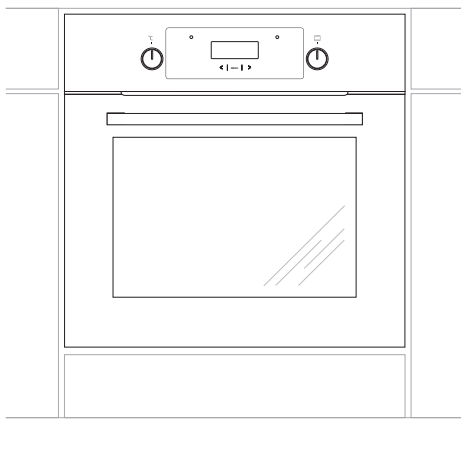


SIGURO

SGR-BO-L350B
SGR-BO-L350S



(HU) KEZELÉSI ÚTMUTATÓ
(RO) MANUAL DE UTILIZARE

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

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

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

Kérjük Önöket, hogy a sütő 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.....	8
A készülék jellemzői.....	9
A készülék üzembe helyezése.....	10
Kezelés	12
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	19
Teszt ételek.....	22
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	24
Hibaelhárítás.....	29
Műszaki adatok.....	30

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 sütő tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Használat közben a sütő felforrósodik. Ügyeljünk rá, nehogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a sütő külső részei is felmelegszenek. A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

Figyelmeztetés. Nem szabad karcolást 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 sütőt nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

A pirolitikus sütő tisztítása közben a sütő igen magas hőmérsékletre hevülhet fel, emiatt a sütő külső felületei jobban felhevülhetnek mint általában, ezért is gondoskodni kell arról, hogy ilyenkor gyerekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.



- 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.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- Zsradékon való sütés közben ne hagyjuk a készüléket felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsradékok meggyulladhatnak.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- 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:

● **Kerüljük az ajtó gyakori nyitogatását.** Szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

● **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.

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

● **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.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagolásakor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne

veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag 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



Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasználdott 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 elhasználdott 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

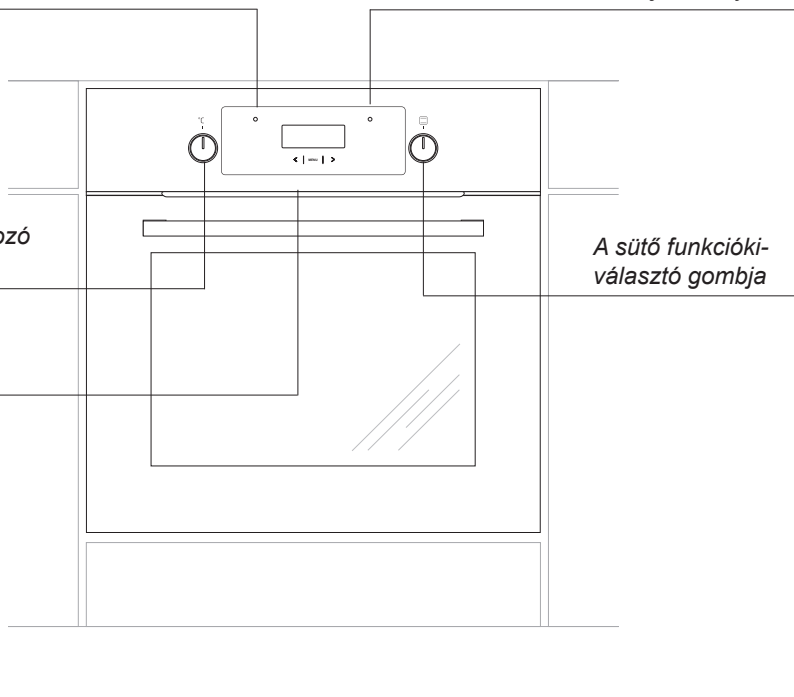
A hőfokszabályozó
jelzőfénye L

A sütő jelzőfénye R

A hőfokszabályozó
gombja

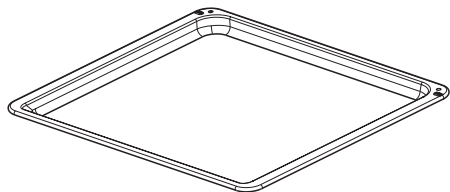
A sütő funkcióki-
választó gombja

Elektronikus
programóra

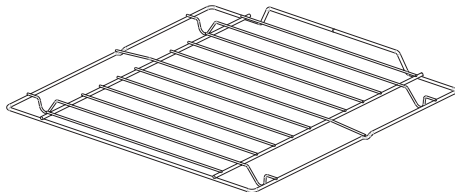


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

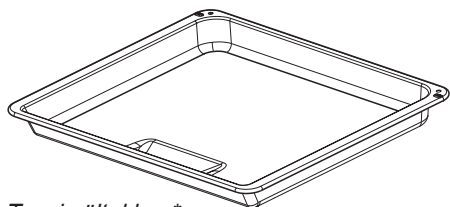
Kellékek



*Tepsi sütemény sütéséhez**

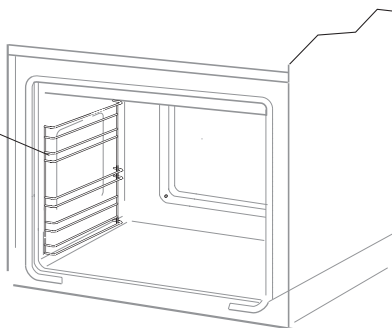


Grillrács (szárító rács)



*Tepsi sültékhez**

Oldalsó sínek

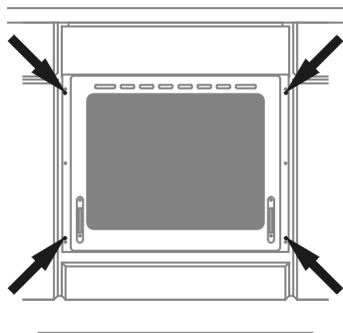


**választható*

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütő beépítése

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A sütő Y osztályú. A beépítésre szolgáló bútor 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.
- Az alábbi rajzon felüntetett méretű nyílást kell kialakítani a bútorban: munkapult alá történő beépítés szekrénybe történő beépítés
- A sütőt teljesen be kell tolni a kialakított helyre, majd négy darab csavarral rögzíteni kell



Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítést.

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz ismerkedjen meg az adattáblán foglalt információkkal.

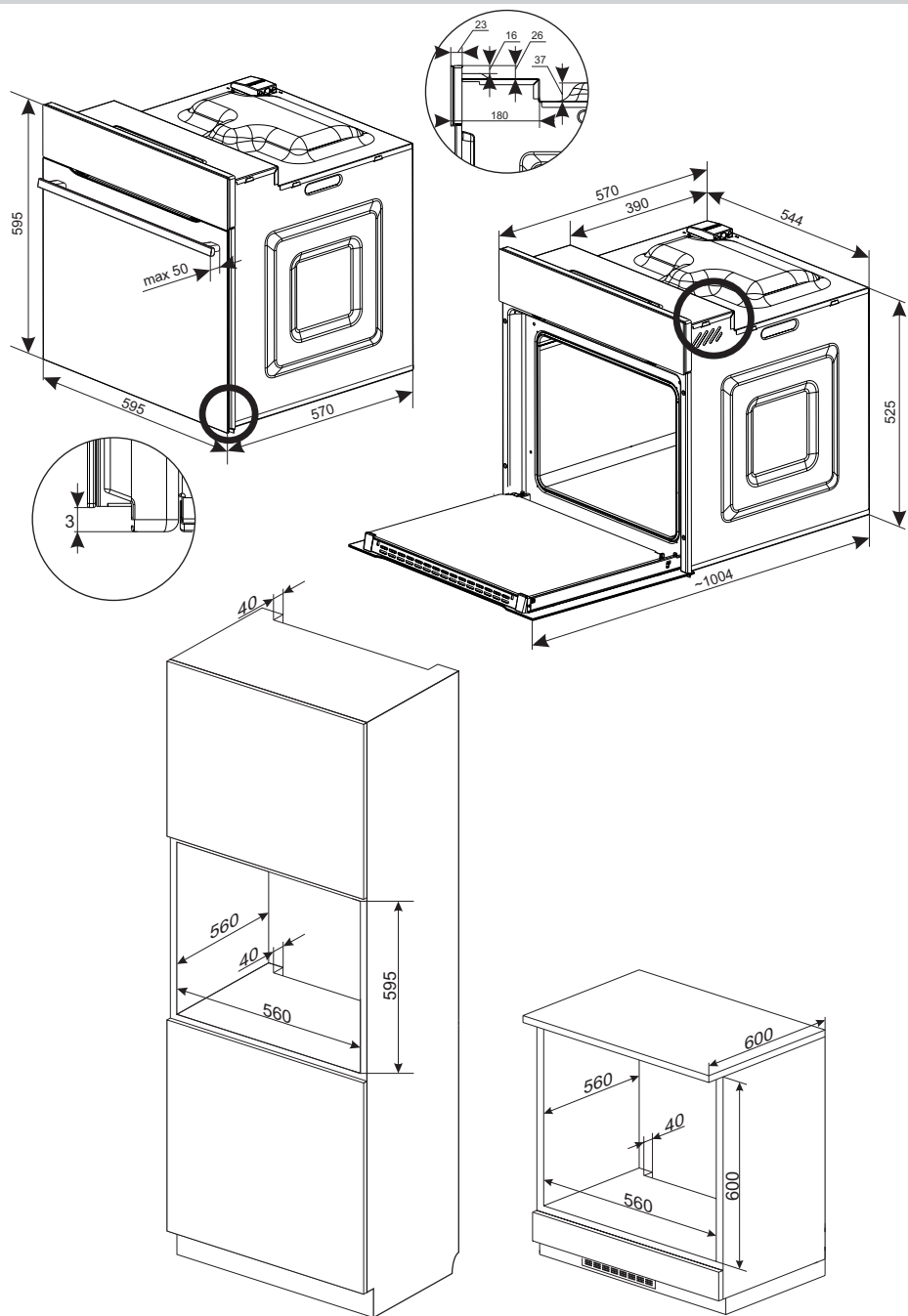
- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm² átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott,
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
 - kibírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését, az áramkört 16A biztosítókkal kell ellátni
 - az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
 - hozzáférhető-e az aljzat.

A beépítést követően az aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie.

Figyelmeztetés!

Ha a nem leválasztható kábel megsérül, az áramütés veszélyének elkerülése végett azt csak a gyártó, szakszerviz, vagy megfelelően képzett személy cserélheti ki.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



KEZELÉS

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- 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 főzőzónak kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

A sütő belsejét csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel szabad mosni.

Figyelmeztetés!

A Ts elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. Be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

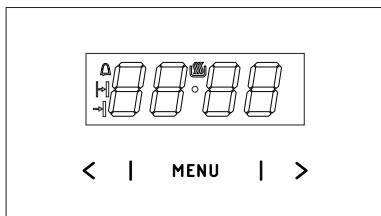
Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

Figyelmeztetés!

A Ts elektronikus programkapcsoló érintésre reagáló szenzorokkal van ellátva. A szenzorok érintését követően minden esetben hangjelzés hallható. A szenzorok felületét mindig tisztán kell tartani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A programozó működése



MENÜ - működési mód kiválasztás szenzor

> - Plusz szenzor

< - Mínusz szenzor

- 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**:

- meg kell nyomni és addig kell benyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a **< / >** szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni nem kezd,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a **< / >** szenzorokkal.

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

A módosítást később is el lehet majd végezni a **< / >** szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

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 a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a szimbólum:
- állítsa be a riasztó órát a **< / >** szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a ,
- nyomja meg és tartsa benyomva a **< / >** szenzort illetve **MENÜ** szenzort, hogy kikapcsolja a hangjelzést, a szimbólum kialszik, s a kijelző körülbelül 7 másodperc elteltével az aktuális időt mutatja majd.

Figyelem!

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a *< / >* szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

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

A beállított idő letelte 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 benyomva a *< / >* szenzort, illetve a **MENÜ** szenzort a hangjelzés kikapcsolásának céljából, a és a szimbólumok kialszanak, s körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

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 nyomogassa a **MENÜ** szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt munkaidőt a *< / >* szenzorokkal hasonlóan a félautomata módhoz,
- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra az *End* s a szimbólum pulzálni fog,
- Állítsa be a kikapcsolási időt (munkaidő befejezése) a *< / >* szenzorokkal, amely maximálisan 23 órára és 59 percre van korlátozva,
- állítsa a sütő funkcióválasztó és hőmérséklet beállító tekerőgombját azokra a pozíciókra, amelyeken a sütőnek működnie 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 benyomva a *< / >* illetve a **MENÜ** szenzort a jelzés bekapcsolása céljából, a és szimbólumok kialszanak, s körülbelül 7 másodperc elteltével a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

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 < / >, szenzorokat

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a < / >, szenzorokat

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a < / >, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak:
- a < / > szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust:
1 és 3 közötti tartományban a > szenzorral
3 és 1 közötti tartományban a < szenzorral.

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a < / >, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorral válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomás a *ton* funkcióba, a második a *bri* funkcióba kapcsol át).
- a < / > szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
1 és 9 közötti tartományban a > szenzorral
9 és 1 közötti tartományban a < szenzorral.

Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

Éjszakai üzemmód

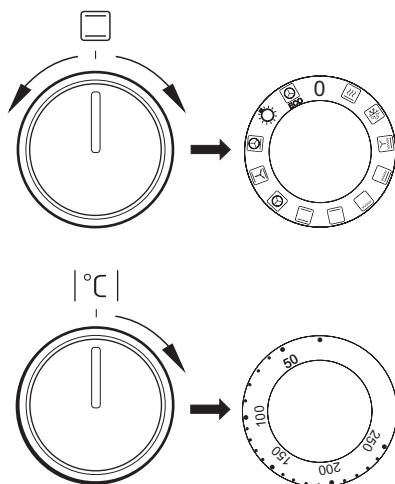
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A sütő funkciói 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 fűtőtest 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 fűtőeleme 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 húsok sütéséhez használjuk. A steakok, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.



Bekapcsolt alsó fűtőelem

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

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



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 terkerőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

Ellenőrző lámpák




Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice”.

KEZELÉS

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),
- helyezük 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 supergrill funkcióhoz maximuman 250 °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

SÜTŐBEN TÖRTÉNŐ SÜTÉS – GYAKORLATI TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A süttött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kuglóf/ kuglóf krumplicsizzból		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumplicsizzból		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		230 - 250	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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rostély	4		250 ²⁾	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenye-sütő forma		250 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 készülék tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdni.

- 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 percre,
- 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.

Figyelem!

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

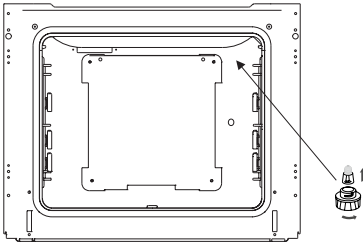
A készülék előlapjának tisztításához csak mosogatószer vagy ablaktisztító szer hozzáadásával készült meleg vizes oldatot használjon. Nem szabad súrolókrémet használni.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütő égőjének cseréje*

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

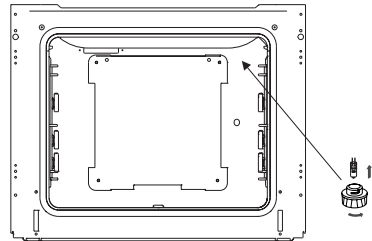
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarjuk ki és mossuk meg az égő búráját, nem feledkezve meg annak szárazra törléséről.
- Csavarjuk ki az égőt a foglalatból, és cseréljük ki egy új, 300 °C fokot kibíró égőre, amelynek paraméterei:
 - 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.

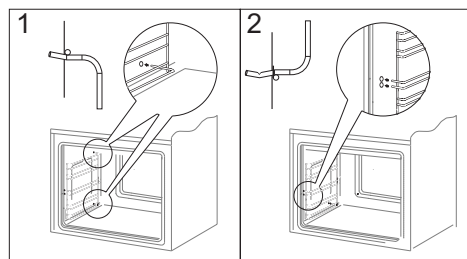
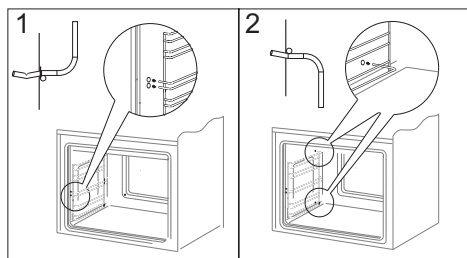
- A készülék összes szabályozó gombját állítsuk „●” / „0” helyzetbe és kapcsoljuk ki az áramellátást.
- Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
- Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
 - feszültség 230V
 - teljesítmény 25W
-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



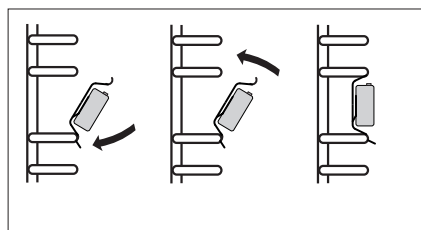
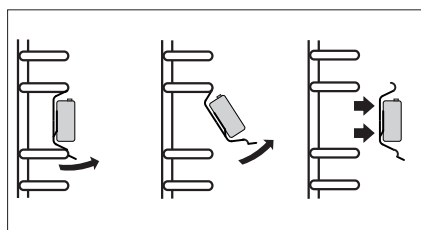
*választható

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 sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhöz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszerezni. Mielőtt tepsi 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.



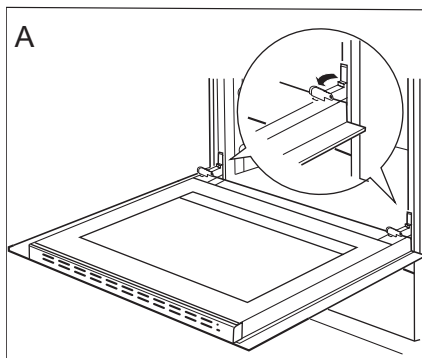
Figyelmeztetés!

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

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

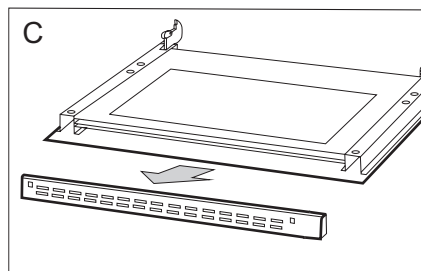
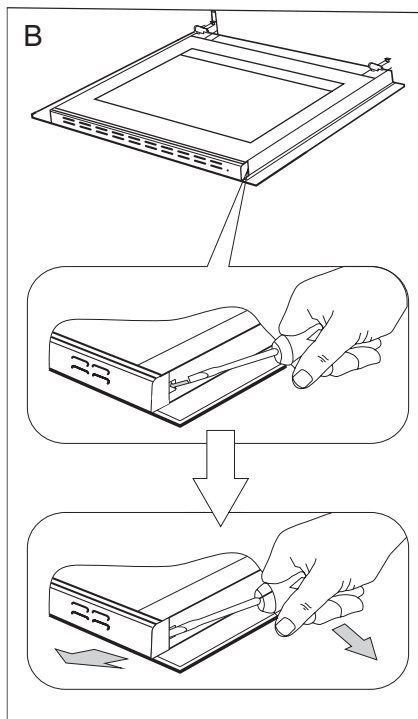
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított 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).



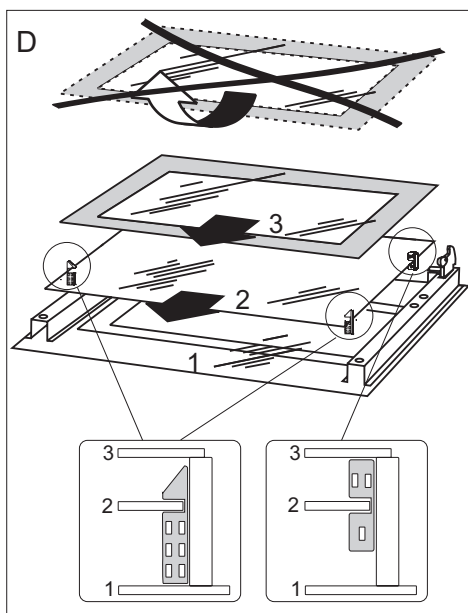
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D 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	AZ ELHÁRÍTÁS MÓDJA
1.A berendezés nem működik	nincs áram	ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki
2.A sütő világítása nem működik	a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt	cserélje ki a kifújt izzót (lásd: Tisztítás és karbantartás fejezet)
3. A berendezés nem működik	a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy átmeneti feszültségvesztés történt	állítsa be az aktuális időt (lásd: Óra működése)

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	230V 1N~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	max. 3,6 kW
Méreték (magasság / szélesség / mélység):	59,5 / 59,5 / 57,5 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)	
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	

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 szervezetek.

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 aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

Instructiuni desiguranta	33
Descrierea aparatului	37
Instalare	39
Utilizare	41
Prepararea in cuptor – sfaturi practice	48
Produce test	51
Curatare si intretinere	53
Date tehnice	59

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.

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

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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.

În timpul procesului de curățare pirolitică, cuptorul poate atinge temperaturi foarte înalte, de aceea suprafețele ale cuptorului pot fi mult mai calde decât de obicei, de aceea trebuie să aveți grijă ca, copii să nu se afle în acest moment în apropierea cuptorului.

- Asigurați-vă de faptul că aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lăsați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa, deoarece se poate zgâria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

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

Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita

- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.

- **Important!**

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurți in functie de alimentele preparate.

- **Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aparatul in apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va creste fara 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 gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris 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

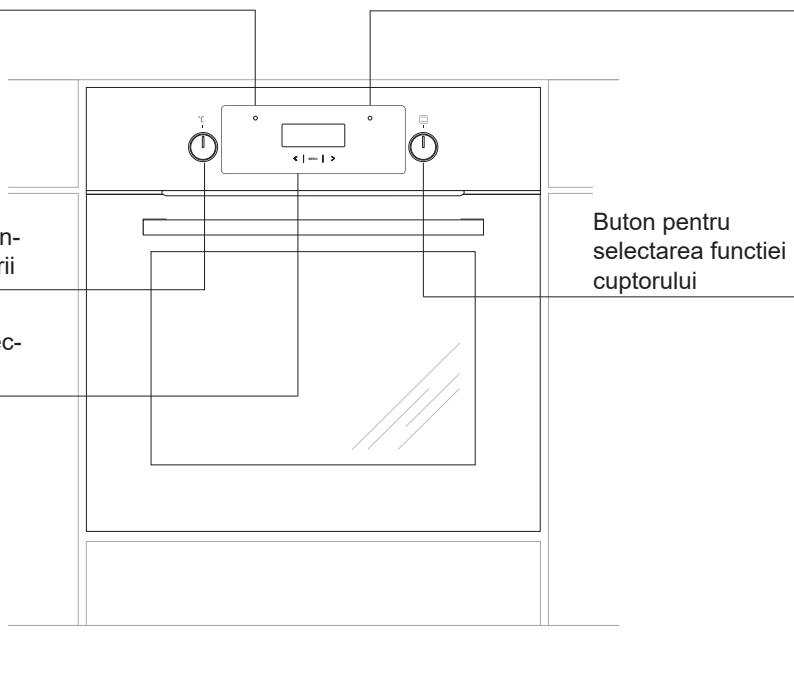
Semnal reglare temperatura luminat L

Semnal utilizare luminat R

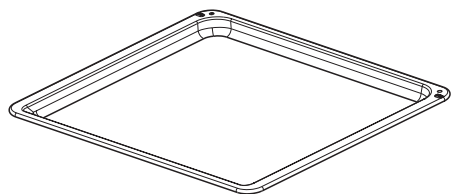
Buton pentru controlul temperaturii

Buton pentru selectarea functiei cuptorului

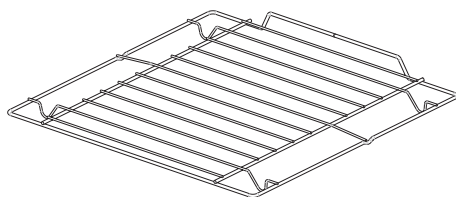
Programator electronic



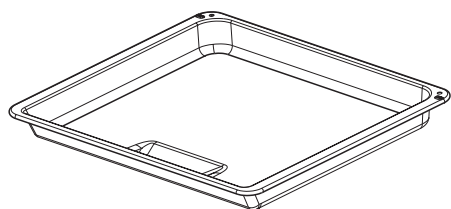
DESCRIEREA APARATULUI



*Tavă de coacere**

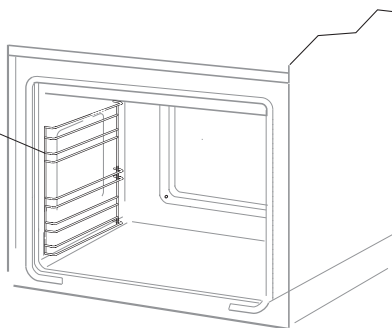


Grătar sarma nichelata



*Tavă de prăjire**

Copt de transport foaie



*optional

INSTALARE

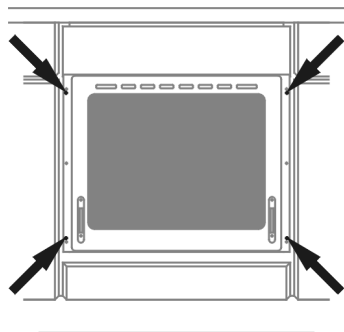
Pozitionarea cuptorului

Bucataria trebuie sa fie uscata, aerisita si ventilata. Pozitionarea cuptorului trebuie sa asigure accesul usor la toate facilitatile lui. Cuptorul este fabricat in clasa Y. Mobila in care urmeaza a fi incastrat cuptorul, trebuie sa reziste pana la o temperatura de 100°C, altfel se poate deforma suprafata precum si stratul depeus.

Asamblarea cuptorului

Pentru asamblarea cuptorului, trebuie să:

- Pregatiti un loc special (gaura) in mobilier, cu dimensiunile conform celor din Fig.
- Instalați cuptorul în piesa de mobilier, asigurându-l cu patru șuruburi în locurile indicate în figura.



Important!

Cuptorul trebuie să fie montat când nu este conectat la sursa de energie electrică.

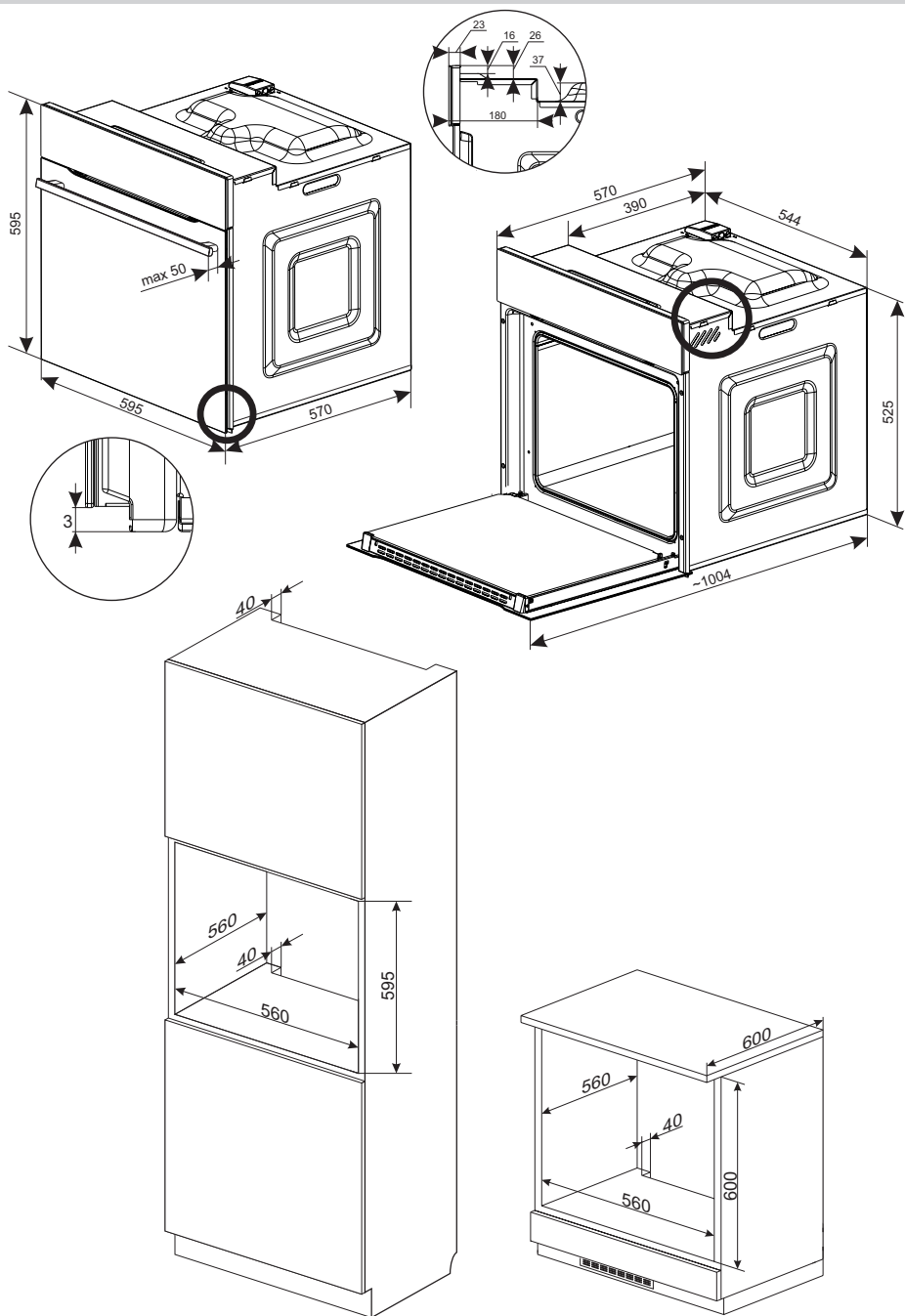
Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.
- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazu-ta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.
- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:
 - Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
 - Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
 - Stecherul este accesibil.

Important!

In cazul in care cablul de alimentare este avariat, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de un centru de service autorizat sau de catre o persoana calificata, pentru a evita pericolele.

INSTALARE



UTILIZARE

Înainte de prima pornire

- Îndepărtați toate ambalajele, în special elementele de securitate din interiorul cuptorului în timpul transportului.
- Scoateți din interiorul cuptorului toate accesoriile și spălațiile bine în apă caldă cu detergent delicat pentru spălarea vaselor.
- Scoateți folia de protecție din suprafețele de ghidaj telescopice.
- Pentru spălarea interiorul compartimentului a se folosi apă caldă cu adaus detergentului delicat. A nu se folosi perii dure sau bureți. Pot ele deteriora stratul, care sunt acoperite în interiorul compartimentului.

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*.

Important!

Programatorul electronic Ts este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel puțin o secunda.

Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor.

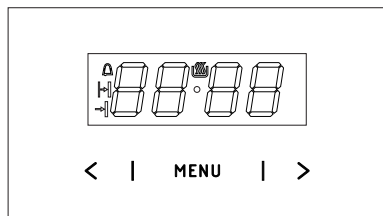
Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.

Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

UTILIZARE

Funcționarea programatorului



MENU - senzor de alegerea modului de lucru


> - senzor plus

< - senzor 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:

- apăsați și țineți apăsat senzorul **MENU** (sau senzorii simultan < / >) până când va apărea simbolul  pe afișaj, punctul de sub simbol va clipi,
- în timp de 7 s a se seta timpul curent folosind senzorii < / >.

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

Corecția timpului se poate face ulterior prin apăsarea simultană a senzorilor < / >, în timp ce punctul de sub simbol  va clipi, poți corecta ora curentă.





Atenție!

Cuptorul poate fi pornit după apariția simbolului  pe afișaj.

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:

- Apăsați senzorul **MENU**, pe afișaj va clipi simbolul .
- setați timpul cronometrului cu senzorii < / >, afișajul va indica timpul setat al cronometrului și funcția activă de lucru  după scurgerea timpului setat se va auzi un semnal sonor și va clipi .
- apăsați și țineți apăsat < / > sau **MENU** pentru a opri semnalul sonor, cu simbolul  se va stinge, și pe afișaj după aprox. 7 s va indica 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,
- Butonul sensor **MENU** până la momentul, când pe afisaj va apărea scurt *dur* și simbolul  va clipi,
- Setează timpul dorit de funcționare cu senzori $< / >$, în interval de la 1 minut până la 10 ore.



Timpul setat va fi introdus în memorie după aprox. 7 sec., iar pe afisaj 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 senzorul $< / >$ sau **MENU** pentru a opri semnalul, simbolurile  și  se vor stinge, iar afisajul după aprox. 7 s va indica timpul curent.



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:

- Butonul sensor **MENU** până la momentul, când pe afisaj va apărea scurt *dur* și simbolul  va clipi,
- Setează timpul dorit de funcționare cu senzori $< / >$ așa cum pentru funcționarea semiautomată,
- apăsați senzorul **MENU** până când pe afisaj va apărea scurt *End* și simbolul  va începe să clipească,

- setați ora de oprire (de finalizarea operațiunii) cu senzori $< / >$, care este limitată până la timpul îndepărtat cu 23 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 spăsat senzorul $< / >$ sau **MENU** pentru a opri semnalul, simbolurile  și  se vor stinge, și afisajul după aprox. 7 s va indica timpul curent.

Ștergerea setărilor

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

Ștergerea setărilor de funcționare automată:

- apăsați în același timp senzorii $< / >$,

Ștergerea setării cronometrajului:

- senzorul **MENU** alegeți funcția cronometrajului,
- apăsați din nou cronometrajul $< / >$,

UTILIZARE

Schimbarea sunetului semnalului sonor

Sunetul semnalului sonor poate fi schimbat în următorul mod:

- apăsați în același timp senzorii $< / >$,
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *ton*, indicatorul afisajului vor clipi:
- cu senzori $< / >$ alegeți sunetul potrivit:
în interval de la 1 până la 3 cu senzorul $>$
în interval de la 3 până la 1 cu senzorul $<$.

Modificarea luminozității afisajului

Este posibilă modificarea luminozității afisajului în intervalul de la 1 până la 9, unde 1 înseamnă ceea mai închisă setare, și 9 - deschisă. Valoarea introdusă este utilizată, numai când ceasul este inactiv (utilizatorul nu a atins nici un senzor timp de 7 secunde).

Luminozitatea afisajului poate fi schimbată în următorul mod:

- apăsați în același senzori $< / >$,
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *bri* (prima apăsare va provoca trecerea la funcția *ton*, a doua la funcția *bri*).
- cu senzori $< / >$ alegeți luminozitatea dorită:
în interval de la 1 do 9 cu senzorul $>$
în interval de la 9 până la 1 cu senzorul $<$.

Atenție!

Când ceasul este activ (deci utilizatorul trebuie să apese senzorul în timp de 7 secunde) luminozitatea afisajului este maximă.

Tribul de noapte

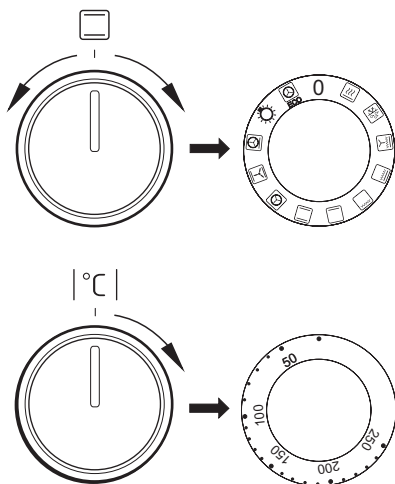
În orele de la 22.00 până la 6.00 ceasul automat va reduce luminozitatea ecranului.

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, și butonul pentru reglarea temperaturii – 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.

0 Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



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 celor 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 cuptor realizează funcția prăjiturii. 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 250°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 încălzire 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		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac		180 - 200	2	50 - 70
Pește		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vită		200 - 220	2	90 - 120
Carne de porc		200 - 220	2	90 - 160
Pui		180 - 200	2	80 - 100

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [mi]
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		230 - 250	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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grătar	4		250 ²⁾	2 - 3
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		250 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 cuptorului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

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

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!

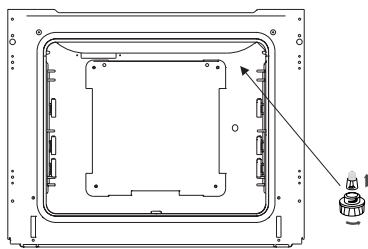
Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

CURATARE SI INTRETINERE

Înlocuirea becului cuptorului*

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „și scoateți stecherul cablului de alimentare din priză.
- Desurubati și spălați capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceți altul nou – un bec cu temperatura mai ridicată (300°C) cu următorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.
- Infiletați becul și asigurați-vă că este bine fixat.
- Infiletați la loc capacul.

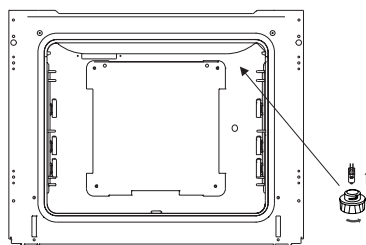


Becul pentru cuptor

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” „și scoateți stecherul cablului de alimentare din priză.
- 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.

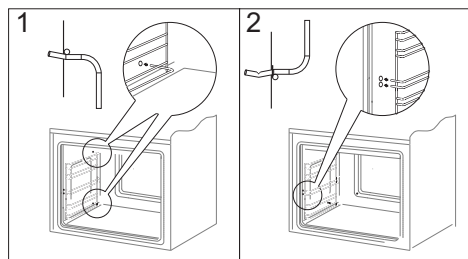
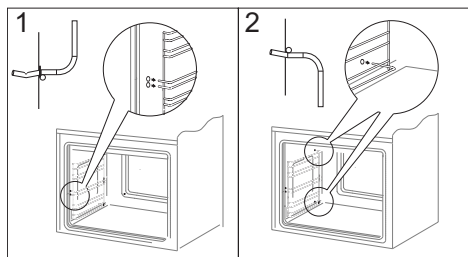


Becul pentru cuptor

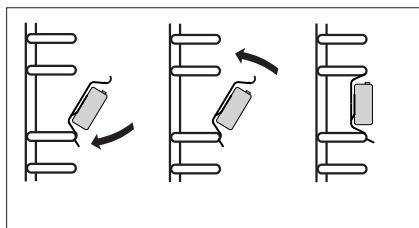
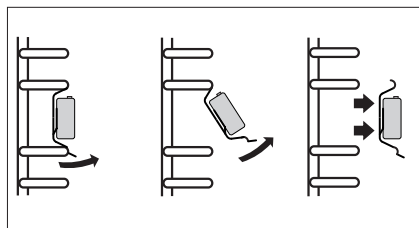
*optional

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 din sârmă. 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.



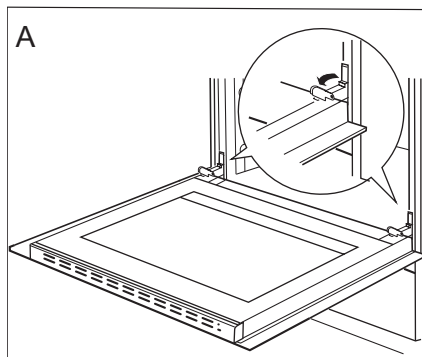
Atenție!

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

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

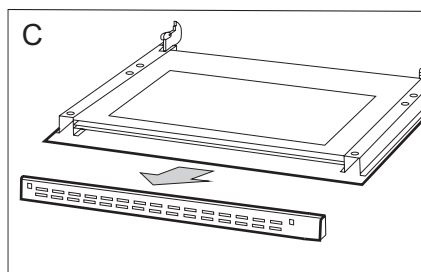
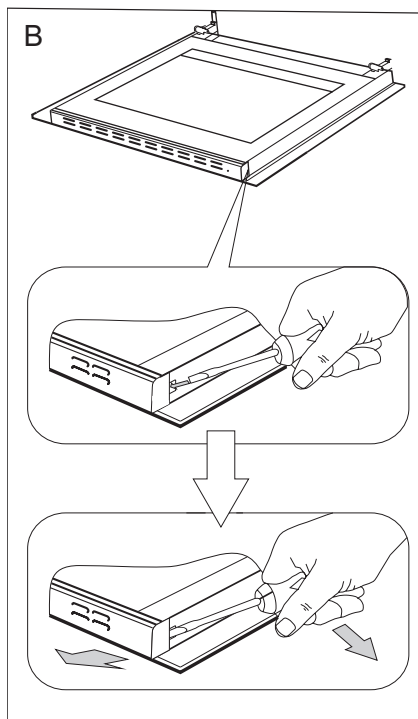
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (des.A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul 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)



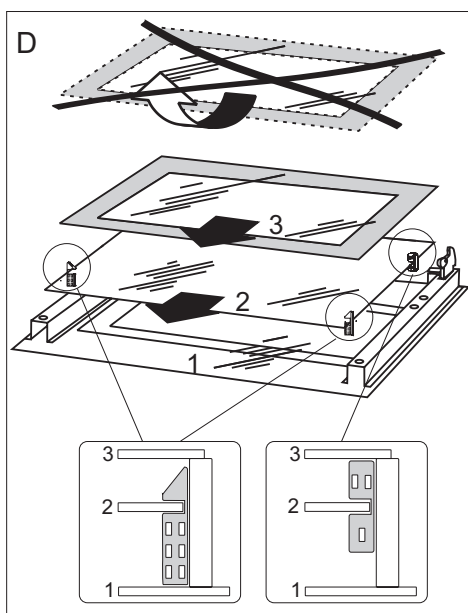
CURATARE SI INTRETINERE

3. Geamul interior se scoate din suportji (în partea inferioară a ușii). des.D,D1.
4. Se spală geamul cu apă caldă 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 cuptorului
- 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 "00:00".	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	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,6 kW
Dimensiuni (IxLxA)	59,5 / 57,5 / 59,5 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)	 ECO
Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator)	 ECO
Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)	 ECO

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