	 ,  - 	 - 		 - 
Se oprește după	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

## 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 vitro-ceramică.

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



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

#### Materialul vaselor de gătit

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

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

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



**Baza vasului** trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

**Dimensiunile vaselor:** zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite. Partea magnetică a bazei vaselor trebuie să aibă un diametru minim de aprox. 3/4 din diametrul zonelor de gătit.

### 5.3 Zgomote pe durata funcționării

#### Dacă auziți:

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

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

### 5.4 Economisirea energiei



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

### 5.5 Exemple de gătit

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

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Timp (min)	Recomandări
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.
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, cărnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7-8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Datele din tabel sunt doar orientative.

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

## 6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

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



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

### Pentru a curăța murdăria:

- **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria
- **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.
- **Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.**

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.



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 aparatului

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

### 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 Suflantă cu aer rece

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

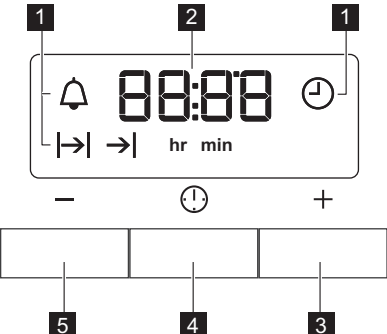
### 7.4 Funcțiile cuptorului

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 gătit pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă. Când folosiți această funcție, micșorați temperatura cuptorului cu 20 - 40 °C față de temperaturile standard pe care le folosiți pentru Căldură de sus + jos.





Funcția cuptorului	Aplicație
 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 Programator electronic






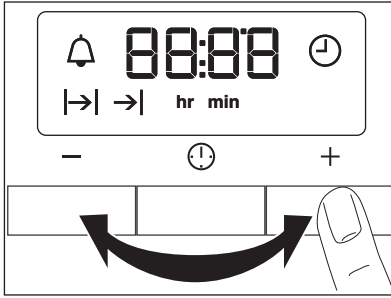
1 Indicatoarele funcției  
2 Indicator timp  
3 Buton +  
4 Buton selectare  
5 Buton -

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

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

### 8.2 Setarea funcțiilor ceasului

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



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

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

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

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

### 8.3 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -.  
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

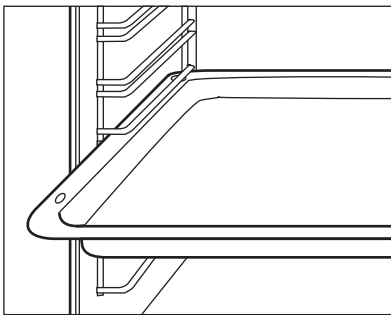
## 9. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



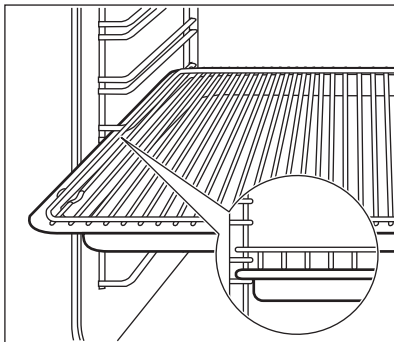
### AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

### 9.1 Introducerea accesoriilor cuptorului



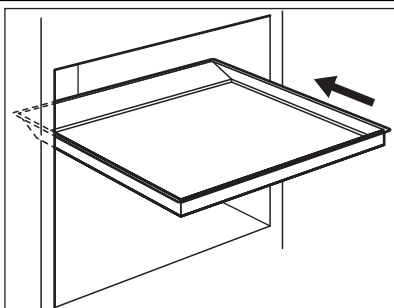
Introduceți accesoriile glisante, astfel încât marginile laterale duble să fie în spatele cuptorului și să fie îndreptate în jos. Împingeți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



### 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 unuiu dintre nivelurile cuptorului.

## 9.2 Montarea tăvii de coacere



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

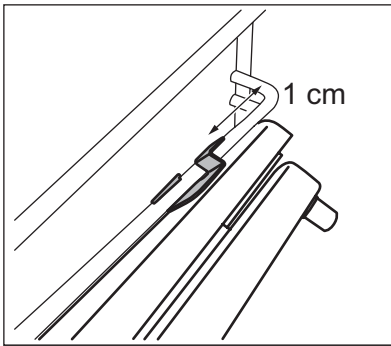


### AVERTIZARE

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

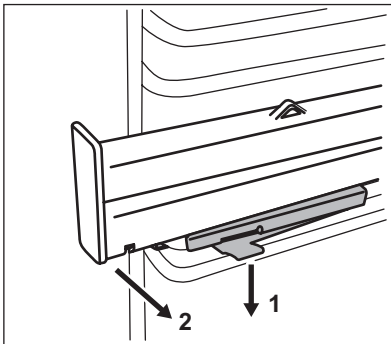
## 9.3 Ghidajele telescopice

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

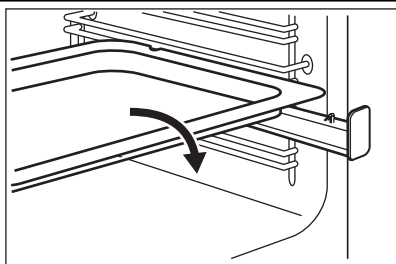
1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.
2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.
5. Efectuați aceiași pași pentru a scoate al doilea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



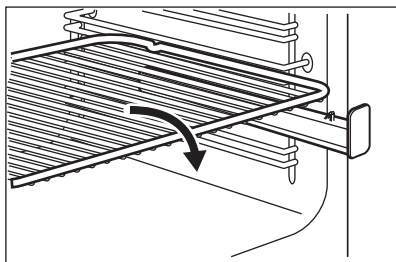
### ATENȚIE

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

## 9.4 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor cuptorului



Puneți tava pentru coacere sau tigaia pentru prăjire pe ghidajele telescopice.



Marginea ridicată din jurul raftului cuptorului este un dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.

## 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 con-

trar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

### 10.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- 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 cup-tor 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 frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.
- 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.

### 10.3 Durate de gătit

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

### 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
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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
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
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 Gătit forțat cu aer cald 

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50

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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

- 1) După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

## 10.6 Aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	150 - 160	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 160	30 - 40
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
Prăjiturele (500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	140 - 150	30 - 35
Prăjiturele (500 + 500 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Prăjiturele (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

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

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de preîncălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Bezele (400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	-	100 - 120	55 - 65
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tava emailată pe nivelul 1, 2 și 4	-	115 - 125	65 - 75
Prăjitură sfărâmicioasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	170 - 180	20 - 30
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	150 - 170	20 - 30
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tava emailată pe nivelul 1 și 3	10	150 - 170	20 - 30

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

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

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

## 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

1) 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
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.

### Informații despre acrilamide

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

## 11. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

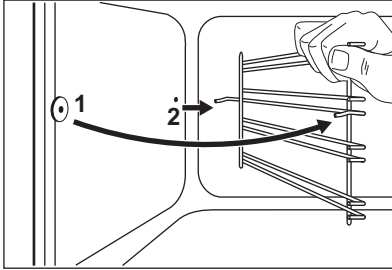
Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- 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 Scoaterea suporturilor pentru rafturi



Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

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

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.



Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

## 11.2 Curățarea ușii cuptorului

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



### AVERTIZARE

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



### AVERTIZARE

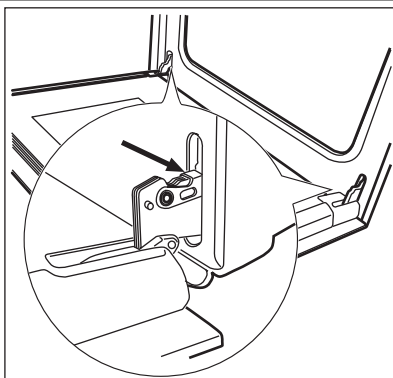
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



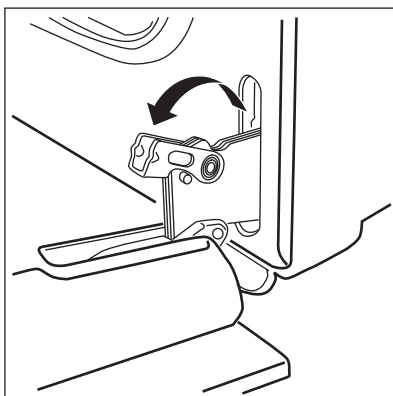
### AVERTIZARE

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

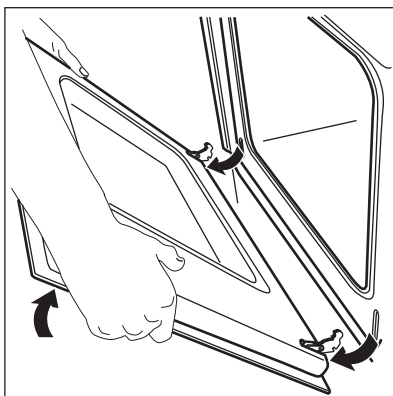
## Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.

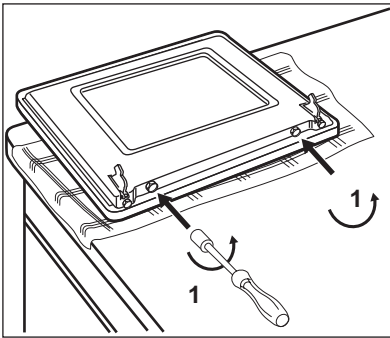


2. Ridicați și rotiți pârgăile de pe cele două balamale.



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

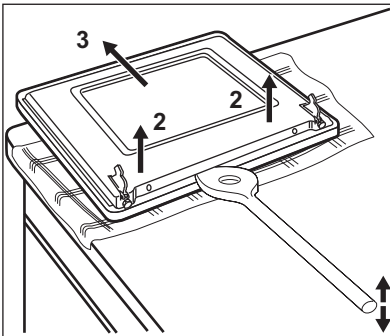




4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



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

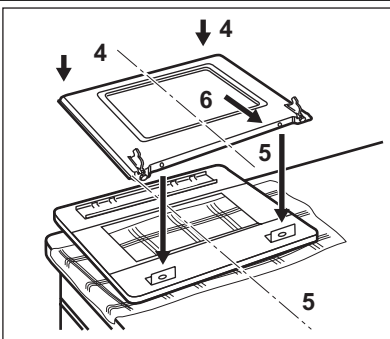
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



#### 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.

### 11.3 Pereții 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. Setări o funcție a cuptorului.
5. Setări 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

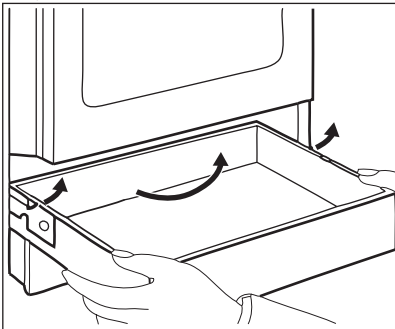
Nu încercați să curățați suprafețele catalitice cu sprayuri pentru cuptor, substanțe de curățare abrazive, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia pot deteriora suprafața catalitică.



Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților catalitice.

### 11.4 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.



### Scoaterea sertarului

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

### Instalarea sertarului

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



#### AVERTIZARE

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

### 11.5 Bec cuptor



#### AVERTIZARE

Procedați cu atenție când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

#### Înainte de a schimba becul cuptorului:

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



Puneți o lavetă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului și a capacului din sticlă.

1. Rotiți capacul din sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

## 12. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu funcționează	Nivelul de căldură nu este setat	Setați nivelul de căldură
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți 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 de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit
Afișajul indică "12.00"	O pană de curent	Resetați ceasul
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

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

Numărul de serie (S-N.) .....

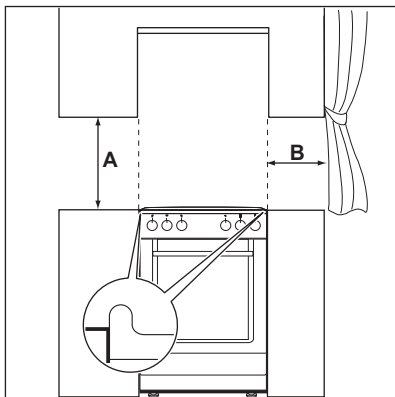
## 13. INSTALAREA



### 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

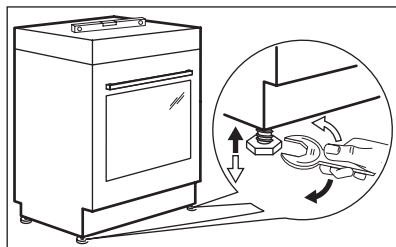
### 13.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	858 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	10435 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

### 13.3 Aducerea la nivel

Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, uti-

lizați picioarele din partea inferioară a aparatului.



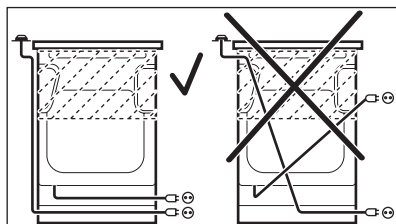
### 13.4 Conectarea la alimentarea electrică

**i** 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.

**i** Cablul de alimentare cu curent 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.





www.electrolux.com/shop



892942235-A-112012

