



Cuptor
Manual de utilizare



GM15325DX-GM15311DBNS-GM15325DX

RO

485.9350.39/R.AD/10.09.2021/4-3
7757587652-7757587653-7757587654

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	5
Siguranța electrică	6
Siguranța la realizarea operațiunilor cu gaz	7
Siguranța transportului	9
Siguranța instalării	9
Siguranța utilizării	11
Avertismente privind temperatura	11
Utilizarea accesoriilor	12
Siguranța preparării	12
Siguranța legată de întreținere și curățare	13

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 15

Regulamentul privind deșeurile	15
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat	15
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare	15
Recomandări pentru economisirea energiei	15

3 Produsul dumneavoastră 16

Prezentarea produsului	16
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului	17
Controlul cuptorului	17
Comandă plită	18
Informații generale despre plită	18
Funcțiile de operare a cuptorului	19
Accesoriile produsului	21
Utilizarea accesoriilor produsului	22
Specificații tehnice	24
Tabelul injectoarelor	25

4 Instalare 26

Înainte de instalare	26
Instalarea și conectarea Avertismente generale	30
Racordarea la gaz	31
Plasarea produsului	33

Adaptarea la tipul de gaz folosit	33
---	----

5 Prima utilizare 36

Prima setare	36
Prima curățare	36

6 Utilizarea plitei 37

Informații generale despre utilizarea plitei	37
Utilizarea plitelor	37

7 Utilizarea cuptorului 39

Informații generale despre utilizarea cuptorului	39
Funcționarea unității de control a cuptorului	39
Setări	41

8 Informații generale privind gătitul 43

Avertismente generale privind gătitul la plită	43
Avertismente generale privind coacerea în cuptor	43
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	44
Carne, pește și pui	47
Grăitoare	48
Rețete de test	49

9 Întreținere și curățare 50

Informații generale privind curățarea	50
Curățarea accesoriilor	51
Curățarea plitei	51
Curățarea panoului de comandă	52
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)	53
Curățarea cu abur	53
Curățarea ușii cuptorului	54
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	56
Curățarea lămpii cuptorului	56

10 Depanare 59

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
 - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice/cu gaz sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Racordurile de gaz și/sau cablurile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de

către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe. (Dacă produsul dvs. are mufă)
- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța la realizarea operațiunilor cu gaz

- **AVERTISMENT:** Utilizarea aparatelor de gătit cu gaz

provoacă formarea substanțelor eliberate în încăpere sub efectul căldurii, umidității și al combustiei. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când utilizați produsul: Mențineți orificiile de ventilație naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (extractor/hotă mecanică). Utilizarea intensivă a produsului pentru o lungă perioadă de timp poate necesita ventilație suplimentară: De exemplu, deschiderea unei ferestre sau o ventilație mai eficientă, ridicarea nivelului dispozitivului de ventilație mecanică, dacă există, etc.

- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere prevăzută cu senzor de monoxid de carbon reglat și cu funcționare corespunzătoare. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și realizați frecvent mentenanța senzorului. Senzorul de monoxid de carbon trebuie plasat la cel mult 2 metri de aparat.

- Este necesar ca gazul să ardă eficient la aparatele cu funcționare pe gaz. Dacă gazul nu arde în mod adecvat, se poate elibera monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și extrem de toxic; chiar și cantități mici poate avea efect letal. Puteți verifica dacă gazul arde corespunzător, atunci când flacăra este continuă și are culoarea albastră. Dacă flacăra este întreruptă, sinuoasă are culoarea galben intens, gazul nu arde corespunzător.
 - Produsele și sistemele cu gaz trebuie verificate periodic, pentru asigurarea funcționării corecte. Hota, furtunul și clema trebuie verificate în mod regulat și înlocuite la intervalele recomandate de către producător, și atunci când este necesar.
 - Curățați regulat plitele cu gaz. Asigurați-vă că gazul arde corespunzător, după curățare.
 - Nu folosiți oale/tigăi care depășesc dimensiunile indicate în manualul de utilizare. Folosirea cratițelor/oalelor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor de control. Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.
 - Solicitați furnizorului local de gaz numere de telefon pentru situații de urgență legate de gaze și informații despre măsurile care trebuie luate în cazul detectării mirosului de gaz.
-  **Cum procedați, dacă simțiți miros de gaz!**
- Nu utilizați flacăra deschisă și nu fumați. Nu folosiți niciun buton electric (de ex. buton de bec sau sonerie). Nu folosiți linia telefonică fixă sau telefonul mobil.
 - Deschideți ușile și ferestrele.
 - Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și contoarelor de gaz.
 - Verificați dacă racordurile și conductele prezintă scurgeri. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsiți locația.
 - Avertizați vecinii.

- Contactați departamentul de pompieri. Folosiți telefonul în afara incintei.
- Apelați serviciul autorizat și furnizorul dumneavoastră de gaze naturale.
- Nu pătrundeți în incintă fără avizul de siguranță din partea persoanelor autorizate.

Siguranța transportului

- Înainte de a transporta aparatul, deconectați-l de la rețea și deconectați racordurile de alimentare cu gaz.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de

ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu așezați produsul pe podele acoperite de covoare. Părțile electrice ale acestuia se supraîncălzesc, deoarece nu pot primi aer de la partea de jos. Acest lucru determină defectarea produsului.
- Produsul trebuie amplasat direct pe o suprafață curată, plată și tare. Acesta nu trebuie așezat pe o plintă sau pe o placă.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).

- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Nu instalați produsul dedesubtul unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna. Există, de asemenea, riscul aprinderii draperiilor.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

Pentru aparate care funcționează cu gaz:

- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile de distribuție locală (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu setările produsului.
- Orice lucrare la echipamente și sisteme de gaz trebuie efectuată de persoane autorizate și calificate.
- Întrerupeți alimentarea cu gaz înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz. Există pericol de explozie.
- Conexiunea produsului la sistemul de distribuție a gazului poate fi realizată doar de o persoană autorizată și calificată. Există pericol de

explozie sau de otrăvire, din cauza reparațiilor executate de către persoane neprofesioniste.

- Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din zona în care este amplasat și să nu fie prins atunci când piesele mobile se mișcă (de exemplu, sertarul). În plus, furtunul de gaz nu trebuie plasat în spații în care există posibilitatea blocării.
- Furtunul de gaz nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale aparatului și vasele de gătit de pe aparat. Există pericol de explozie din cauza deteriorării furtunului de gaz.
- Asigurați-vă că verificați dacă există scurgeri de gaz, după conectarea aparatului la alimentarea cu gaz. Asigurați-vă că nu există scurgeri de gaz. Nu folosiți produsul, dacă există o scurgere de gaz.
- Nu există niciun element în produs care să descarce gazele produse prin ardere. Aparatul trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările curente de

instalare. Trebuie acordată o atenție deosebită cerințelor de ventilație. Consultați secțiunea de ventilație a camerei descrisă în manual.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Dacă nu utilizați produsul o perioadă îndelungată, închideți robinetul principal de gaz.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul

consumului de droguri și/sau consumului de alcool.

- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.

- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați niciun fel de materiale pe cuptor.

Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii

aparaturii. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.

Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați cuptorul nesupravegheat, acest lucru poate determina izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; Deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti,

îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului.

Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Așezați vasele în centrul plitei. Rețineți că vasele așezate pe plită nu trebuie umplute astfel încât să se reverse.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!

- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refoșosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoierul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în

mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoierul menajer.

Recomandări pentru economisirea energiei

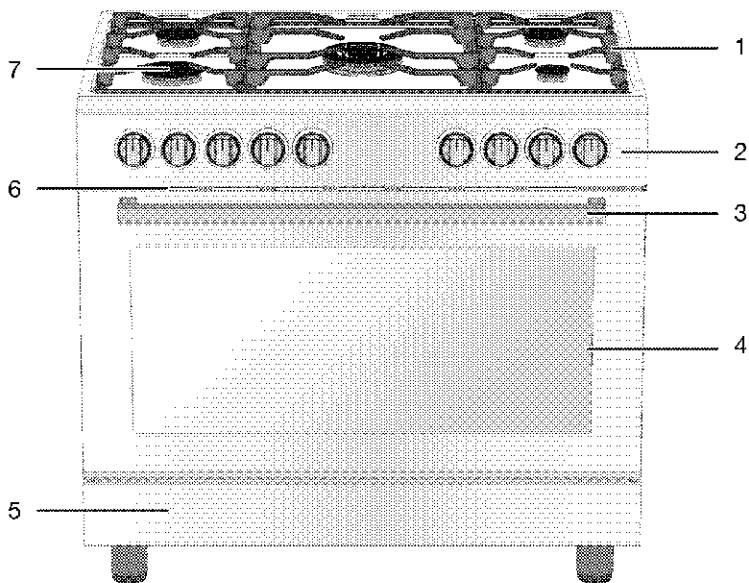
Informațiile privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, aplicați întotdeauna preîncălzirea. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace în același timp, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele pentru gătit ale cuptorului și fundul vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



1 Suport tigaie

2 Panoul de comandă

3 Mâner

4 Ușă

5 Parte inferioară

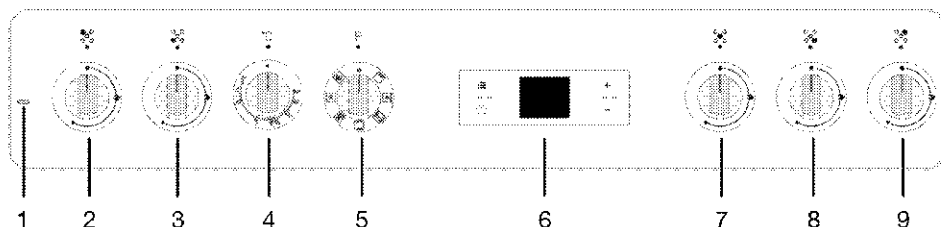
6 Orificii de ventilare

7 Arzătoare plită

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

Controlul cuptorului



- 1 Lampă termostat
- 2 Stânga spate - buton de comandă plită
- 3 Stânga față - buton de comandă plită
- 4 Buton de temperatură
- 5 Buton de selectare funcție
- 6 Temporizatorul
- 7 Mediu - buton de comandă plită
- 8 Dreapta față - buton de comandă plită
- 9 Dreapta spate - buton de comandă plită

Dacă există butoane pentru comanda aparatului, acestea pot fi încastate în panou și pot ieși în momentul apăsării, la unele modele. Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Buton de temperatură

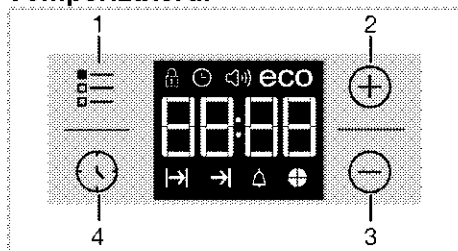
Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al

cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului cu ajutorul indicatorului luminos de temperatură. Indicatorul luminos de temperatură este amplasat pe panoul de control. Indicatorul luminos de temperatură se aprinde la pornirea aparatului, și se stinge la atingerea temperaturii setate. Atunci când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, indicatorul luminos de temperatură se aprinde din nou.

Temporizatorul



- 1 Tastă setări
- 2 Tastă de reducere valoare
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de setare oră

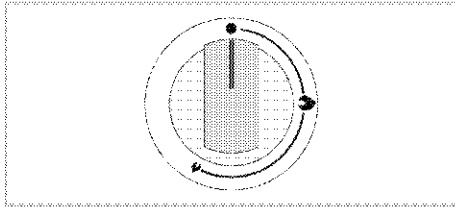
Simboluri afișaj

- | : Simbol timp de coacere
→| : Simbol de încheiere timp de coacere*
▲ : Simbol alarmă
🔊 : Simbol volum
🔒 : Simbolul de blocare a tastelor
🕒 : Simbol oră/timp
eco : Simbol mod eco
⊕ : Simbol secțiune timp

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Comandă plită

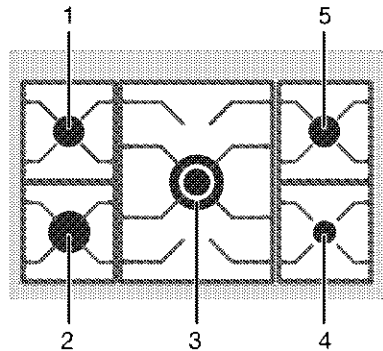
Buton rotativ de comandă pentru arzător cu gaz



Puteți acționa plita cu ajutorul butoanelor de comandă a plitei. Fiecare buton acționează arzătorul respectiv. Puteți deduce ce arzător controlează fiecare buton din simbolurile de pe panoul de control. Atunci când este oprit (se află în poziția superioară), arzătorul nu este alimentat cu gaz. După aprinderea arzătorului, puteți selecta nivelul intensității gazului cu ajutorul butonului. Setați intensitatea de gătit dorită deplasând butonul în dreptul simbolului respectiv.

Indicator	Specificații
●	Poziția oprit
🔥	Flacără mică: Cea mai scăzută putere a gazului
🔥	Flacără mare: Cea mai mare putere a gazului







Informații generale despre plită





- 1 Stânga spate - Arzător normal
- 2 Stânga față - Arzător rapid
- 3 Mediu - Arzător wok
- 4 Dreapta față - Arzător auxiliar
- 5 Dreapta spate - Arzător normal

Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt afișate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniul de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire superior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
 	Încălzire inferioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire inferior, este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.

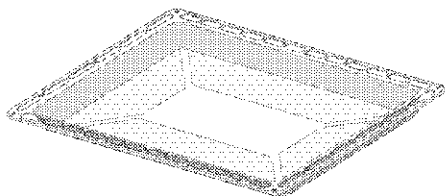
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Încălzire ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.

*Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură.

Accesoriile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.

NOTIFICARE : Tăvile aparatului pot fi deformate, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava se răcește.



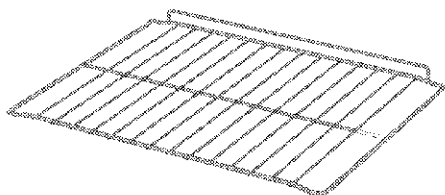
Tavă standard

Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.

Modele cu rafturi de sârmă:

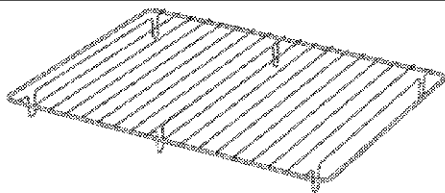


Modele fără rafturi de sârmă:



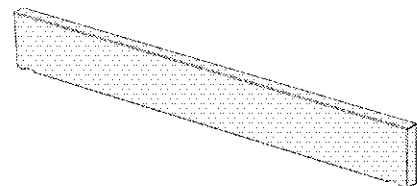
Grătar de sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.



Grătar de sârmă cu tavă

Prin așezarea în tavă (dacă este prevăzută), se asigură colectarea în tavă a grăsimilor scurse în timpul preparării și, astfel, se previne contaminarea cuptorului.



Panoului anti stropire

Se folosește pentru a împiedica stropirea alimentelor gătită în cuptor pe peretele bucătăriei din interiorul oalelor.

Utilizarea accesoriilor produsului

Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

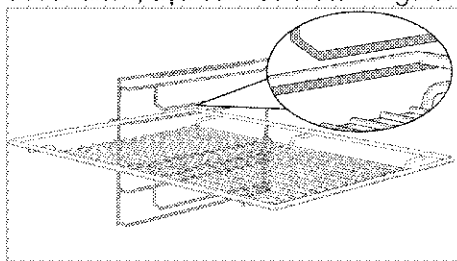
Modele cu rafturi de sârmă

Modele fără rafturi de sârmă

Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

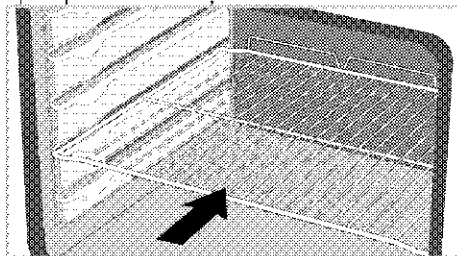
Modele cu rafturi de sârmă:

Este crucial să așezați corect grătarul de sârmă pe rafturile laterale ale sârmei. Grătarul de sârmă trebuie așezat între două rafturi, așa cum se arată în figură.



Modele fără rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.

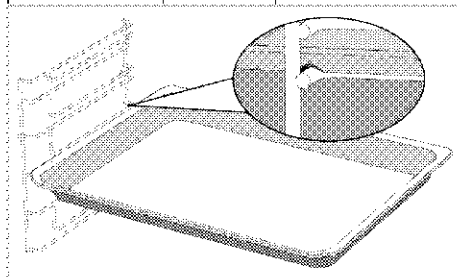


Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

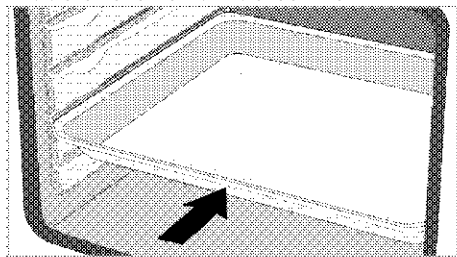
Modele cu rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă.

Pentru o coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



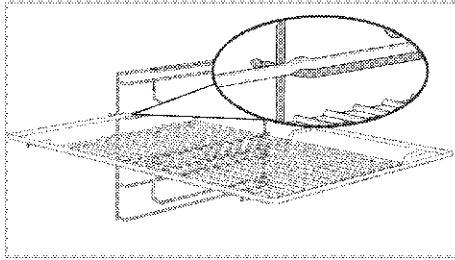
Modele fără rafturi de sârmă:



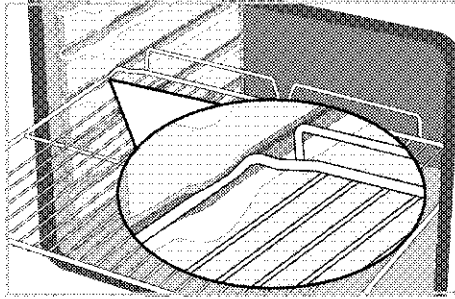
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul de sârmă să cadă de pe raft. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul de sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.

Modele cu rafturi de sârmă

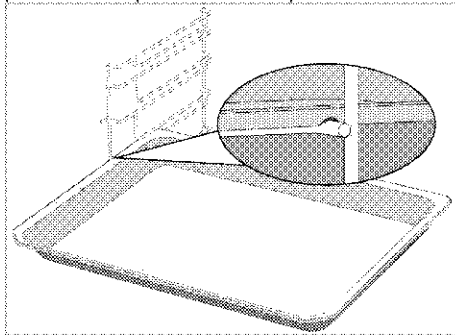


Modele fără rafturi de sârmă



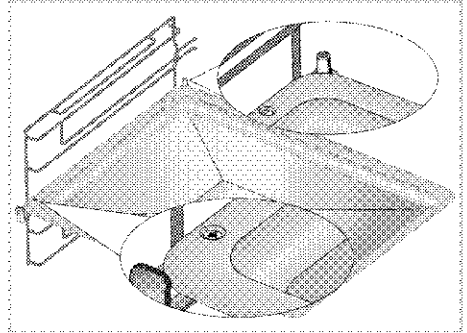
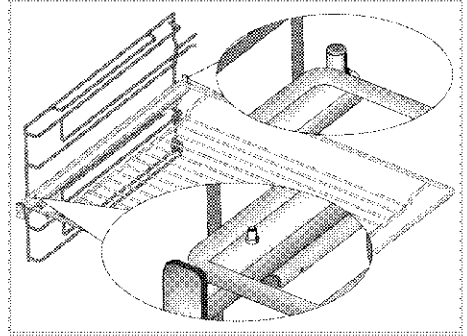
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



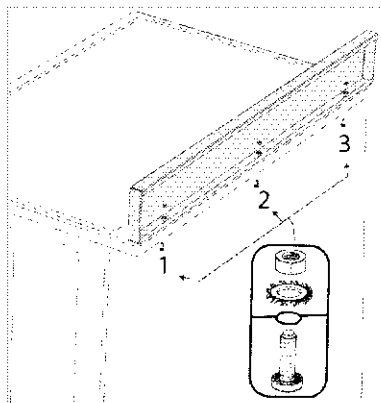
Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul de sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare de sârmă cu șină telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile de pe fața și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (ca în în figură).



Asamblarea panoului anti stropire

Amplasați panoul conform ilustrației.
Fixați panoul anti stropire pe plită folosind piulițele și șuruburile furnizate.
Nu strângeți excesiv șuruburile pentru a evita deteriorarea plitei sau a panoului.



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	840 mm min. - 910 mm max./900 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	2,9 kW
Consum total de gaz	11,5 kW
Categorie produs cu gaz	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2E3P(B/P) / LPG G 30/37 mbar
Tip de gaz/presiunea setată pentru produs	NG G 20/20 mbar
Tipuri de gaz/presiuni la care poate fi convertit produsul	NG G 25/25 mbar/ LPG G 30/28-30 mbar / Propan 31/37 mbar

Arzătoare

Stânga spate	Arzător normal
Alimentarea	2 kW
Stânga față	Arzător rapid
Alimentarea	2,9 kW
Mediu	Arzător wok
Alimentarea	3,6 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Alimentarea	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Alimentarea	2 kW

Cuptor

Tip cuptor	Cuptor multifuncțional
------------	------------------------

- # Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1- Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.

- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	2 kW Stânga spate	2,9 kW Stânga față	3,6 kW Mediu	1 kW Dreapta față	2 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz					
2E (G20)/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
3B/P (G30)/37 mbar	66	80	92	47	66
G 25/25 mbar	103	115	147	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	96	50	72

4 Instalare

Avertismente generale

- Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.
- Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului. Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.
- Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

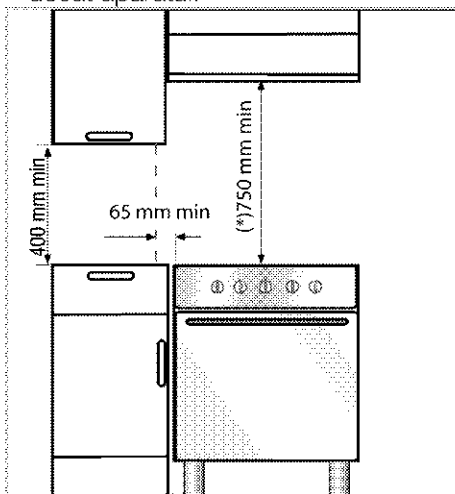
Înainte de instalare

Locul potrivit pentru instalare

- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).
- Așezați produsul pe o suprafață dură din cauza canalelor de aer aflate sub produs. Nu trebuie așezat pe o bază sau pe un piedestal. Picioarele produsului nu trebuie să se cufunde pe suprafețe moi, de ex. covor etc.
- Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.
- Nu instalați produsul lângă frigider sau răcitoare. Căldura emisă de produs crește consumul de energie al unităților de răcire.
- În timp ce utilizați GPL (gaz petrolier lichid): instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete

cu deschidere deasupra nivelului solului. Instalarea incorectă a aparatului este periculoasă și poate fi pedepsită prin lege.

- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de pereții bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe **cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.



- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.
- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare. Dacă nu este definită nicio dimensiune în manualul hotei, această înălțime ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.

Aerisirea camerei

- Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară și o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului.
- **Încăperile cu uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii**
- Ușile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice al prezentului manual al utilizatorului). Dacă ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificațiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerințelor privind ventilația minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilație se pot număra orificiile pentru cărămizile de ventilație existente, dimensiunea orificiului instalației hotel de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilație min. (cm ²)
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

- **Încăperile fără uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii**
- Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil și deschis în permanență astfel încât să fie respectate cerințele minime totale privind orificiul de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcțiile. Dacă încăperea sau spațiul interior conține mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilație în plus față de cerința prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.
- Trebuie să existe un spațiu minim de 10 mm la partea inferioară a ușii – care se deschide către interior – în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asigurați că nu există articole cum ar fi covoarele și alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spațiu la închiderea ușii.
- Mașina de gătit poate fi instalată într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau

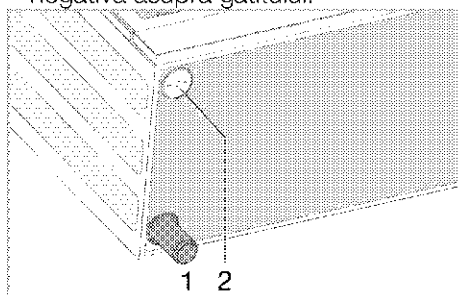
Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilație min. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400

Într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Mașina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

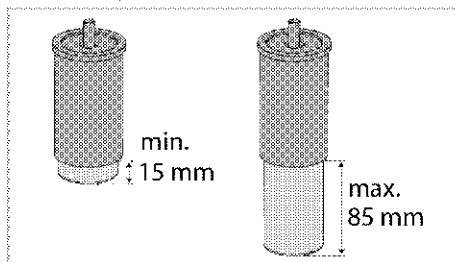
- Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Fixarea picioarelor cuptorului

1. 4 picioare sunt furnizate împreună cu cuptorul. Fiecare picior trebuie instalat în sloturile respective situate la 4 colțuri sub cuptor.
2. Înșurubați firul piciorului rotind în sensul acelor de ceasornic.
3. Pentru siguranța dumneavoastră, asigurați-vă că sunt la nivel atunci când înșurubați toate cele 4 picioare. Dezechilibrul picioarelor are influență negativă asupra gătitului.



- 1 Picior
- 2 Fanta piciorului



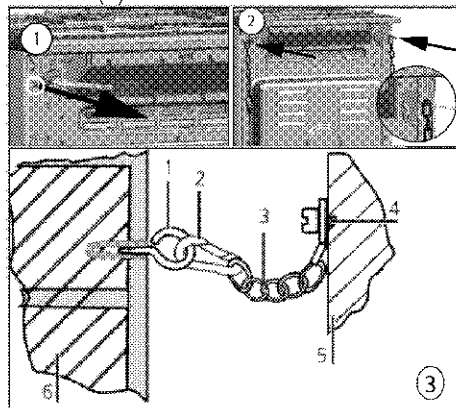
Înălțimea cuptorului este de 840 mm. la min. reglarea piciorului. Înălțimea

cuptorului este de 910 mm. la max. reglarea piciorului.

Lanț de siguranță

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării utilizând lanțul de siguranță furnizat de pe cuptor.

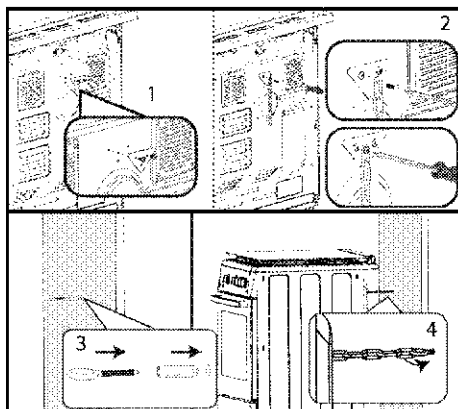
- **Dacă produsul dumneavoastră are două lanțuri de siguranță;**
Cuplați cârligul (1) la peretele bucătăriei (6) folosind un diblu adecvat și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de fixare (2).



- 1 Cârlig de stabilizare
- 2 Mecanism de fixare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați lanțul pe partea din spate a mașinii de gătit
- 5 Partea din spate a mașinii de gătit
- 6 Peretele bucătăriei

- **Dacă produsul dumneavoastră are un lanț de siguranță;**

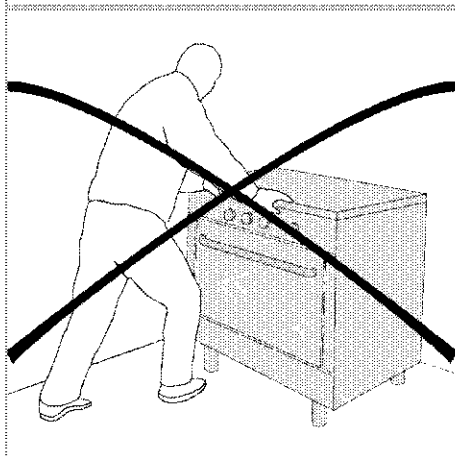
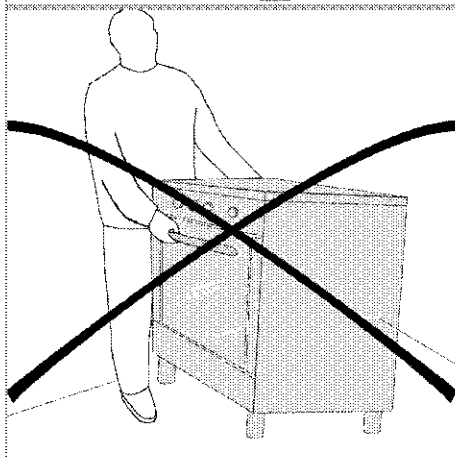
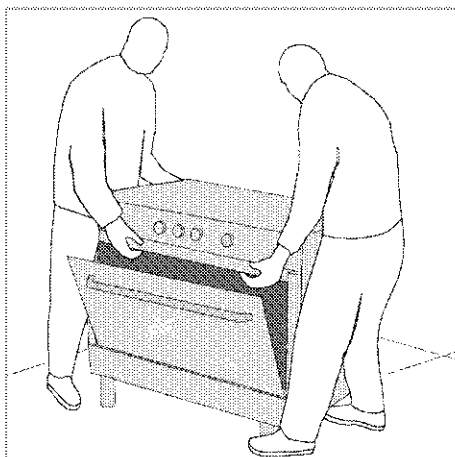
Urmați pașii din imaginea de mai jos pentru a fixa lanțul de produsul dumneavoastră.



- i** Lanțul de stabilizare trebuie să fie cât mai scurt pentru a evita înclinarea cuptorului în față și amplasat oblic pentru a evita înclinarea cuptorului în lateral.

Transportation of the Product

- Transportați aparatul cu cel puțin două persoane.
- Nu folosiți ușa și / sau mânerul pentru transportarea sau mutarea produsului. Ușa, mânerul sau balamalele pot fi deteriorate.
- Mișcarea aparatului dvs. se realizează cel mai ușor ridicând partea din față după cum urmează și trăgând spre.
- Mișcarea aparatului dvs. se realizează cel mai ușor ridicând partea din față, așa cum este indicat în desen. În timpul prinderii, trebuie evitat să se deterioreze elementele grătarului sau mobilierul interior al cuptorului.



Instalarea și conectarea Avertismente generale

- Conexiunea electrică trebuie să respecte reglementările naționale.
- Deconectați produsul de la conexiunea electrică înainte de a începe orice lucrare la instalația electrică. Există pericol de electrocutare.
- Conectați produsul la o priză / linie cu împământare protejată de un întrerupător de circuit miniatural de capacitate adecvată, așa cum se indică în tabelul „Specificații tehnice”. Solicitați instalarea la pământ de către un electrician calificat în timp ce utilizați produsul cu sau fără transformator. Compania noastră nu va fi răspunzătoare pentru daunele care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu reglementările locale.
- Produsul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de către o persoană autorizată și calificată, iar garanția produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a operațiunilor efectuate de persoane neautorizate.
- Cablul electric nu trebuie zdrobit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale produsului. Dacă cablul electric este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există șoc electric, scurtcircuit sau pericol de incendiu!
- Datele de alimentare cu rețea trebuie să corespundă cu datele specificate pe eticheta tip a produsului. Plăcuța cu caracteristici este fie văzută când ușa sau capacul inferior al aparatului sunt deschise, fie este amplasată la

peretele din spate al aparatului, în funcție de tipul aparatului.

- Datele de alimentare cu rețea trebuie să corespundă cu datele specificate pe eticheta tip a produsului. Eticheta tip se află în carcasa din spate a produsului.
- Cablul de alimentare al produsului dvs. trebuie să respecte valorile din tabelul „Specificații tehnice”.
- Fișa cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibilă după instalare (nu o direcționați deasupra plitei).
- Nu utilizați prize sau prize multiple în conexiunea de alimentare.
- În timpul efectuării cablării, trebuie să aplicați în conformitate cu reglementările electrice naționale / locale și trebuie să utilizați priza / linia și mufa corespunzătoare pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului sunt în afara capacității de transport curente a prizei / prizei, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără a utiliza priza / linia prizei și prizei.

Dacă aparatul dvs. are un cablu și o priză:

- Efectuați conexiunea electrică a aparatului dvs. conectându-l la o priză cu împământare.

Pentru protecția aparatului împotriva arderii:

1. Asigurați-vă că mufa produsului este bine conectată la priză pentru a evita arcierea.
2. Nu utilizați cabluri deteriorate sau cabluri prelungitoare.
3. Asigurați-vă că lichidul sau umiditatea nu sunt accesibile punctului de conectare electrică.

Racordarea la gaz

Avertismente generale

- Conectarea produsului la sistemul de distribuție a gazului poate fi făcută numai de o persoană autorizată și calificată. Există o pericol de explozie sau otrăvire din cauza reparațiilor efectuate de persoane neprofesionale. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a operațiunilor efectuate de persoane neautorizate.
- Vă rugăm să întrerupeți alimentarea cu gaz înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz. Există pericol de explozie!
- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete (sau pe eticheta tip).
- Conectarea la gaz sau conversia gazului pot fi diferite în funcție de țara dvs. Explicații pentru diferite conexiuni de gaz sau conversii pot fi furnizate ca un manual suplimentar împreună cu aparatul, iar aceste manuale indică țara pentru care se aplică. Efectuați conexiunea la gaz sau conversia gazului conform descrierilor specificate în manualul suplimentar destinat țării dvs.
- Dacă ulterior trebuie să utilizați produsul cu un tip de gaz diferit de cel pentru care este setat, trebuie să contactați serviciul autorizat pentru conversie.

Efectuarea conexiunii la gaz

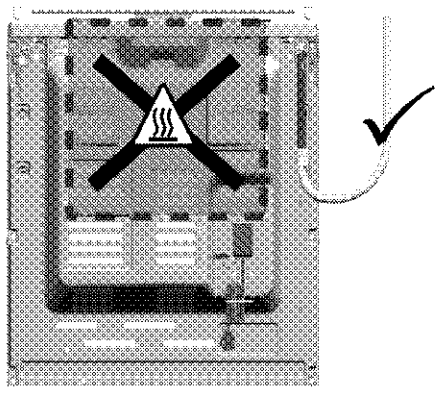
- **i** Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).
- Instalația de gaze naturale trebuie să fie pregătită corespunzător pentru montaj înainte de instalarea produsului.
- La ieșirea instalației trebuie să existe o țevă flexibilă pentru racordarea la

gazul natural a produsului dvs. iar vârful acestei țevi trebuie să fie sigilat cu un dop orb. Tehnicianul de service va scoate flanșa oarbă și se va conecta la plita dvs. direct sau utilizând un aparat de conectare directă (cuplaj) atunci când efectuează conexiunea.

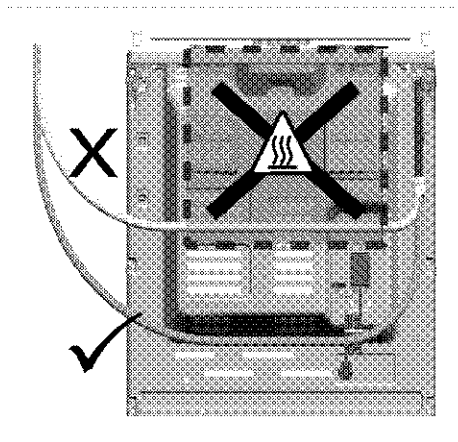
- Asigurați-vă că supapa de gaz natural este ușor accesibilă.
- Nu uitați niciodată să controlați scurgerile de gaz.

Dacă produsul dvs. are o singură ieșire de gaz;

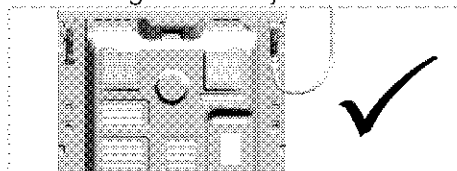
- Înainte de a conecta furtunul de gaz, asigurați-vă că ieșirea pentru furtunul de gaz din spatele produsului se află pe aceeași parte a produsului ca și robinetul conductei de gaze naturale.



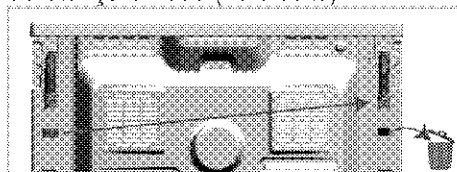
- Dacă ieșirea pentru furtunul de gaz și robinetul conductei de gaze naturale nu se află pe aceeași parte, asigurați-vă că furtunul nu trece prin zona fierbinte când se racordează.



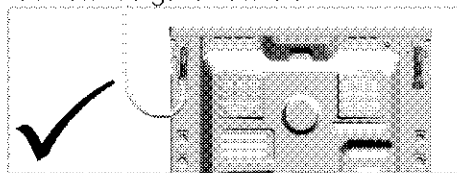
conexiunea la gaz așa cum este indicat în figura de mai jos.



- Dacă robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea pentru furtunul de gaz etanșată cu cep se află pe aceeași parte, scoateți și eliminați dopul de plastic. Scoateți cepul și închideți ieșirea furtunului de gaz pe partea pe care nu se va realiza branșarea la gaze folosind o garnitură de etanșare nouă (nefolosită).



- Realizați branșarea la rețeaua de gaze așa cum se indică în figura de mai jos, pe ieșirea furtunului de gaz de lângă robinetul de gaze naturale.



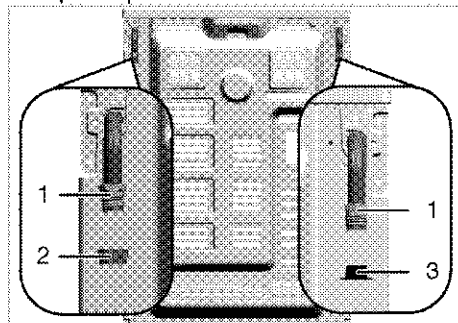
Risc de incendiu:

Dacă nu realizați branșarea conform instrucțiunilor de mai jos, va exista risc de scurgeri de gaze și incendiu. **Compania noastră nu poate fi făcută răspunzătoare pentru pagubele rezultate din acest lucru.**

- Conexiunea la rețeaua de gaz trebuie realizată exclusiv de către furnizori autorizați de servicii.
- Racordarea la gaze a produsului trebuie neapărat realizată prin ieșirea pentru furtunul de gaz de lângă robinetul de gaze naturale.

Dacă produsul dvs. are două ieșiri de gaz;

- Una dintre cele două ieșiri este etanșată cu un cep iar cealaltă cu un dop de plastic. Situația cepului și dopului de plastic poate diferi în funcție de produs.



- 1 Ieșirea pentru furtunul de gaz
 - 2 Cep
 - 3 Dop din plastic
- Înainte de conectarea la gaz, asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea furtunului de gaz al produsului ce urmează să fie conectat la gaz se află pe aceeași parte.
 - Dacă robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea pentru furtunul de gaz etanșată cu dopul de plastic și robinetul conductei de gaze naturale se află pe aceeași parte, realizați

- Dopul de plastic trebuie aruncat iar ieșirea furtunului de gaz care nu va fi folosită trebuie etanșată cu cepul.
- Când etanșați ieșirea pentru furtunul de gaz care nu va fi folosită, trebuie neapărat să utilizați o gamitură de etanșare nouă și nefolosită.



Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din jur și să nu fie prins când aceste părți mobile se deplasează.
(de ex. sertare). În plus, nu trebuie amplasat în spații unde ar putea fi strivit.



Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.
Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.

Verificarea scurgerilor la conexiune

- Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt în poziția Oprit. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe conexiunile furtunului pentru a verifica scurgerile de gaz.
- Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou racordarea la rețeaua de gaz.
- **Dacă produsul dvs. are două ieșiri pentru furtunul de gaz, asigurați-vă că ieșirea nefolosită pentru gaz este etanșată cu un cep.** Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe punctul de conectare al cepului pentru a verifica scurgerile de gaz. Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou conexiunea cu cepul.
- În loc de spumă de săpun puteți folosi sprayuri pentru verificarea scurgerilor de gaze disponibile în comerț.



Nu folosiți chibrituri sau brichete pentru a verifica scurgerile de gaze.

Plasarea produsului

1. Împingeți produsul către peretele bucătăriei.
2. Asigurați lanțul de siguranță pe care l-ați conectat la produs la perete.
3. Vibrațiile din timpul utilizării pot cauza mișcarea vaselor de gătit. Această situație periculoasă poate fi evitată dacă produsul este egal și echilibrat. Pentru siguranța dvs., asigurați-vă că sunt la nivel atunci când înșurubați toate cele 4 picioare. Echilibrați produsul rotind picioarele spre dreapta și spre stânga și aliniați-l la nivel cu blatul.

Verificarea finală

1. Operați produsul.
2. Verificați funcțiile electrice.
3. Deschideți alimentarea cu gaz.
4. Verificați dacă instalațiile de gaz sunt montate și etanșezate.
5. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit



Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
Pericol de explozie!

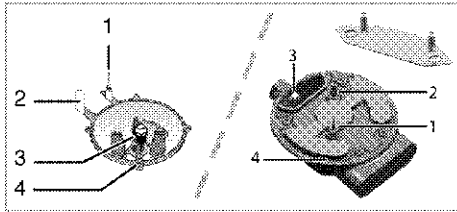
Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.

i Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor*, pagina **Error! Bookmark not defined.**

i ((Variază în funcție de model.))
La unele arzătoare de plite, duza e acoperită cu o piesă metalică. Această piesă metalică trebuie scoasă pentru înlocuirea duzei.



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător

i Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
2. Demontați butonul de pe robinet.

3. Folosiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului.

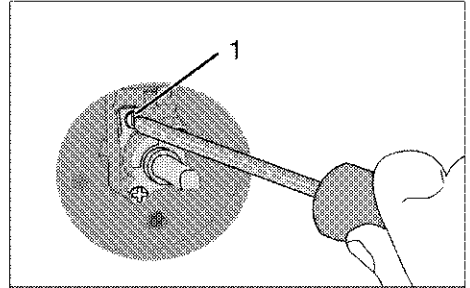
În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sens acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul **în sens contrar acelor de ceasornic.**

» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flăcără mică trebuie să fie de 6-7 mm.

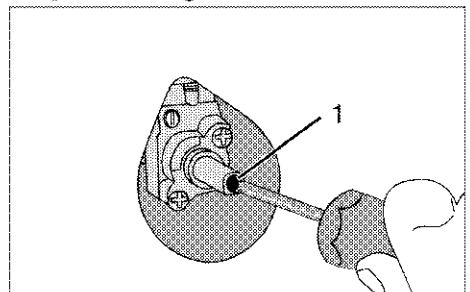
4. Dacă flăcără este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens invers acelor de ceasornic.

5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flăcără mare și flăcără mică și verificați dacă flăcără nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



- 1 Șurub de reglare a debitului



- 1 Șurub de reglare a debitului

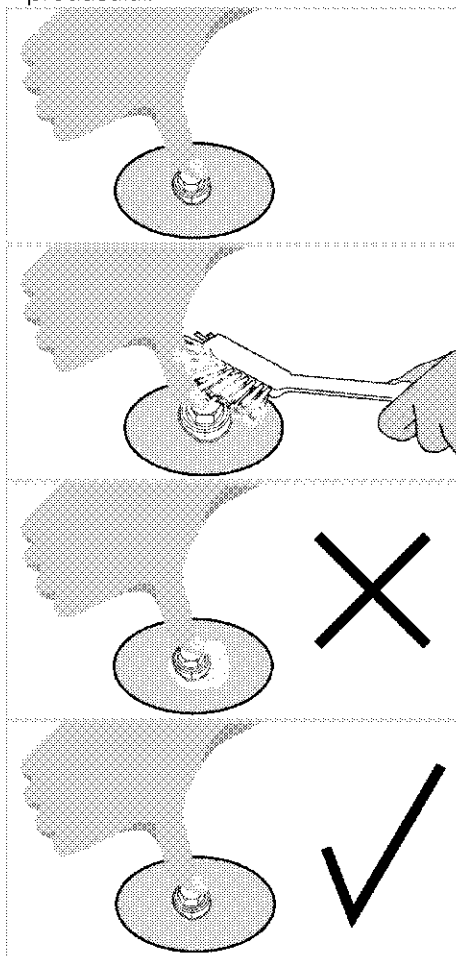
i Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

Verificare scurgrii la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.
3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.
4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimentarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după ce un reprezentant

autorizat de service a intervenit asupra produsului.



5 Prima utilizare


Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima setare

i Setați întotdeauna ora din zi înainte de a folosi cuptorul. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

i Simbolurile corespunzătoare de pe ceas se aprind în timpul realizării reglajelor.

Setați ora cu ajutorul tastelor ⊕/⊖ după prima pornire a cuptorului.

i Pe modelele cu control tactil, mai întâi apăsați tasta , apoi reglați ora cu ⊕/⊖.

Confirmați setarea apăsând simbolul ⊖, sau așteptați 4 secunde pentru confirmare fără să apăsați nicio tastă.

i Dacă ora nu este setată la început, ceasul va începe contorizarea de la **12:00** iar simbolul ⊖ va apărea pe ecran. Simbolul dispare atunci când ora este setată.

i Setările orei curente sunt anulate, în cazul întreruperii alimentării electrice. Acestea trebuie reglate din nou.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Porniți produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele

care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.

4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.

6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor;

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

6 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Așezați vasele și tigăile astfel încât mânerele să nu fie deasupra arzătoarelor, pentru preveni supraîncălzirea lor.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Nu aprindeți arzătoarele fără ca o oală sau un recipient să se afle pe arzătorul respectiv.
- Opriiți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriiți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.
- Intensitatea flăcării trebuie ajustată în funcție de oalele/vasele de gătit. Reglați flăcările de gaz astfel încât acestea să nu depășească baza recipientelor/tigăilor și așezați recipientele/tigăile în centrul suportului pentru vase. Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

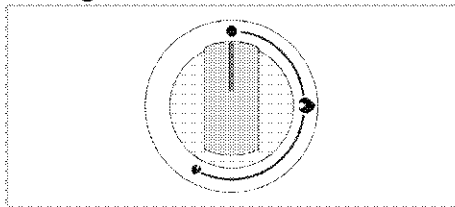
Arzătoare pe gaz

Tip arzător plită	Diametrul făvil de utilizat
Arzător auxiliar	16 - 18 cm
Arzător normal	18 - 20 cm
Arzător rapid	20 - 22 cm
Arzător wok	22 - 24 cm

Nu utilizați oale/tigăi care depășesc dimensiunile menționate mai sus. Folosirea oalelor/tigăilor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor. În plus, dacă suprafața de gătit a produsului dvs. este de sticlă, va apărea supraîncălzire pe această suprafață și produsul va fi deteriorat. Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.

Utilizarea plitelor

Nivel gaz



Symbolul de foc mare 🔥 indică nivelul maxim al gazului de gătit, în timp ce simbolul de foc mic 🔥 indică nivelul minim al gazului de gătit. Gazul furnizat la plite este întrerupt atunci când se trece pe poziția oprit ●. Setajii intensitatea de gătit dorită deplasând butonul în dreptul simbolului respectiv.

Aprinderea arzătoarelor de gaz

Arzătoarele cu gaz se vor aprinde folosind butoanele de comandă.

1. Apăsați pe butonul arzătorului.
2. În timp ce apăsați butonul, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic la simbolul de flacără mare.
3. Se va produce o scânteie și gazul se va aprinde.
4. După ce aragazul s-a prins, continuați să apăsați butonul timp de 3-5 secunde.
5. Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați același proces apăsând butonul timp de 15 secunde.

! Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

6. Reglați nivelul dorit de putere.

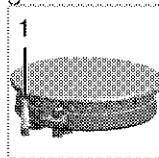
Oprirea arzătoarelor de gaz

Aduceți butonul arzătorului în poziția de oprire (sus).

! Dacă flăcările arzătorului sunt stinse din greșeală, opriți folosind butonul de comandă al arzătorului. Nu încercați să aprindeți din nou arzătorul timp de cel puțin 1 minut.

Ansamblu de siguranță pentru oprirea gazului Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Ca măsură de precauție împotriva stingerii din cauza alimentelor scurse pe arzătoarele superioare, se va declanșa un mecanism de siguranță care oprește gazul automat.



- 1 Mecanism de siguranță pentru oprirea gazului

Pentru a activa mecanismul de siguranță pentru oprirea gazului, țineți butonul de comandă apăsat timp de 3-5 secunde după aprinderea plitei.

! Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

7 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.

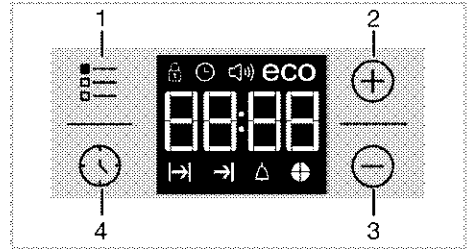
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat.

Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp.

Funcționarea unității de control a cuptorului



- 1 Tastă setări
- 2 Tastă de reducere valoare
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de setare oră

Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere*
- : Simbol alarmă
- : Simbol volum
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol oră/timp
- eco** : Simbol mod eco
- : Simbol secțiune timp

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

- Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.





i În timpul realizării oricărei setări, simbolurile aferente clipească intermitent pe ecran. Trebuie să așteptați o perioadă scurtă de timp, pentru ca setările să devină efective.

i Dacă nu se realizează nicio setare de coacere, ora nu poate fi setată.

i Timpul rămas va fi afișat dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii.











Prepararea prin setarea timpului de coacere;

Puteți seta cuptorul astfel încât acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat, setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru timpul de coacere.
3. Reglați timpul de coacere cu ajutorul tastelor .
» După setarea timpului de coacere, simbolul  și secțiunea de timp apar continuu pe afișaj.
4. Introduceți vasul în cuptor și reglați temperatura cu butonul de temperatură. Coacerea începe.
» Timpul de coacere începe să fie contorizat invers pe afișaj, atunci când începe coacerea și toate părțile simbolului de timp sunt aprinse. Timpul de coacere setat este împărțit în 4 părți egale și atunci când se termină timpul aferent fiecărei părți, simbolul părții respective se stinge. Astfel, puteți înțelege cu ușurință raportul dintre timpul de coacere rămas și timpul de coacere total.

Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

După setarea timpului de coacere pe cronometru, puteți seta ora încheierii coacerii la un moment de timp ulterior.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru timpul de coacere.
3. Reglați timpul de coacere cu ajutorul tastelor .
» Odată setat timpul de coacere (Cooking Time), simbolul va fi afișat continuu.
4. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj indicând ora încheierii coacerii.
5. Apăsati tastele  /  pentru setarea timpului de încheiere a coacerii.
» După setarea timpului de coacere, simbolul  plus simbolul  și secțiunea de timp apar continuu pe afișaj. Odată cu începerea coacerii, simbolul  dispăre.
6. Introduceți vasul în cuptor și reglați temperatura cu butonul de temperatură. Coacerea începe.
» **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Modul de operare selectat este activat la sosirea orei de începere a coacerii, iar cuptorul se încălzește până la temperatura setată. Acesta menține temperatura până la încheierea timpului de preparare.
» Timpul de coacere începe să fie contorizat invers pe afișaj, atunci când începe coacerea și toate părțile simbolului de timp sunt aprinse. Timpul de coacere setat este împărțit în 4 părți

egale și atunci când se termină timpul aferent fiecărei părți, simbolul părții respective se stinge. Astfel, puteți înțelege cu ușurință raportul dintre timpul de coacere rămas și timpul de coacere total.

7. După încheierea procesului de coacere, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) iar cronometrul emite un semnal sonor.



8. Alarma sonoră este activă timp de 2 minute. Pentru dezactivarea alarmei sonore, apăsați orice tastă. Alarma sonoră va fi dezactivată și va fi afișată ora curentă.

i Dacă apăsați orice tastă la finalul alarmei sonore, cuptorul își va relua funcționarea. Reglați butonul de temperatură și butonul de funcție la poziția „0” (off) pentru a deconecta cuptorul, pentru a împiedica repornirea acestuia la finalul avertismentului.


Setări


Activarea blocării tastelor

Puteți împiedica intervențiile asupra temporizatorului digital, activând funcția de blocare a tastelor.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



» „OFF” apare pe afișaj.

2. Apăsați  pentru activarea blocării tastelor.


» Odată activată blocarea tastelor, „On” apare pe afișaj, iar simbolul  rămâne aprins.

i Tastele temporizatorului digital nu sunt funcționale, atunci când este activată funcția de blocare a tastelor. Blocarea tastelor nu este anulată, în cazul întreruperii alimentării.

Pentru dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

» „On” apare pe afișaj.



2. Dezactivați blocarea tastelor, apăsând tasta .

» „OFF” va fi afișat odată cu dezactivarea blocării tastelor.



Reglarea ceasului cu alarmă

Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, pe lângă programul de coacere.


Ceasul cu alarmă nu are nicio influență asupra funcțiilor cuptorului. Este utilizat doar ca avertisment. De exemplu, acest lucru este util atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la un anumit moment de timp. Temporizatorul va emite un semnal sonor la finalul timpului setat.


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.

2. Setati durata alarmei cu ajutorul tastelor  / .

i Tastele funcționale pentru tonul de alarmă, oră, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OFF).

»  simbolul rămâne aprins și ora alarmei apare pe afișaj odată ce a fost setată.




3. La finalul timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și se emite avertismentul sonor.

Dezactivarea alarmei

1. Alarma sonoră este activă timp de 2 minute. Pentru dezactivarea alarmei sonore, apăsați orice tastă.

» Alarma sonoră va fi dezactivată și va fi afișată ora curentă.





Anularea alarmei;

1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru anularea alarmei.
2. Țineți apăsată tasta  până când se afișează „00:00”.







Va fi afișată ora alarmei. Dacă timpul de declanșare a alarmei și timpul de coacere sunt setate concomitent, va fi afișat cel mai scurt dintre acestea.

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Reglați tonul dorit al alarmei cu tastele  / .
3. Tonul setat va fi activat în scurt timp.
» Tonul alarmei selectat apare ca „b-01”, „b-02” sau „b-03” pe afișaj.

Modificarea orei

Pentru a schimba ora setată anterior:



1. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Reglați ora cu ajutorul tastelor  / .
3. Ora setată va fi activată în scurt timp.

Mod de funcționare economică



Puteți economisi energie cu modul economic, în timp ce coaceți, setând timpul de coacere în cuptor. Acest mod completează coacerea cu temperatura interioară a cuptorului, prin închiderea elementelor de încălzire

înainte de încheierea timpului de coacere.




Setarea modului de funcționare economică

1. Apăsati simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» „OFF” apare pe afișaj.
2. Activați modul economic apăsând tasta .
» Odată activat modul economic, „On” apare pe afișaj iar simbolul **eco** rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic (Economy)

1. Apăsati simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» „On” apare pe afișaj.
2. Dezactivați modul economic apăsând tasta .
» „Off” va fi afișat odată ce modul **eco** este dezactivat.

Setarea luminozității ecranului (Această funcție este opțională. Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

1. Apăsati  până când **d-01** sau **d-02** sau **d-03** apare pe afișaj, pentru luminozitatea ecranului.
 2. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele  / .
- » Ora setată va fi activată în scurt timp.

8 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți niciodată tigaia cu ulei care depășește o treime din capacitatea sa. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce încălziți uleiul. Uleiul încălzit excesiv reprezintă un pericol de incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă! Dacă uleiul se aprinde, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Când lucrurile sunt în siguranță, opriți cuptorul și sunați la departamentul de pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.

- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Matrițele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătire, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.

- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10 °C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă se coace bine în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți o cantitate mai mică de lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe

un raft inferior, la următoarea

preparare.

Table de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Cantitate tavă	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Tavă unică	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	160	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	4	150	35 ... 45
	2 tăvi	Tavă standard*	Încălzire ventilator	1 – 4	150	35 ... 45
Prăjitură pandișpan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	35 ... 45
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	3	160	35 ... 45
	2 tăvi	1-Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** 4- Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu prindere pe tava standard de produse de patiserie	Încălzire ventilator	1 – 4	150	45 ... 55
Prăjitură	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	20 ... 30
	2 tăvi	Tavă standard*	Încălzire ventilator	1 – 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă unică	Tavă emailată cu diametrul de 40x30 cm pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
	Tavă unică	Tavă emailată cu diametrul de 40x30 cm pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Pozțiile pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Produse de patiserie cu cremă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	2 tăvi	Tavă standard*	Încălzire ventilator	1 – 4	200	25 ... 35
Pâine întregă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	35 ... 45
Lasagna	Tavă unică	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
		Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	40 ... 55
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	170	45 ... 60
		Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220
Pizza	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puului, curcanului și bucăților mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cămii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătire per centimetru din grosimea cămii.
- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cămii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Cantitate tavă	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 170	110 ... 120
Pui fript (1.8- 2 kg)	Tavă unică	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	65 ... 85
Turcia (5.5 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Tavă unică	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Grăitoare

Carnea roșie, peștele și puiul se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigarurile, cârnații precum și legumele succulente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertismente generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

Table de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Pozitia pe raft	Temperatură (°C)**	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vitel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	4 ... 6

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

**Dacă pentru produsul dumneavoastră nu se poate regla temperatura grătarului, funcția de grătar (grill) va opera la valoarea maximă de temperatură.

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Rețete de test

Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN

60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă unică	Tavă emailată cu diametrul de 40x30 cm pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă unică	Tavă emailată cu diametrul de 40x30 cm pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	140	20 ... 30
	2 tăvi	Tavă emailată cu diametrul de 40x30 cm pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2 – 4	140	20 ... 30
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	160	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	4	150	35 ... 45
	2 tăvi	Tavă standard*	Încălzire ventilator	1 – 4	150	35 ... 45
Prăjitură pandispan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	35 ... 45
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	3	160	35 ... 45
	2 tăvi	1-Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** 4- Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu prindere pe tava standard de produse de patiserie	Încălzire ventilator	1 – 4	150	45 ... 55
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	40 ... 55
	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	170	45 ... 60

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

Grăitoare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	4 ... 6
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

9 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

▲ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru aragazuri:

- Murdăria provocată de acizi, cum ar fi laptele, pasta de tomate și uleiul, poate cauza pete permanente pe

aragazurile și componentele arzătoarelor. Opriți aparatul și curățați orice lichid care s-a revărsat imediat ce aragazul s-a răcit.

- Recipientele de tip Wok utilizate la temperaturi ridicate își pot schimba culoarea. Acest lucru este normal.
- Mutarea unor vase poate provoca urme de metal pe suporturile pentru recipiente. Nu glisați tigăile și oalele pe suprafață.
- Atunci când capacele arzătorului intră în contact direct cu focul și sunt expuse la temperaturi ridicate, este normal să își schimbe culoarea sau să se decoloreze în timpul folosirii. Acest lucru nu va provoca o problemă în timpul utilizării aragazului.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După fiecare utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.

- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu abur”)
- Pentru pete persistente se poate utiliza produsul de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., dar și bureți de sârmă fără zgăriere. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră.

Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea accesoriilor

Dacă nu se specifică altfel în manualul de utilizare, nu curățați accesoriile produsului în mașina de spălat vase.

Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu gaz

1. Înainte de a curăța plita, scoateți suporturile pentru vase, capacele și capetele arzătorului de pe plită.

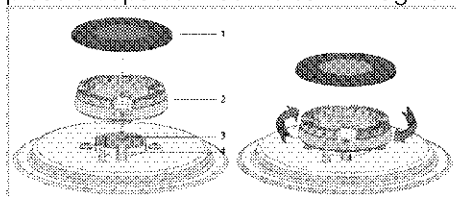
2. Curățați suprafața plitei potrivit recomandărilor incluse în informațiile generale de curățare în funcție de tipul suprafeței (emailat, sticlă, inox etc.).
3. Curățați camera arzătorului cu o cârpă înmuiată în detergent sau cu o perie moale care nu zgârie. Asigurați-vă că ați îndepărtat toate urmele de alimente.
4. Curățați bujiile și elementele termice (în modele cu aprindere și elemente termice) cu o cârpă bine stoarsă. Apoi, uscați cu o cârpă curată. Aveți grijă ca bujia și elementul termic să fie complet uscate.
5. Curățați capacele și capetele arzătorului cu apă și detergent după fiecare folosire și apoi uscați-le.
6. Pentru petele persistente, țineți capacele și capetele arzătorului în apă cu detergent sau apă caldă cu săpun cel puțin timp de 15 minute. Curățați cu o perie care nu este metalică și care nu zgârie.
7. Puteți folosi agenții de curățare Quick&Shine pentru interioarele și grătarele cuptorului, folosite pentru suprafețe emailate și recomandate de serviciul de întreținere autorizat, în special pentru petele persistente pe capacele emailate ale arzătorului.
8. În timpul curățării lor, nu lăsați capacele arzătorului să intre în contact cu detergenții agresivi, precum agenții de curățare pentru interiorul cuptorului, produsele decalcifiere. Acest lucru poate duce la decolorarea acestora.
9. Curățați suporturile pentru vase cu apă și detergent și cu o perie moale care nu zgârie după fiecare folosire și apoi uscați-le.
10. Folosirea capacelor arzătorului și suporturilor pentru vase atunci când sunt umede poate duce la apariția petelor persistente de calcar la

contactul cu căldura. Asigurați-vă că sunt uscate înainte de funcționare.

11. Așezați capetele și capacele arzătorului și suporturile pentru vase.
12. La poziționarea suporturilor pentru vase, asigurați-vă că acestea se centrează pe arzătoare. La modelele cu știfturi, montați știfturile de pe placa arzătorului pe sloturile pentru știfturi de pe suporturile pentru oale.

Asamblarea pieselor arzătorului

După curățarea arzătoarelor, montați piesele după cum se indică în imagine.



- 1 Capac arzător
 - 2 Capăt arzător
 - 3 Camera arzător
 - 4 Bujie (la modele cu aprindere)
1. Așezați capul arzătorului asigurându-vă că acesta trece prin bujia arzătorului (4). Rotiți capul arzătorului la dreapta și la stânga pentru a vă asigura că acesta este așezat în camera arzătorului.
 2. Așezați capacul arzătorului pe capul arzătorului.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox sau butoanelor de control, nu utilizați agenți

de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.

- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

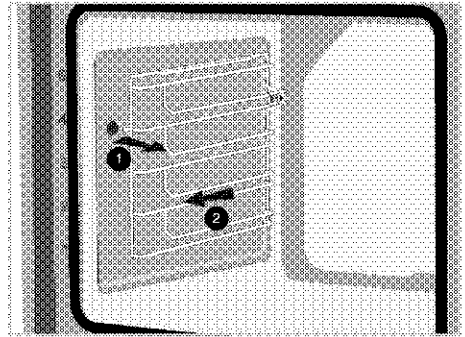
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



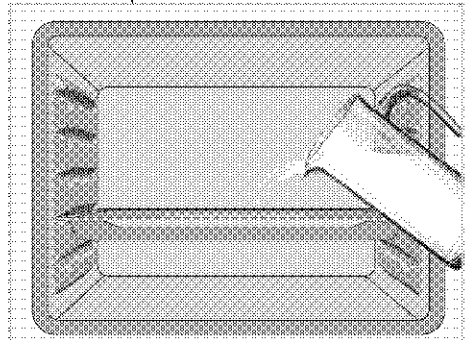
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea cu abur

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Această funcție asigură o curățare ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 750 ml de apă în tava cuptorului și așezați tava pe al doilea raft al cuptorului.



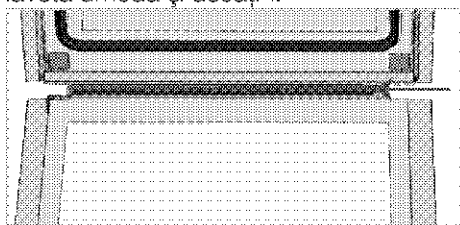
3. Setezi cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 25 de minute.

Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

Folosiți apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu abur, apa care se află în piscină la baza cuptorului pentru a înmuia reziduurile / murdăria ușor formate din cavitatea cuptorului se va evapora și se va condensa în cavitatea cuptorului și în sticla interioară a ușii cuptorului, prin urmare, apa poate picura când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul concavității de dedesubtul cuptorului. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l.



Curățarea ușii cuptorului

i Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul

îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

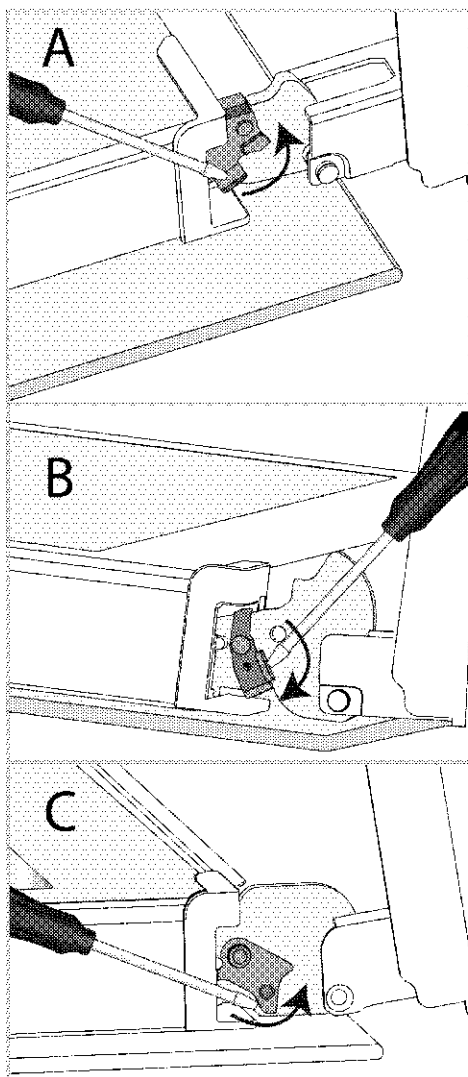
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.

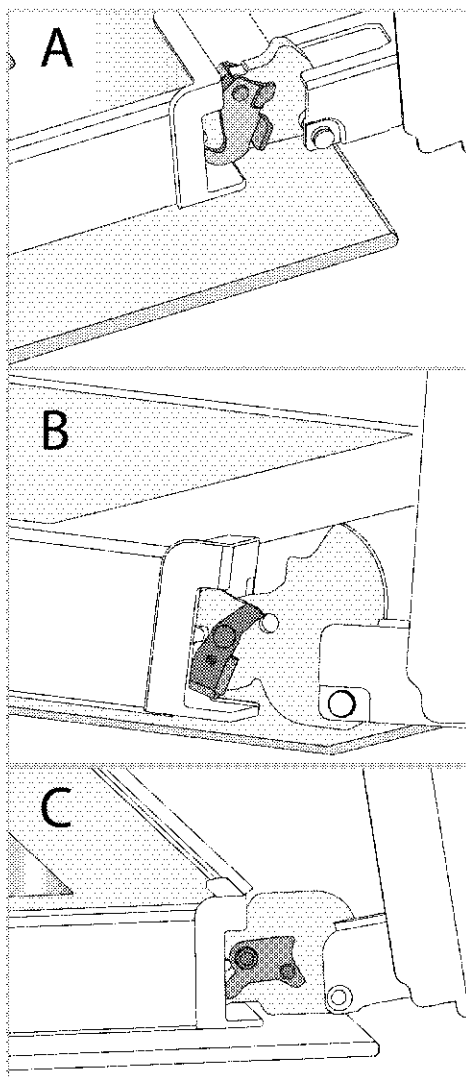
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.

(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.

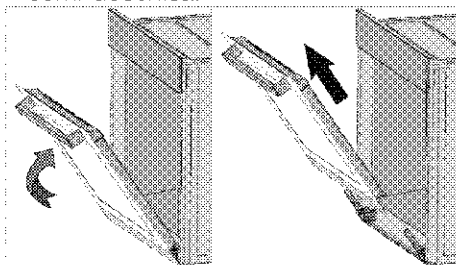
Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă



Închidere balama - poziție deschisă
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție
semi-deschisă.



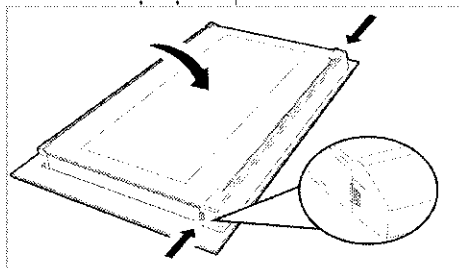
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locașul balamalei.

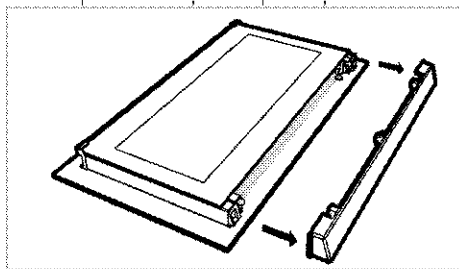
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

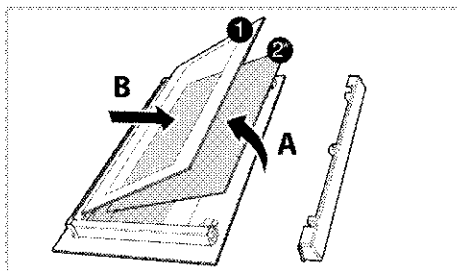
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



1. Panou de sticlă la interfața cu interiorul
- 2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)
4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

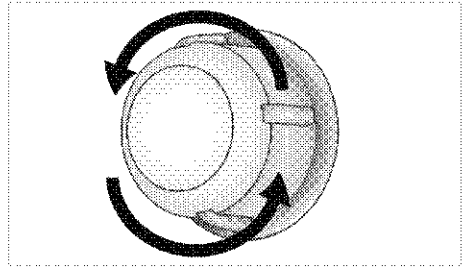
Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

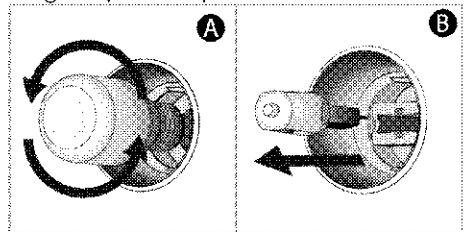
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



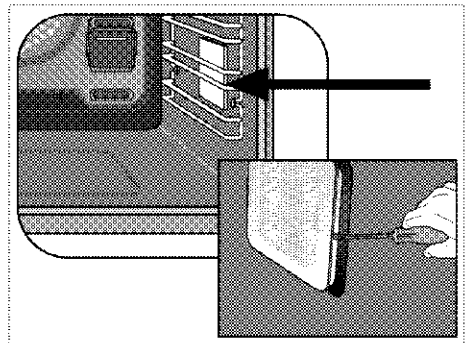
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

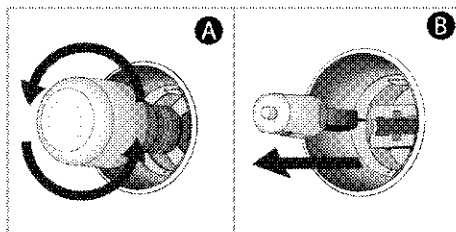
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa

cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



5.Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

10 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

- Acest lucru este normal. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

- Vaporii care apar în timpul coacerii se pot condensa și forma picături de apă, atunci când intră în contact cu suprafețe reci ale aparatului. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Atunci când părțile metalice se încălzesc, acestea se pot dilata, provocând zgomot. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*

Becul cuptorului nu funcționează.

- Becul cuptorului este defect. >>> *Schimbați becul cuptorului.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

Aparatul nu pornește.

- Alimentare întreruptă. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe.*
- Ora nu este reglată. >>> *Reglați ora.*

Nu se realizează alimentarea cu gaz.

- Robinetul de gaz principal este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este deformată. >>> *Instalați în mod adecvat conducta de gaz.*

Arzătoarele nu funcționează corect, sau nu funcționează deloc.

- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curățați componentele arzătoarelor.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătoarelor.*
- Capacul arzătorului nu este montat în condiții de siguranță. >>> *Montați corespunzător capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (atunci când utilizați GPL). >>> *Schimbați butelia de gaz.*

(La modelele cu cronometru) Afișajul ceasului clipește sau simbolul este aprins.

- A avut loc o întrerupere anterioară a alimentării electrice. >>> *Reglați ora/ Deconectați și reconectați aparatul.*
-

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Cr.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

