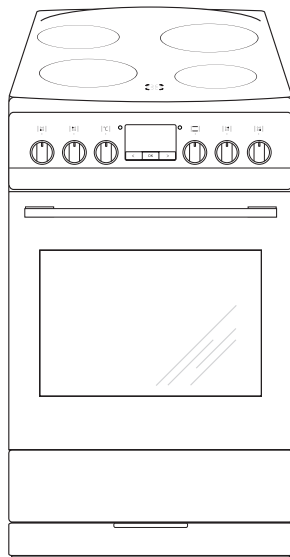


SIGURO

SGR-SO-S350S



(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
(RO) MANUAL DE UTILIZARE

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek a balesetek.



Figyelmeztetés!

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	2
Biztonsági előírások.....	4
A készülék bemutatása.....	9
A készülék jellemzői.....	10
A készülék üzembe helyezése.....	11
Praktikus tanácsok a sütő használatához.....	23
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	28
Hibaelhárítás.....	34
Műszaki adatok.....	35

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Figyelmeztetés. Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Figyelmeztetés. A főzőlapon olaj vagy más zsiradék felügyelet nélküli hevítése veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a tüzet pl. fedővel vagy nem gyulladó takaróval.

Figyelmeztetés. Ne tartson a főző felületen oda nem való dolgokat, mert tüzet okozhatnak.

Figyelmeztetés. Amennyiben a kerámialap megrepedne, azonnal áramtalanítsa a készüléket az árműtés elkerülése végett!

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Használat közben a tűzhely felforrósodik. Ügyeljünk rá, ne-hogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a tűzhely külső részei is felmelegszenek. A kisgyermeket tartsák távol a készüléktől.

Figyelmeztetés. Nem szabad karcot okozó szereket, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

Figyelmeztetés. Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjenek meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI



- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A főzőlap elkoszolóadását és elöntését kerülni kell. Fokozottan figyelni kell a kiömlött cukor esetén, amely kémiai reakcióba lép a kerámialappal és visszafordíthatatlanul karosítja annak felületét. Az esetleges szennyeződések folyamatosan el kell távolítani a kerámialap felületéről.
- Tilos a felhevült kerámialapra nedves aljú edényeket helyezni, ugyanis azok a felület visszafordíthatatlan károsodását okozhatják (foltosodás).
- Kizárólag kerámialapos főzőlaphoz alkalmas edényeket szabad használni.
- Tilos műanyag és alumínium fóliából készült edényeket használni, ugyanis azok magas hőmérsékleten olvadva károsíthatják a kerámialap felületét.
- A főzőlapot csak az után szabad bekapcsolni, hogy az adott zónára felhelyezésre került a főzőedény.
- Tilos éles, hegyes éllel rendelkező edényeket használni, ugyanis azok megkarcolhatják a főzőlap felületét.
- Nem javasolt fémeszközöket (kések, villák, fedők, kanalak) és alumínium fóliát helyezni a főzőlapra, ugyanis azok felforrósodhatnak.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Főzés és sütés közben hő és pára képződik, amely bekerül a helyiségbe, ahol a készüléket üzemeltetjük. Győződjünk meg a konyha megfelelő szellőztetéséről; tartsuk nyitva a természetes szellőzési járatokat, vagy szereljünk fel mechanikus szellőztető berendezést (páraelszívót).
- A készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre tervezték. Minden más célú felhasználása (pl. helyiségek fűtése) szabálytalan és veszélyes.
- Bármilyen műszaki meghibásodás esetén haladéktalanul áramtalanítani kell a berendezést.

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a

következőképpen tehetjük meg:

● **A főzéshez megfelelő edényeket használjunk.** A lapos, egyenes és vastag aljú főzőedények akár 30%-os energiamegtakarítást is eredményezhetnek. Lehetőség szerint használjunk fedőt, ugyanis ellenkező esetben négyszeresen megnőhet az energiafelhasználás.

● **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a főzőzónánál kisebbek.

● **Ügyeljünk a főzőlap és az edények tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el.

● **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

● **Maradék hő felhasználás.** Hosszú főzési idő esetén a főzőzónát a főzés befejezése előtt 5-10 perccel korábban kapcsoljuk ki. Ennek köszönhetően akár 20%-os energia megtakarítás érhető el.

● **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.

● **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki.

● **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.

● **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagolóanyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagolóanyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

Figyelmeztetés! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE



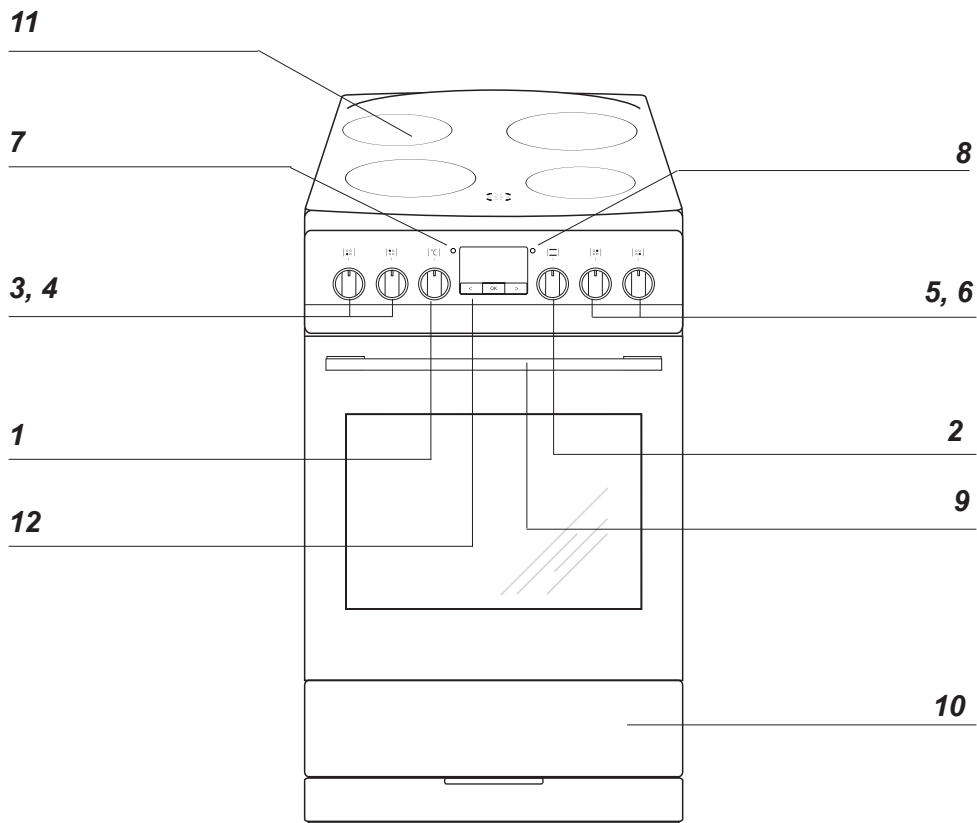
A készüléket az Európai Unió **2012/19/UE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasználadott készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasználadott elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

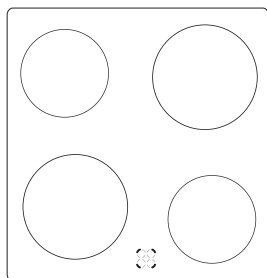
A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



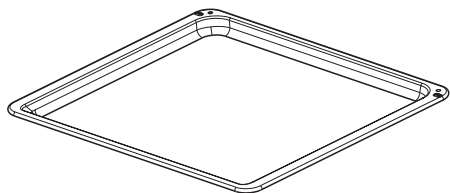
- 1 A hőfokszabályozó gombja
- 2 A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6 A főzőzónák szabályozó gombjai
- 7 A hőfokszabályozó jelzőfénye **L**
- 8 A tűzhely működését ellenőrző lámpa **R**
- 9 A sütőajtó fogantyúja
- 10 Fiók
- 11 Kerámialap
- 12 Elektronikus programkapcsoló

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

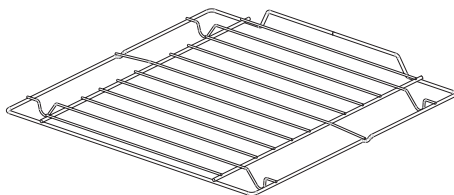
Kerámia főzőlap:



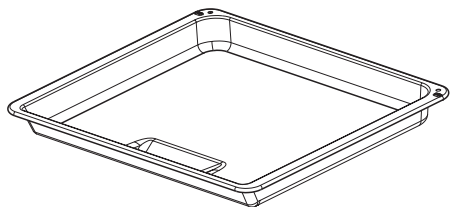
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

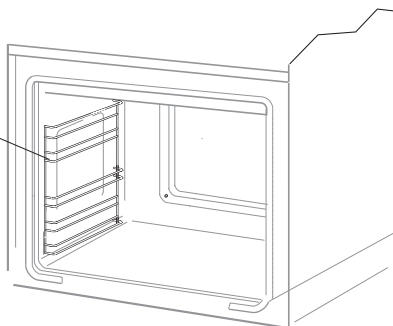


*Grillrács
(szárító rács)*



*Tepsi süttekhez**

Oldalsó sínek



**választható*

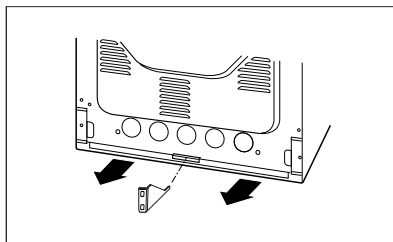
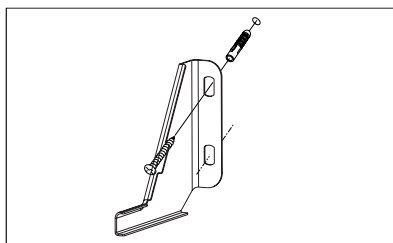
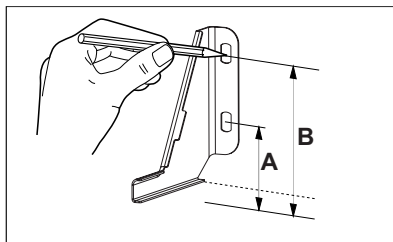
A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely beállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőleme szabadon elérhető legyen.
- A tűzhely Y osztályú, azaz egyik oldalról magas bútor vagy fal mellé telepíthető. Amennyiben bútor mellé kerül beépítésre, úgy annak felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100 °C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete megolvad, eldeformálódik.
- A tűzhelyet szilárd, egyenes felületen kell elhelyezni (nem szabad alátétre tenni)
- A páraelszívó berendezéseket a hozzájuk mellékelt használati és beüzemelési útmutatóban foglaltak szerint kell felszerelni.
- A használatba vétel előtt a tűzhelyet ki kell színtezni. Ennek legfőképp azért van jelentősége, hogy a folyadékok és zsíradékok egyeneletesen tudjanak eloszlani a serpenyőben. Ezt a fiók eltávolítása után hozzáférhető szintezőlábak segítségével lehet megtenni. Az álltási tartomány +/- 5 mm.

A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése*

Az ütközőt azért szereljük fel, hogy megakadályozzuk a tűzhely felborulását. Az ütközőnek köszönhetően kisgyermek nem tudja majd így felborítani a tűzhelyet pl. úgy, hogy felmászik a sütő ajtajára.



A tűzhely magassága 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

A tűzhely magassága 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhely csatlakoztatása elektromos hálózathoz

Figyelem!

A tűzhely csatlakoztatását az elektromos hálózathoz csak szakképzett, erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező személy végezheti. Tilos bármilyenemű módosítást végezni a tűzhely elektromos rendszerében.

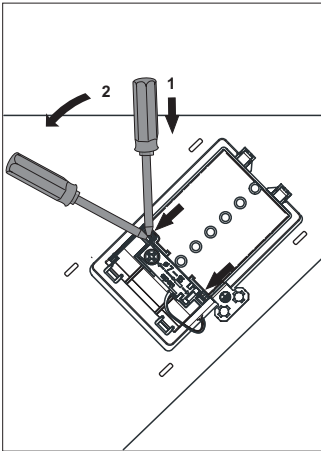
Figyelmeztetés!

Figyelnni kell a földelő vezeték csatlakoztatására a tűzhely erre a célra kialakított helyén. Az elektromos hálózatnak rendelkeznie kell biztonsági relével, amely megszakítja az áramellátást vészhelyzet esetén. A biztonsági relé érintkezői között lévő távolságnak legalább 3 mm kell lennie.

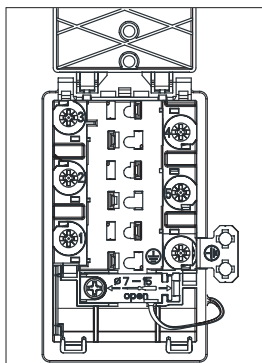
Tanácsok a beüzemelőnek

A tűzhelyet gyárilag háromfázisú, 400 V feszültségű, 3N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszültsége 230 V. A bekötési rajz megtalálható a csatlakozó mellett. A sorkapocs fedelét egy lapos fejú csavarhúzó segítségével, a kapcsok oldása után lehet levenni. A csatlakozó vezeték megválasztásakor figyelemmel kell lenni a bekötés módjára és a tűzhely névleges teljesítményére. A csatlakozó vezetékét az erre kialakított helyen rögzíteni kell.

A tűzhely elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt meg kell ismerkedni a típustáblán található adatokkal valamint a kapcsolási rajzzal. Figyelem! A beüzemelés végző személy köteles kiadni a helyes bekötést igazoló bizonyítványt. A bekötési rajztól eltérő csatlakoztatás a tűzhely meghibásodását okozhatja!



A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



KAPCSOLÁSI RAJZ

Figyelem!

A fűtőelemek névleges feszültsége 230 V.

Figyelem! Minden kapcsolódási pont esetén csatlakoztatni kell a védővezetékét.

Javasolt csatlakozó vezeték

1	230 V hálózat, egy fázis semleges vezetékkel, 1-2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele \perp	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²
2	400/230V hálózat, két fázis semleges vezetékkel, 2-3 és a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a védelmi vezeték jele \perp	2N~		H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²
3	400/230V hálózat, három fázis semleges vezetékkel, a 4-5 kapcsolók össze vannak kötve, a fázis az 1-2-3 kapcsolókhoz, a semleges vezeték a 4-5 kapcsolókhoz van csatlakoztatva, védelmi vezeték jele \perp	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²
Fázis: L1=R, L2=S, L3=T, N – semleges vezeték, PE – védelmi vezeték				

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be
- a főzőzónák kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. A sütő használatának megkezdéséhez mindenképpen be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

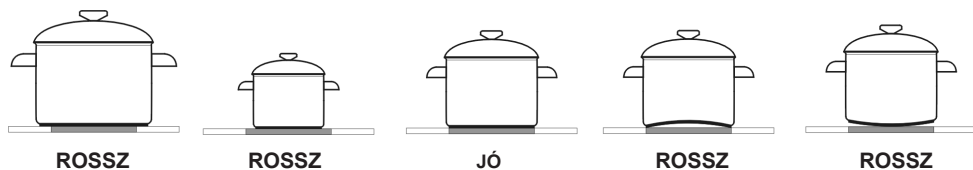
Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kerámialap főzőzónáinak szabályozása

Az edény kiválasztása

A helyesen megválasztott főzőedény aljának mérete megközelítőleg azonos a főzőzóna méretével. A téglalap alakú edényeket a speciálisan erre a célra kialakított, 140x250 méretű főzőzónán kell használni. **Nem szabad homorú vagy domború aljú edényeket használni.** Figyelni kell arra, hogy az edényt hozzá méretben megfelelő fedővel használjuk. Ajánlott vastag, préselt aljú edényeket használni. A főzőlapon és az edény alján található esetleges szennyezések gátolják a hőenergia megfelelő kihasználását.

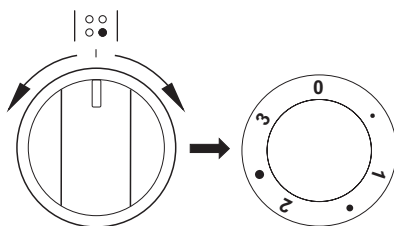


A teljesítmény megválasztása

A főzőzónák teljesítménye különböző. Az adott zóna teljesítményét a szabályozó gomb jobbra vagy balra történő elforgatásával lehet beállítani.

A szabályozó gomb lehetséges állásai

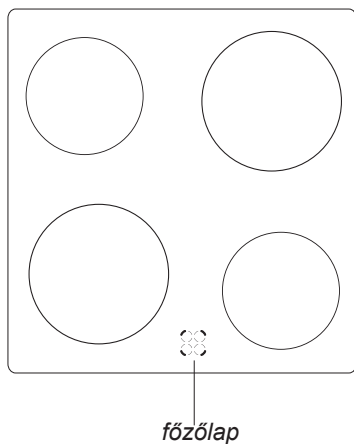
- 0 Kikapcsolt
- Minimum, melegítés
- 1 Zöldségek párolása, lassú főzés
- Levesek, nagyobb mennyiségű ételek főzése
- 2 Lassú sütés
- Húsok, halak pírítása
- 3 Maximum, gyors melegítés, főzés és sütés



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

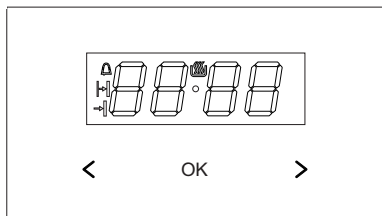
Főzőfelület jelzés

Amennyiben a főzőzóna hőmérséklete meghaladja az 50 °C hőmérsékletet, ezt a konkrét zónához tartozó megfelelő jelzőfény kigyulladására jelzi. A jelzőfény figyelmezteti a felhasználót a forró vóna véletlen megérintésének megakadályozása érdekében. A főzőzóna kikapcsolását követően az még kb 5-10 percig rendelkezik felgyülemlt maradék hővel, amelyet fel lehet használni melegítéshez vagy az elkészült étel melegen tartásához.



A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Az elektronikus Ta programkapcsoló



- ok - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- 🕒 - munkakészség szimbóluma
- 🔔 - a riasztó óra szimbóluma
- 🕒 - a munkaidő időtartamának szimbóluma
- - a munkaidő befejezésének szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál 0.00:

- nyomja meg és tartsa lenyomva az ok gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a 🕒 szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a 🕒 szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt, 🕒 amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a 🕒 szimbólum világít.

Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az ok gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az 🕒 szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele 🕒 s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a 🕒
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > illetve a ok gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a 🕒 szimbólum kialszik, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Figyelem!

Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Félautomatikus működési mód

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie kell majd,
- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a dur s a 🕒 szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító **|**.

A beállított idő letele után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés aktiválódik, és a **|** valamint a **~** szimbólumok pulzálni fognak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > gombokat, illetve az ok gombot a hangjelzés kikapcsolása céljából, a **|** és a **~** szimbólumok kialszanak majd, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Automatikus üzemmód

Ha a sütőnek egy bizonyos időpontban kell bekapcsolnia, és egy meghatározott időn belül kell kikapcsolnia, akkor be kell állítani a munkaidőt és a munka befejezésének idejét:

- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a **|** szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomja az ok gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a **|** szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kikapcsolás idejét (a munka végét) a < / > gombokkal, mely időtartam 23 órára és 59 percre korlátozódik,
- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyekre a sütőnek működenie kell majd. A **|** és **~** szimbólumok aktívak, a sütő működése attól a pillanattól kezdődik, amely a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből származik (pl. a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14.00, a sütő automatikusan 13.00 órakor kapcsol be).

A végidő elérését követően a sütő automatikusan kikapcsol, aktiválódik a hangjelzés s a **|** és **~** szimbólumok pulzálnak,

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a < / > illetve ok gombokat a szimbólum kikapcsolásának céljából, a **|** i **~** szimbólumok kialszanak, és a kijelző kb. 7 másodperc elteltével megjeleníti az aktuális időt.

Beállítások törlése

Ön bármely pillanatban törölni tudja a riasztó óra és az automatikus üzemmód funkció beállításait.

Az automatikus üzemmód beállításainak törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,

A riasztó óra beállításainak törlése:

- s az ok gombbal válassza ki az időzítő óra funkciót,
- s nyomja meg ismételten a < / > gombokat,

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,
- s az ok gombbal válassza ki a *ton* funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:
- a < / > válassza ki a megfelelő tónust:
az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a >gombbal
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a < gombbal.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A bevitt érték akkor érvényes, amikor az óra inaktív (vagyis a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egy gombot sem).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,
- az ok gombbal válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomással *aton* funkcióhoz megy, a másodikkal a *bri*-hez).
- a < / > gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:

az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a > gombbal

a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a < gombbal.

Figyelem!

Amikor az óra aktív (vagyis a felhasználó megnyomott egy gombot 7 másodpercen belül) a kijelző fényereje maximális.

Éjszakai üzemmód

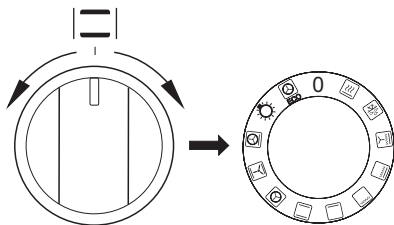
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

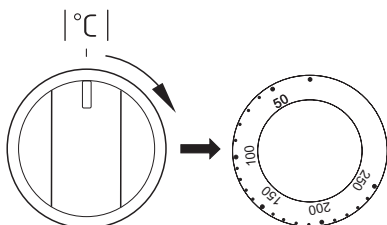
Sütő működése és kezelése

Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

0 kikapcsolt állapot



Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőttest a grill. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőelem együtt működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű hússal sütéséhez használjuk. A steak, halak, toasztok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcsrel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



Bekapcsolt hőlégkeverés

A „Bekapcsolt hőlégkeverés” üzemmód alatt a sütőt a hátsó falon, középen elhelyezett termoventilátor melegíti. A hagyományos sütéshez képes alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani. Ebben az üzemmódban a forró levegő még egyenletesebben áramlik az étel körül.



Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagyományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).



Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a termoventilátor és az alsó fűtőelem működik, ami a sütő alsó részében eredményez magasabb hőmérsékletet. Nagyobb mennyiségű hőt juttat a sütemények alsó felületéhez. Nedves süteményekhez, pizzákhoz használatos.



A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

Termikus légáramlás

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A tekerőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

Ellenőrző lámpák

A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének **R**, és a hőfokszabályozó **L** lámpája. Ha az **R** kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az **L** lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az **L** lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az **L** lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az **R** lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

Fontos!




- A gyors felmelegítés üzemmódban a sütőben nem lehet sütemény vagy a sütő felszereltségéhez nem tartozó tárgy. A gyors felmelegítés funkciót nem ajánlatos beprogramozott üzemmódban használni.
- A sütő használata közben vízgőz keletkezik, ami normális fizikai jelenség, aminek meglétével tervezőink számoltak. A vízgőz speciális, a sütő hátsó falán elhelyezett nyíláson távozik.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekacsolásához:

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 210 °C, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; **sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,**
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony fapálcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

Húsok sütése







- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

ECO hőkeringéses melegítő funkció


















- az ECO hőkeringéses funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Az ECO hőkeringéses funkcionál ajánlott paraméterek

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Hal	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Hal		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		210	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Marhahús		160 - 180	2	120 - 160
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Sertéshús		160 - 190	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Csirke		175 - 190	2	60 - 70
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.











¹⁾Melegítse fel az üres sütőt

²⁾A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütemények sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő ²⁾ (perc.)
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Omlós sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kenyérsütő forma Pecsenyesütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Zsírsegény piskóta	Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Almás pite	Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.



Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Pirítós fehér kenyérből	Rostély	4		210 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rostély	4		210 ²⁾	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenye-sütő forma		210 ¹⁾	1 oldal 10 - 15 2 oldal 8 - 13

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

²⁾ Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	70 - 90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	80 - 100

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

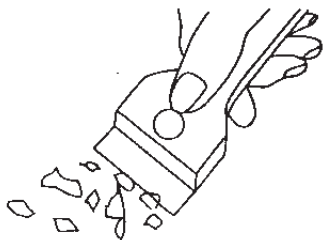
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat.

A tisztítás vagy más karbantartási művelet megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos főkapcsolót, vagy ki kell húzni a dugaszoló aljzatot. A tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.

Kerámialap

- A kerámialapot rendszeresen, minden használat után meg kell tisztítani. Lehetőség szerint a kerámialapot meleg állapotában (a jelzőfény kialvását követően) ajánlatos lemosni. Kerülni kell a kerámialap erős elszennyeződését, különösen, ha kifutott ételmaradékokról van szó.
- Nem szabad súroló hatású tisztítószeret használni, mint pl. Súrolópor, csiszoló kövek, drótból készült dörzsi, stb., ugyanis ezek megkarcolhatják a kerámialap felületét.



Kerámialap tisztításához való kaparó

Figyelem!

Az éles pengét mindig védeni kell a tok hüvelykujjal történő elmozdításával. A használata során fokozottan figyelni kell az éles pengére – fennáll a sérülés veszélye. Gyermekek kezébe nem kerülhet!

- Ajánlott kímélő tisztítószer alkalmazása, amelyek alkalmasak az adott szennyeződések eltávolítására, pl. zsíroló összetevőket tartalmaznak. Amennyiben nem áll rendelkezésre speciális tisztítószer, úgy mosogatószer meleg vizes oldatát javasoljuk.
- A felület tisztításához puha, jó nedvszívó képességű törölkendő használatát javasoljuk. A kerámialapot a tisztítás után minden esetben szárazra kell törölni.
- Fokozottan figyelni kell arra, hogy elkerüljük a kerámialap felületének sérülését, mély karcok és mélyedések keletkezését, amelyeket ütések és éles edények, tárgyak okozhatnak.

Figyelem!

A tisztításhoz és karbantartáshoz nem szabad súroló hatású szereket, agresszív vegyszereket valamint csiszoló eszközöket használni.

A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- **Steam Clean gőztisztítás**
 - a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
 - zárjuk be a sütő ajtaját,
 - a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
 - melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
 - a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.

Figyelmeztetés!

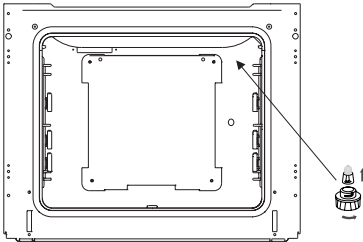
Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje*

Az égő cseréje előtt az áramütés elkerülése végett győződjünk meg, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van.

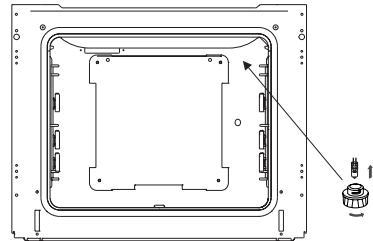
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei:
 - feszültség 230 V
 - teljesítmény 25 W
 - foglalat E14
- Csavarjuk be az égőt ügyelve a kerámia foglalatba való helyes beillesztésére.
- csavarjuk vissza a búrát.



Cserélje ki a sütő izzóját*

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.

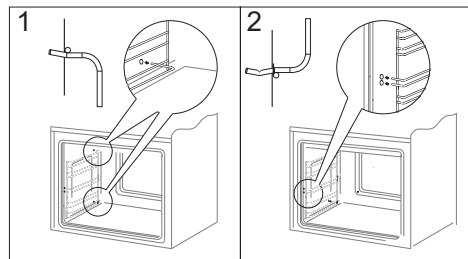
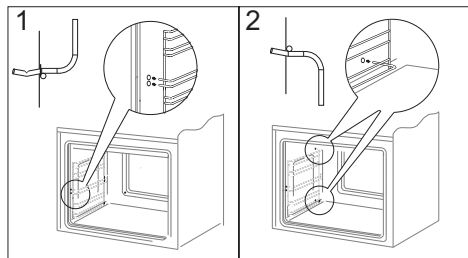
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
- Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
 - feszültség 230V
 - teljesítmény 25W
- Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
- Csavarja rá a lámpaernyőt.



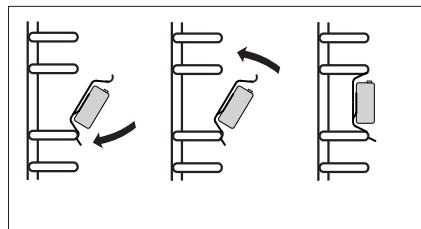
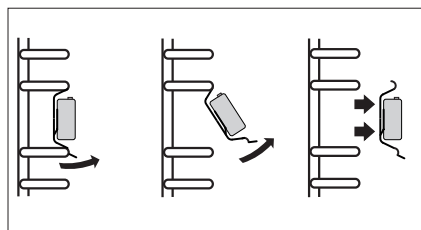
*választható

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sint, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhoz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszereelni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőket a tepsi hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsiel együtt visszatolni.



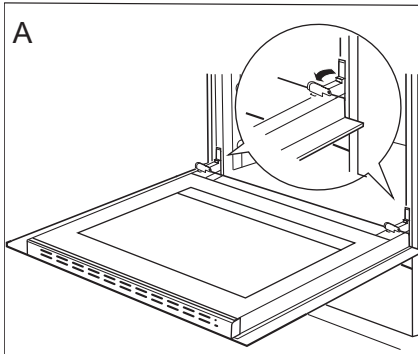
Figyelmeztetés!

Az előlső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

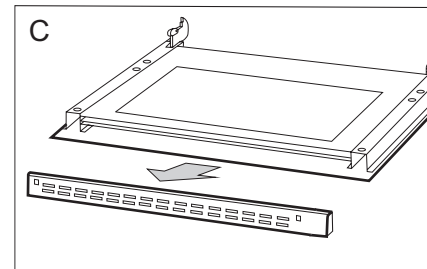
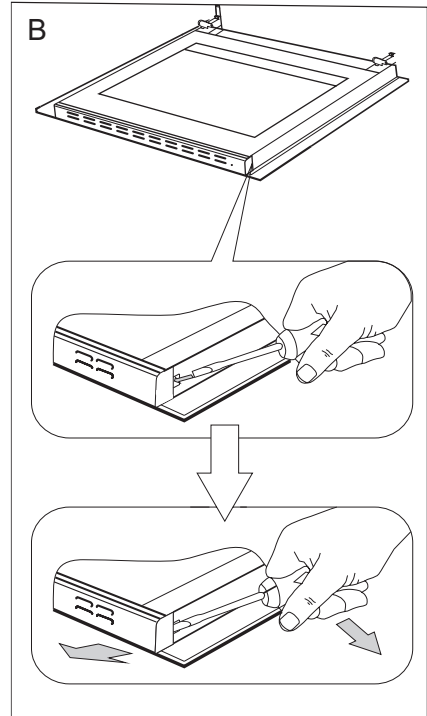
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

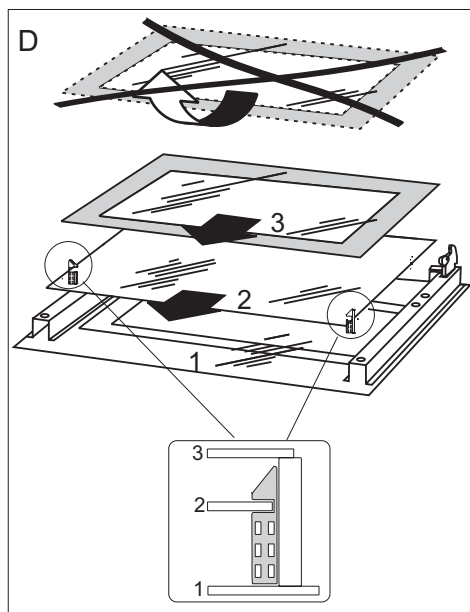
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

Figyelmeztetés!

Nem szabad a felső lécet az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső lécének helyes beillesztéséhez először a léc bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiserelése

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.



Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

ÜZEMZAVAR	OK	AZELHÁRÍTÁS MÓDJA
1.A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2.programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben)
3.a sütő világítása nem működik	kilazult vagy megsérült az égő	csavarja be szorosabban az égőt, vagy ha kiégett, cserélje ki (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részben)

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 230/400V~50Hz




Névleges teljesítmény: max. 9,4 kW

Méretetek (magasság / szélesség / mélység): 85 / 50 / 60 cm

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkcióknak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)	 ECO
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	 ECO
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	 ECO

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék teljesíti az Európai Unió lentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- a **2014/35/EK** számú, alacsony feszültségű irányelvben,
- a **2014/30/EK** számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint
- a **2009/125/EK** számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.

A készüléket az ennek megfelelő jelöléssel láttuk el, **CE** illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szervezeteknek.

STIMATI CUMPARATORI,

Acest produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara.

Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.

Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment.

Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

Instructiuni desiguranta	38
Descrierea aparatului	43
Instalare	45
Utilizare	48
Prepararea in cuptor – sfaturi practice	57
Curatare si intretinere	62
Date tehnice	69

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

Observație. Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

Observație. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

Observație. Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinti din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Observație. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

Observație. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului.

Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!

- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.

- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.

- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul reactioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie sa fie curatata imediat.

- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).

- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.

- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitei, opriti utilizarea plitei si apelati la un centru de service autorizat.

- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.

- Nu utilizati recipiente cu margini ascutite, deoarece puteti provoca avaria plita.

- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.

- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.

- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.

- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.

- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.

- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.

- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei într-un mod responsabil nu numai că economisiți bani, ci veți proteja și mediul înconjurător. Cum puteți face acest lucru:

- **Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plată, groasă, pot economisi până la 1/3 din energia electrică. Acoperiți recipientele dacă este posibil, altfel veți economisi energie de 4 ori mai mult.

- **Potriviti mărimea recipientului cu suprafața zonei de preparare.**

Recipientul nu trebuie să fie mai mic decât zona de preparare.

- **Asigurați-vă de faptul că zona de preparare și baza recipientului sunt curate.**

Murdăria împiedică transferul de căldură iar resturile arse pot fi îndepărtate cu ajutorul unor produse ce afectează mediul înconjurător.

- **Nu descoperiți recipientele prea des.**

Nu deschideți ușa cuptorului decât atunci când este nevoie.

- **Opriti cuptorul la timp și utilizați căldura remanentă.**

● Atunci când preparați alimente un timp îndelungat, opriti zonele de preparare cu 5 până la 10 minute înainte de încheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi până la 20% energie.

- **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**

Carnea de până la un kilogram poate fi preparată mai economic într-un recipient pe plită

- **Utilizati căldura remanentă a cuptorului.**

Dacă timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriți cuptorul cu 10 minute înainte de a încheia.

- **Important!**

Atunci când utilizați un cronometru, setați timpi de preparare mai scurți în funcție de alimentele preparate.

- **Doar grătarul cu ventilator ultra după ce ați închis ușa cuptorului.**

Asigurați-vă de faptul că ușa cuptorului este închisă.

Nu instalați aragazul în apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va crește fără a fi necesar acest lucru.

DESPACHETAREA



În timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. După ce ați despachetat aparatul, aruncați ambalajele într-un mod ce nu va afecta mediul

înconjurător.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! În timp ce despachetați, țineți la distanță de copii materialele ambalajului.

RECICLAREA APARATULUI



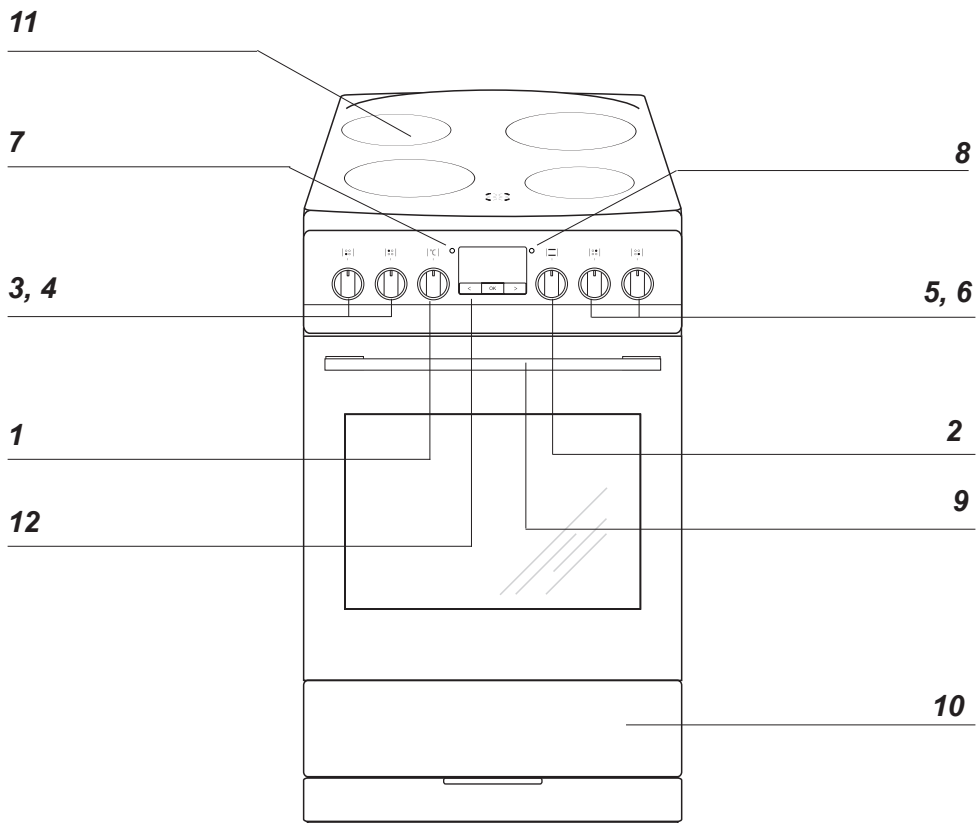
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoi menajeră, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul inscripționat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe

ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informații privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

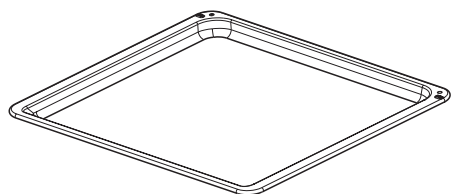
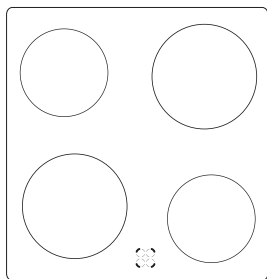
Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

DESCRIEREA APARATULUI

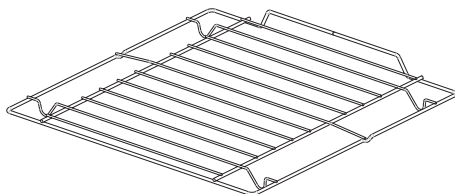


- 1** Buton pentru controlul temperaturii
- 2** Buton pentru selectarea functiei cuptorului
- 3, 4, 5, 6** Butoane pentru controlul zonelor de preparare
- 7** Semnal reglare temperatura luminat **L**
- 8** Semnal utilizare luminat **R**
- 9** Maner usa cuptor
- 10** Sertar
- 11** Plita ceramica
- 12** Programator electronic

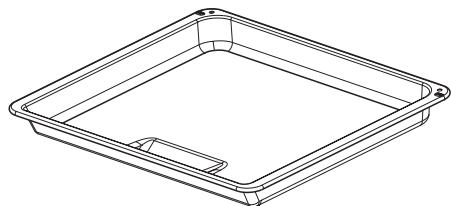
DESCRIEREA APARATULUI



*Tavă de coacere**

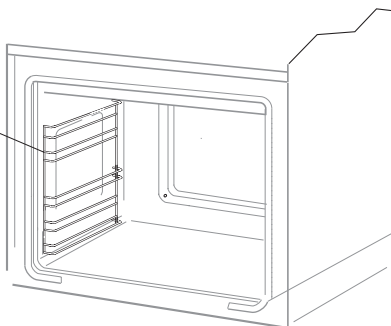


Grătar sarma nichelata



*Tavă de prăjire**

Copt de transport foaie



*optional

INSTALARE

Instalarea aragazului

● In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.

● Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.

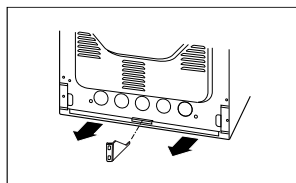
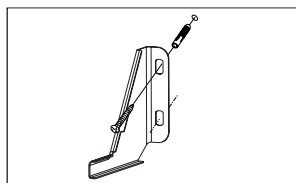
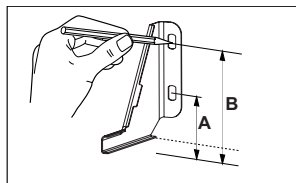
● Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientală.

● Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).

● Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigae. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.*

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte. Datorită blocadei care protejează împotriva aplecării aragazului, copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe ușa cuptorului și astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.



Aragaz lăț. înălț. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Aragaz lăț. înălț. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

*optional

INSTALARE

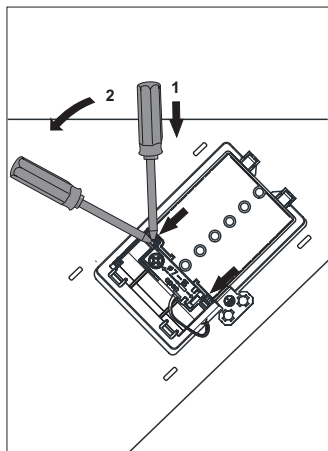
Conexiuni electrice

Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

Recomandari

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casetei de conectare. Tineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.



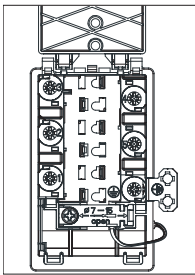
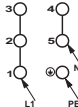
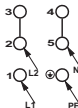
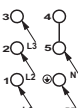
Mențiuni!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn \oplus . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

Mențiuni!

Electricul este obișnuit să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

		<p align="center">DIAGRAMA DE CONECTARE</p> <p align="center">Atentie! Voltaj al elementelor de preparare 230V</p> <p align="center">Atentie! In cazul unei conectari, firul de siguranta trebuie sa fie conectat la terminalul PE</p>		<p align="center">Tip recomandat pentru cablul de conectare</p>	
1	<p>Pentru conexiunea monofazica cu impamanare de 230V, punctile conecteaza terminalele 1 – 2 – 3 si terminalele 4 – 5 , firul de siguranta la PE</p>	1N~			H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	<p>Pentru conexiunea bifazica cu impamantare de 400/230V, punctile conecteaza terminalele 2 – 3 si terminalele 4 – 5, firul de siguranta la PE</p>	2N~			H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	<p>Pentru conexiunea trifazica cu impamantare de 400/230V, punctile conecteaza terminalele 4 – 5, fazele in succesiune 1, 2 si 3 impamantare la 4 - 5, firul de siguranta la PE</p>	3N~			H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
<p>L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = terminal impamantare, PE = terminal fir de siguranta</p>					

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

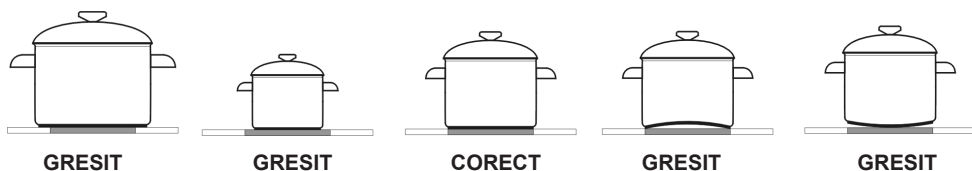
Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila.

UTILIZARE

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica

Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 170 x 265. Nu utilizați recipiente cu bază concavă sau convexă. Țineți minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandăm să utilizați recipiente cu bază groasă, uniformă. În cazul în care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil să vă folosiți de toată căldura.



Selectarea nivelului de căldură

Zonele de preparare au diferite niveluri de căldură. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzător către dreapta sau către stânga. Butonul este încorporat în panoul de control, pentru a-l selecta trebuie să:

- împingeți ușor apoi să îl eliberați;
- setați poziția corectă.

Semnele de pe marginea butonului indică diferite niveluri atinse de zonele de preparare.

- MIN. Incalzire

1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor

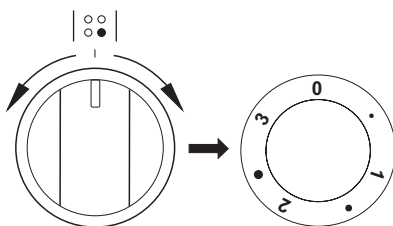
- Supe, recipiente mai mari

2 Frigere lenta

- Gratar, peste

3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere

0 Opre



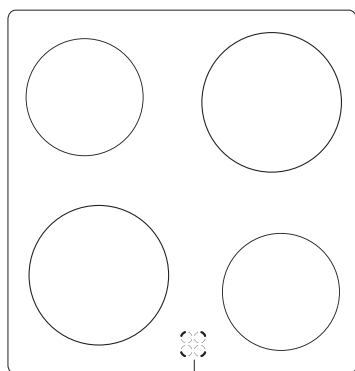
UTILIZARE

Indicator pentru zona de preparare

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva.

Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

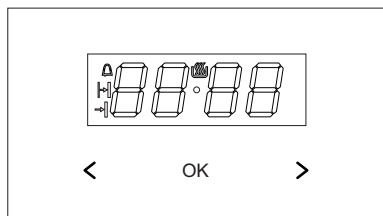
Timp de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pastra alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.



Указатель нагрева поля

UTILIZARE

Funcționarea programatorului



- ok - butonul pentru selectarea modului de operare
- > > -butonul plus
- < < -butonul minus
- ☼ - simbol de pregătire la funcționare
- 🔔 - simbol al cronometrului
- ⏱ - simbol durata timpului de funcționare
- | - simbol sfârșitului de timp

Setarea timpului curent

După conectarea la rețea sau după conectarea repetată după pierderea de tensiune pe display vor fi redată cifrele 0.00:

- apăsăți și țineți apăsat butonul ok (sau simultan butonul < / >) până când apare simbolul ☼ pe afișaj, punctul de sub symbol va clipi,
- în timp de 7 sec. setați ora curentă folosind butoanele < / >.

După aproximativ 7 sec. de la finalizarea activității, noile date vor fi salvate, iar punctul de sub simbol ☼ nu va mai clipi.

Actualizarea ceasului se poate face ulterior apăsând simultan butoanele < / >, în timp ce punctul sub simbol☼ va clipi, atunci actualizați ora curentă.

Atenție!

Cuptorul poate fi pornit după apariția simbolului ☼ pe afisaj.

Ceas de bucătărie

Cronometrul poate fi setat în orice moment, indiferent de starea de activitate a altor funcții ale programatorului. Intervalul timpului calculat este de la un 1 minut până la 23 de ore și 59 minute.

Pentru a seta ceasul de bucătărie trebuie să:

- apăsăți butonul ok, pe afișaj va clipi simbolul 🔔:
- setați cronometrul cu butoanele < / >, pe afișaj este indicat timpul cronometrului și funcția de activitate 🔔 după trecerea timpului pentru setarea orei, se emite un semnal sonor și clipește 🔔
- apăsăți și țineți apăsat butonul < / > sau ok pentru a opri semnalul sonor, simbolul 🔔 dispare, însă pe afișaj aproximativ după 7 sec. va apărea ora curentă.


Atenție!


În cazul în care semnalul sonor nu va fi oprit manual, acesta se va opri automat după aprox. 7 minute.



UTILIZARE



Funcționarea semi-automată.

Dacă cuptorul trebuie să se oprească la o anumită oră, trebuie să:

- Setează butonul funcției cuptorului și butonul de reglarea temperaturii pe poziție, la care trebuie să funcționeze cuptorul,
- apăsați butonul ok până când pe afișaj va apărea pe scurt timp *dur* iar simbolul  va clipi,
- setați timpul dorit cu butoanele < / >, în interval de la 1 minut până la 10 ore.



Timpul setat va fi introdus în memorie după aprox. 7 sec., iar pe afișaj va apărea din nou timpul curent și simbolul aprins .







După scurgerea timpului setat cuptorul se va opri automat, și se va porni prin semnalizare sonoră, iar simbolul  și  vor clipi,

- setarea butonului al funcției cuptorului și reglarea temperaturii în poziția oprită,
- apăsați și țineți apăsat butonul < / > sau ok pentru a opri semnalul sonor simbolurile  și  dispărea, însă pe afișaj aproximativ după 7 sec. va apărea ora curentă.

Funcționarea automată

Dacă cuptorul trebuie să se oprească la timpul specificat și la o anumită oră, trebuie să setați timpul de durată și ora de sfârșit:

- apăsați butonul ok până când pe afișaj va apărea pe scurt timp *dur* iar simbolul  va clipi,
- setați timpul dorit cu butoanele < / > așa cum pentru funcționarea semiautomată,
- apăsați butonul ok până când pe afișaj va apărea pe scurt timp *End* iar simbolul  va clipi,
- Setează ora pentru oprire (finalizarea activității) cu butoanele < / >, care este limitat pentru timpul îndepărtat cu 23 de ore și 59 minute,

- setați butonul funcției cuptorului și butonul de reglarea temperaturii la poziția dorită, la care trebuie să funcționeze cuptorul. Simbolurile  și  sunt active, funcționarea cuptorului se va începe de la diferența de timp setat final și timpul setat de funcționare, (de ex. timpul de funcționare este de 1 oră, iar timpul de terminarea funcționării este de 14.00 cuptorul se pornește automat la ora 13.00).
- După atingerea orelor de terminarea funcționării cuptorul se va opri automat, și se va porni semnalizația sonoră și simbolurile care vor clipi  și .
- setarea butonului al funcției cuptorului și reglarea temperaturii în poziția oprită,
- apăsați și țineți apăsat butonul < / > sau ok pentru a opri semnalul sonor, simbolurile  și  vor dispărea, însă pe afișaj aproximativ după 7 sec. va apărea ora curentă.

Ștergerea setărilor

În orice moment se pot șterge setările cronometrajului sau funcția de funcționarea automată.

Ștergerea setărilor de funcționare automată:

- apăsați simultan butoanele < / > ,

Ștergerea setării cronometrajului:

- cu butonul ok selectați funcția cronometrajului,
- apăsați din nou butoanele < / > ,

UTILIZARE

Schimbarea sunetului semnalului sonor

Sunetul semnalului sonor poate fi schimbat în următorul mod:

- apăsați simultan butoanele < / > ,
- cu butonul ok selectați funcția *tonalitate*, indicatoarele pe afișaj vor clipi:
- cu butoanele < / > selectați tonalitatea potrivită:
de la 1 până la 3 cu butonul >
de la 3 până la 1 cu butonul < .

Modificarea luminozității afișajului

Este posibilă modificarea luminozității afișajului în intervalul de la 1 până la 9, unde 1 înseamnă cea mai închisă setare, și 9 - deschisă. Valoarea introdusă se aplică atunci când ceasul este inactiv (adică, utilizatorul nu a atins nici unul din butoane timp de cel puțin 7 secunde).

Luminozitatea afișajului poate fi schimbată în următorul mod:

- apăsați simultan butoanele < / > ,
- cu butonul ok selectați funcția *bri* (prima apăsare vă va duce la funcția *tonalitate*, a doua la *bri*).
- cu butoanele < / > selectați luminozitatea potrivită:
de la 1 până la 9 cu butonul >
de la 9 până la 1 cu butonul < .

Atenție!

Când ceasul este activ (adică utilizatorul a apăsat butonul în ultimele 7 secunde) luminozitatea afișajului este maximă.

Tribul de noapte

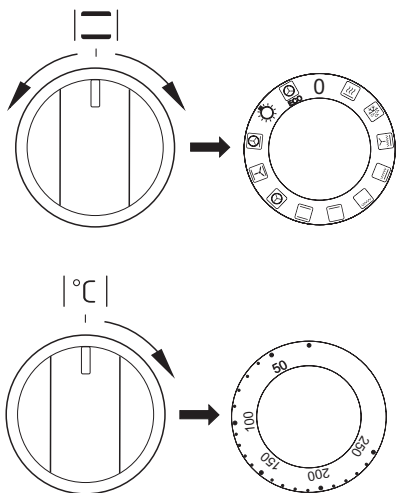
În orele de la 22.00 până la 6.00 ceasul automat va reduce luminozitatea ecranului.

UTILIZARE

Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu circulare automată a aerului (include un ventilator și un element de încălzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior și cel superior, gratarului și al elementului de încălzire cu ultra ventilator. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o anumită funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,



Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Atentie!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.



Încălzire rapidă

Termo-circulația pornită, gratarul pornit. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



Dezghețare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



Supergrill

Pornirea funcției de „supergrill” permite ca, coacerea să aibă loc atunci când concomitent este pornită rezistența superioară. Această funcție permite obținerea unei temperaturi mai ridicate în partea de lucru superioară a cuptorului, ceea ce conduce la rumenirea mai puternică a mâncării, totodată permite coacerea unei porții mai mari.



Prăjitor pornit

„Grill-area” la suprafață, se aplică pentru coacerea unor porții mici de carne: fripturi, șnițele, pește, pâine prăjită, cârnăciori, musaca (grosimea felului de mâncare copt nu poate fi mai mare de 2-3 cm în timpul coacerii trebuie întoarsă pe partea cealaltă).

UTILIZARE



Rezistența inferioară pornită

Fixarea butonului în această poziție permite realizarea procesului de încălzire a cuptorului numai cu ajutorul rezistenței inferioare. Coacerea suplimentară a prăjiturii în partea de jos (de ex. prăjituri umede și a celorla cu umplutură de fructe).



Pornirea rezistenței inferioare și a celei superioare

Fixarea butonului în această poziție permite încălzirea cuptorului în mod convențional. Este perfect pentru coacerea prăjiturilor, cărnii, peștelui, pâinii pizza (este necesar ca, cuptorul să fie încălzit preliminar și trebuie folosite tăvi închise la culoare) coacerea pe un singur nivel.




Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuptorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparație cu, cuptorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.

Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.



Ventilatorul și rezistența inferioară și cea superioară pornite

În această poziție de funcționare a butonului cuptorul realizează funcția prăjitura. Cuptor convențional cu ventilator (funcție  recomandată în timpul coacerii).



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

În cazul în care butonul se găsește în această poziție, cuptorul realizează funcția termo-circulației și este pornită rezistența inferioară ceea ce conduce la creșterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.



Iluminarea independentă a cuptorului

Prin fixarea butonului în această poziție obținem iluminarea camerei cuptorului.



ECO

Convenția ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

Semnal luminat




Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control **s**-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

UTILIZARE

Utilizarea gratarului

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului.

Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu   
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmatator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.

Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

Rumenirea carni







- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe plită.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE


















Funcția de încălzire prin convecție ECO

- utilizând funcția de încălzirea prin convecție ECO, se pornește o metodă de încălzire optimizată pentru economisirea energiei la prepararea alimentelor.
- timpul de coacere nu poate fi scurtat prin stabilirea unor temperaturi mai ridicate, iar preîncălzirea cuptorului înainte de coacere nu este recomandată,
- nu modificați setările de temperatură în timpul coacerii și nu deschideți ușa în timpul ce coaceți.

Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

Tipul de coacerea alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pește	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vită	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Carne de porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pui	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		210	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vită		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porc		160 - 190	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Pui		175 - 190	2	60 - 70
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.











¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privește doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor




Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul de coacere ²⁾ (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.



Grilarea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Tosturi din pâine albă	Grătar	4		210 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grătar	4		210 ²⁾	2 - 3
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		210 ¹⁾	1 pagină 10 - 15 2 pagină 8 - 13

¹⁾Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

Coacerea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Puiul întreg	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	2 - grătar 1 - tavă de prăjire		180 - 190	70 - 90
	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	2 - grătar 1 - tavă de prăjire		180 - 190	80 - 100

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

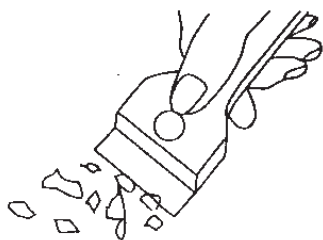
CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „•” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Plita ceramica

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandabil ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- Atunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.



Spatula pentru curatarea plitei

Atentie! Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti cu degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalat, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvetelor din otel inoxidabil.

CURATARE SI INTRETINERE

Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- **Curatare cu abur:**
 - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
 - Inchideti usa cuptorului.
 - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul de incalzire inferior.
 - Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
 - Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.
- **Atentie!** Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.
- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

Atentie!

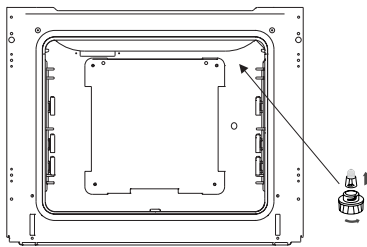
Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

CURATARE SI INTRETINERE

Înlocuirea becului cuptorului*

Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-va de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.
- Infiletati becul si asigurați-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

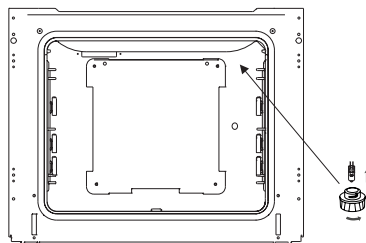


Becul pentru cuptor

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.

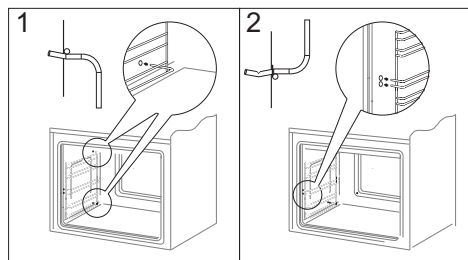
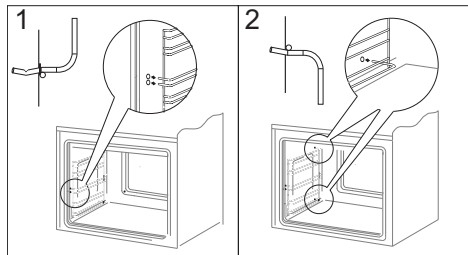


Becul pentru cuptor

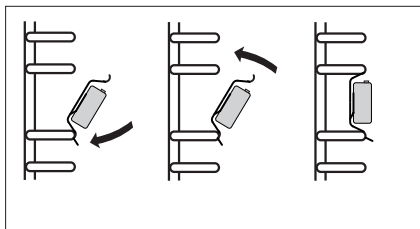
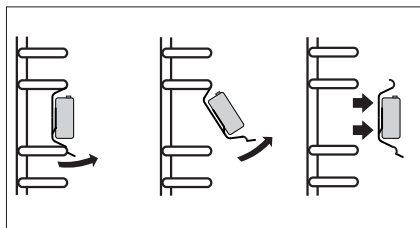
*optional

CURATARE SI INTRETINERE

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate.



Cuptoarele marcate cu literele **Dp** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare de ghidare. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava.



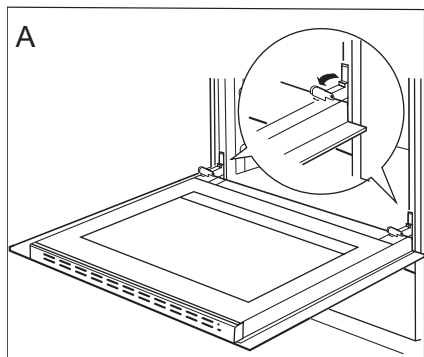
Atenție!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

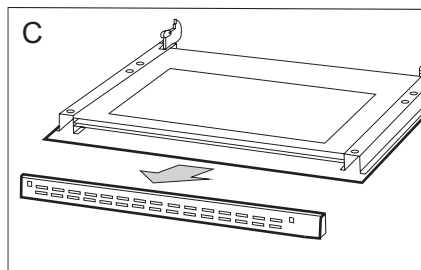
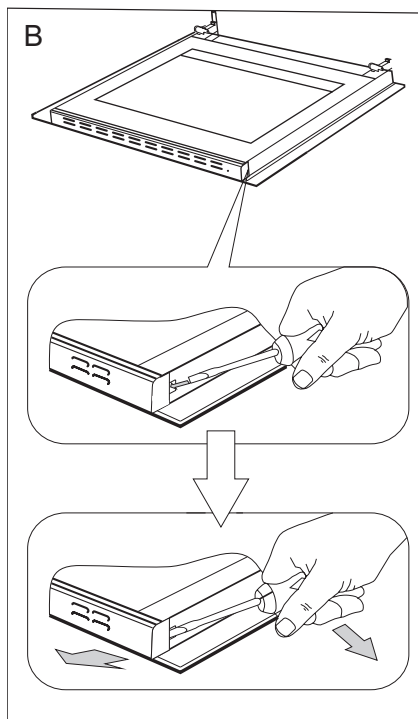
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (des.A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.



Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (fig. B).
2. Dați la o parte plinta superioară a ușii (fig. B,C)



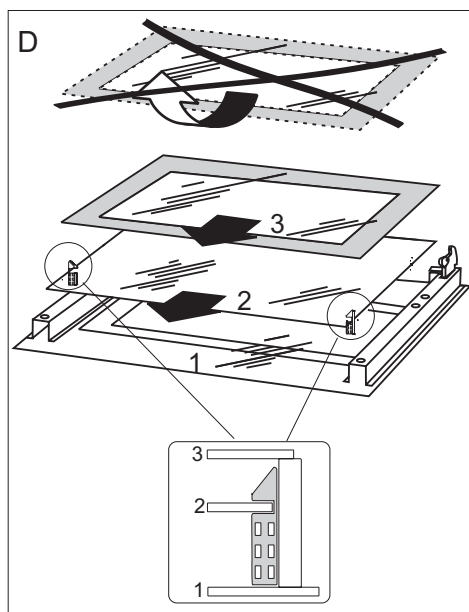
CURATARE SI INTRETINERE

3. Geamul interior se scoate din suportji (în partea inferioară a ușii). des.D.
4. Se spală geamul cu apă caldută și cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.

Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.



Scoaterea geamului interior.

Verificari periodice

În afara de curatarea cuptorului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea cuptorului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a cuptorului.

Atentie!

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2. Afisajul programatorului clipeste "0:00".	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)
3.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")




DATE TEHNICE

Voltaj	230/400V ~ 50Hz
Putere	Maxim 9,4 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	85 / 50 / 60 cm

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6 care sunt în vigoare în Uniunea Europeană.

Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile acesta sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

Clasa de eficiență energetică a fost desemnată în funcție de funcțiile disponibile în produs conform cu prioritățile următoare:

Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)	
Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator)	
Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)	

La determinarea consumului de energie trebuie să demontați ghidajele telescopice (dacă sunt în echipamentul produsului).
