



Cuptor

Manual de utilizare



FSM69301SXT

RO

285.3085.70/R.AA/7.06.2023/2-2

7724086781



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

Siguranța generală	4
Siguranța instalațiilor electrice	5
Siguranța produsului	6
Domeniu de utilizare	10
Siguranța copiilor	10
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	10
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	11

2 Informații generale 12

Prezentare generală	12
Conținutul pachetului	13
Specificații tehnice	14

3 Instalare 15

Înainte de instalare	15
Instalarea și conectarea	16
Transportul ulterior	18

4 Pregătiri 19

Sfaturi pentru economisirea energiei	19
Prima utilizare	19
Reglarea orei	19
Curățarea inițială a aparatului	20
Încălzirea inițială	20

5 Utilizarea plitei 21

Informații generale despre prepararea alimentelor	21
Utilizarea plitelor	22
Panou de comandă	22

6 Utilizarea cuptorului 28

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	28
Cum se utilizează cuptorul electric	28
Utilizarea funcției de aburi	29
Moduri de funcționare	30
Utilizarea ceasului cuptorului	31
Tabelul duratelor de preparare	33
Utilizarea grill-ului	39
Tabelul duratelor de preparare la grill	39

7 Întreținere și curățare 40

Informații generale	40
Curățarea plitei	40
Curățarea panoului de control	40
Curățarea cuptorului	41
Curățarea ușii cuptorului	42
Demontarea geamului interior al ușii	43
Înlocuirea lămpii cuptorului	44

8 Remedierea problemelor 45

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- A nu se amplasa produsul pe o pardoseală acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer sub produs va conduce la supraîncălzirea părților electrice. Acesta va cauza probleme produsului.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de

instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării,

întreținerii, curățării și reparațiilor.

- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Folosiți numai cablul de alimentare indicat în "Specificații tehnice".
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.

- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

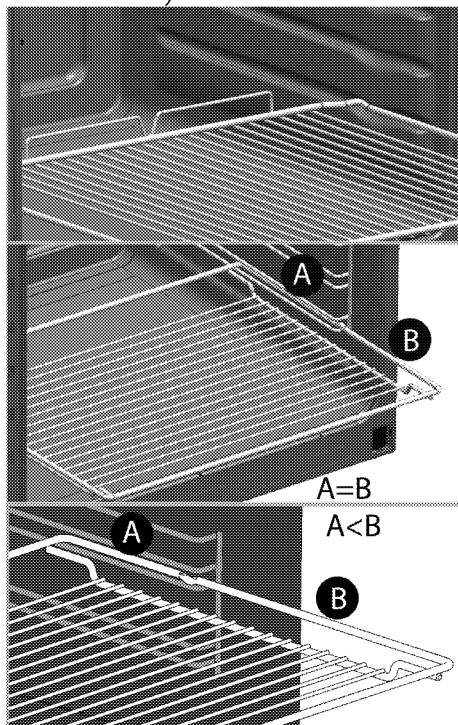
Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale

acestui se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- 'Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice
Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și

/ sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună

cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscului de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac

sau cu o pătură contra incendiului.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigura i-vă că suprafața a plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 21* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită

fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru sistemul cu aburi:

- Când preparați alimentele cu aburi, aburul poate ieși dacă deschideți ușa aparatului. Asta poate duce la risc de arsuri. Atenție la deschiderea ușii.
- Umezeala rămasă în interiorul cuptorului după prepararea cu abur poate duce la coroziune. După preparare, așteptați să se răcească interiorul cuptorului. Nu păstrați mult timp alimentele umede în interiorul cuptorului.
- Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.
- Când preparați cu abur, nu folosiți ustensile ce pot rugini.
- Nu răzuiți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar,

baza produsului se va deteriora.

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului.
- În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.
- Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului, după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului, la temperatura ambiantă, după fiecare 2 sau 3 operații, apoi așteptați 30 minute. După 30 de minute, curățați această zonă cu o cârpă moale, umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.
- În timpul preparării asistate cu aburi, se recomandă adăugarea de apă în cantitatea indicată în tabelul de gătit.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătirii alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

• AVERTISMENT:

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



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

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul 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.

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu

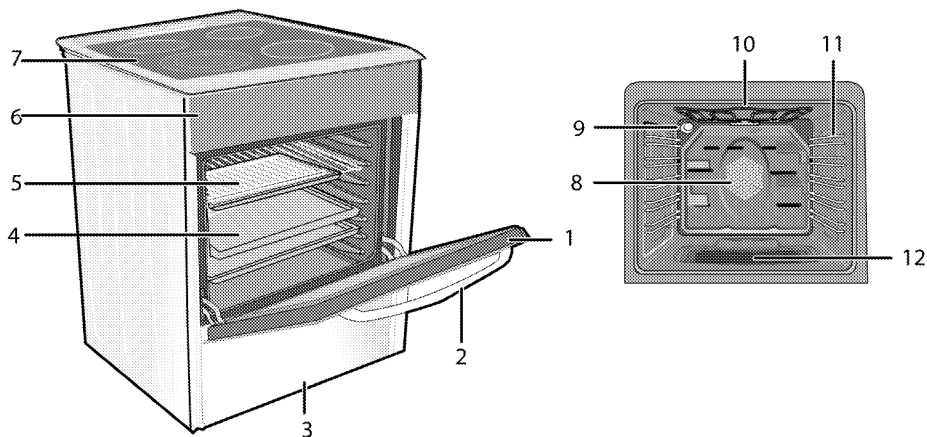
conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare

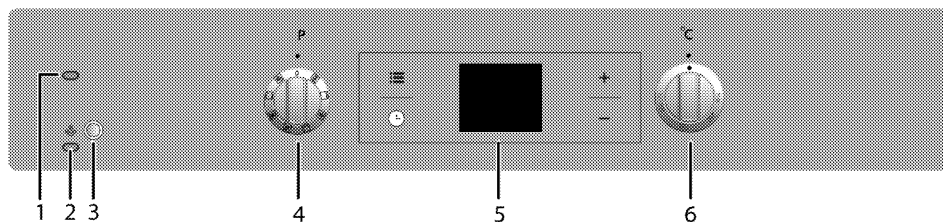
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------|----|--|
| 1 | Ușă frontală | 7 | Placă arzător |
| 2 | Mâner | 8 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 3 | Piesă inferioară | 9 | Lampă |
| 4 | Tavă | 10 | Element încălzire grill |
| 5 | Grilaj | 11 | Poziții raft |
| 6 | Panou de comandă | 12 | Cavitate de apă |



- | | |
|---|--|
| 1 | Lampă termostat |
| 2 | Lampă preparare/curățare asistată cu aburi |
| 3 | Buton preparare/curățare asistată cu aburi |
| 4 | Buton pentru funcții |
| 5 | Cronometru digital |
| 6 | Buton termostat |

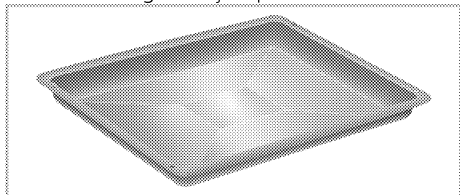
Conținutul pachetului

- i** Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

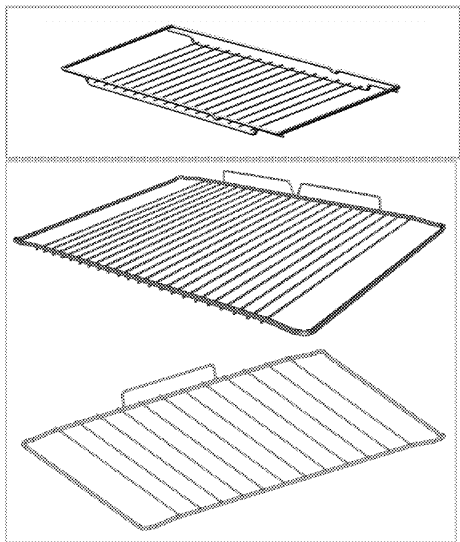
2. Tavă standard

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



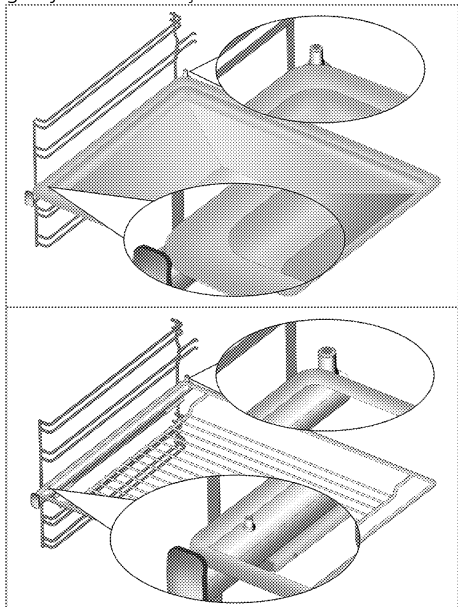
3. Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătitе în caserole.



4. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic. Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V 1N~ 50 Hz
Putere totală	9,6 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 10 mm ²
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145 mm
Putere	1600/1800 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/2300 W
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15 25 W
Consum energie grill	2,2 kW

Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există). Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

i Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

i Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

i Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

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.

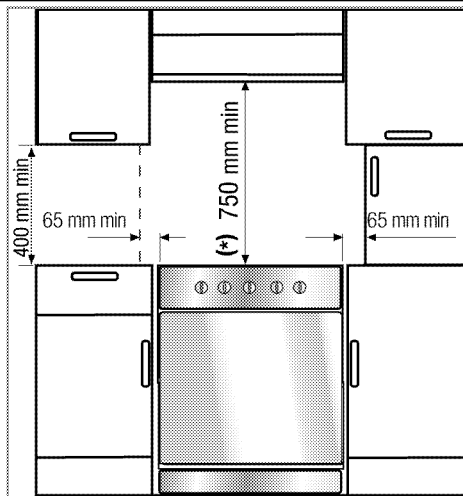
i Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

! 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

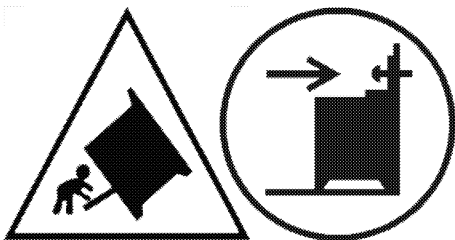
Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilație de sub aparat, recomandăm instalarea aparatului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afunde în covor sau în alte suprafețe moi. Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.



- Acest produs este un dispozitiv de clasa 1 conform standardului EN 30-1-1, 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.
- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).



Avertizare - Risc de răsturnare!



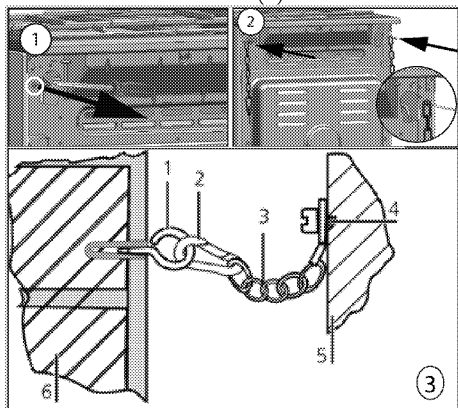
Avertizare: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, acest mijloc de stabilizare trebuie să fie instalat. Consultați instrucțiunile de instalare.

Lanț de siguranță

Dacă produsul dumneavoastră are două lanțuri de siguranță;

Aparatul trebuie asigurat împotriva răsturnării, folosind cele două lanțuri furnizate cu cuptorul.

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).

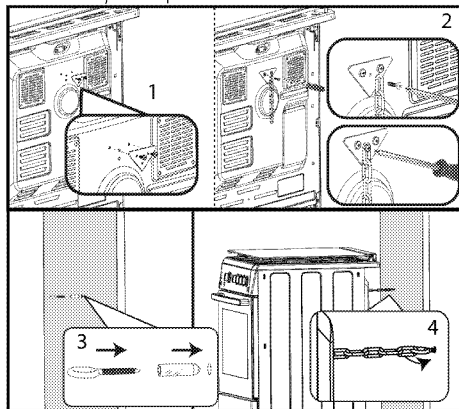


- 1 Cârlig de stabilizare
- 2 Mecanism de fixare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați lanțul pe partea din spate a mașinii de gătit
- 5 Partea din spate a mașinii de gătit
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul dumneavoastră are un lanț de siguranță;

Aparatul trebuie protejat împotriva răsturnării, folosind lanțul furnizat cu cuptorul.

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.

Lanțul de stabilizare pentru mașinile de gătit nu are o fantă de fixare în suport.

Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și racordat conform regulilor de instalare în vigoare.

- i** Nu instalați produsul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.
- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.
- i** Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul. Ușa, mânerul sau balamalele se pot defecta.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea

trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia. Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

Conectarea cablului de alimentare



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

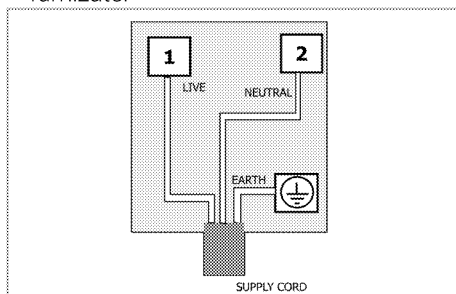
1. **Dacă produsul nu a fost furnizat cu un cablu**, conectați la acesta un cablu de alimentare selectat din tabel (*Specificații tehnice, pagina 14*) conform instalației electrice din locuința dvs.

Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.



Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

2. Deschideți cu șurubelnița capacul cutiei cu borne.
3. Introduceți cablul de alimentare prin clema pentru cablu de sub bornă și fixați-l cu șurubul clemei.
4. Conectați cablurile conform diagramei furnizate.

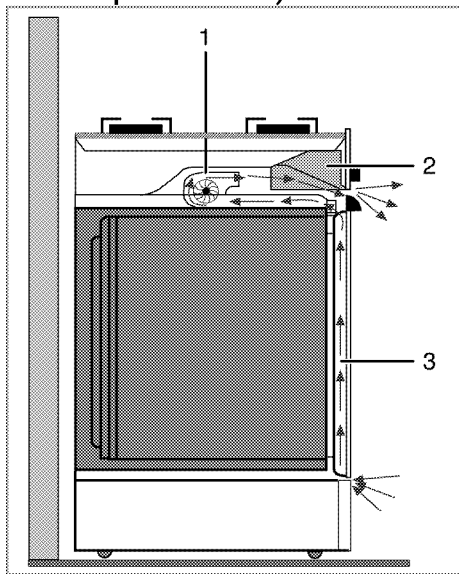


5. După legarea firelor, închideți capacul cutiei cu borne.
6. Trasați cablul de alimentare astfel încât să nu atingă produsul și să nu fie strivit între produs și perete.

i Din motive de siguranță, cablul de alimentare nu poate depăși 2 metri lungime.

- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
- **Reglarea picioarelor cuptorului**
Vibrațiile pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal.
Pentru siguranța proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele patru picioare și aliniind produsul cu suprafața mobilierului.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă

3 U^oă

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

i Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului.

Verificarea finală

1. Reconectați produsul la priză.
2. Verificați funcționarea sistemului electric.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

i Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite

în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

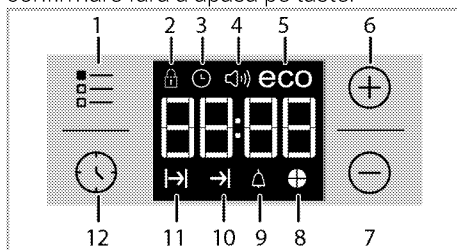
Reglarea orei

- i** La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsați tastele **+**/**-** pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată.

- i** În cazul modelelor cu control prin intermediul ecranului tactil, apăsați **≡** mai întâi, iar apoi utilizați **+** / **-** pentru a seta ora.

Confirmați setarea prin apăsarea simbolului **⌚** și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



- 1 Tastă reglare
 - 2 Simbol blocaj taste
 - 3 Simbol ceas
 - 4 Simbol volum alarmă *
 - 5 Simbol mod economic
 - 6 Tastă plus
 - 7 Tastă minus
 - 8 Simbol perioadă rămasă
 - 9 Simbol alarmă
 - 10 Simbol oră terminare gătire*
 - 11 Simbol durată gătire
 - 12 Tastă program
- * (Variază în funcție de model.)

- i** Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va porni de la ora **12:00** și simbolul **⌚** va fi afișat. Simbolul va dispărea după reglarea orei.

i Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea.

Curățarea inițială a aparatului

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

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.

! Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric*, pagina 28.
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
6. Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric*, pagina 28

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 39.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 39

i 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.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor

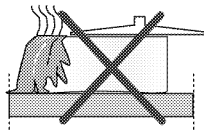


Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

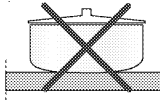
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
 - Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
 - Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
 - Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
 - Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
 - Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
 - Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
 - Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.
- Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

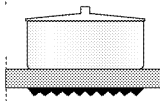
- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

„Comportamentul de fierbere poate fi diferit în funcție de tipul de vas, de dimensiunea vasului și de dimensiunea zonei de gătit, pentru o fierbere mai omogenă putându-se folosi o zonă de gătit mai mare cu o treaptă. La plitele cu inducție utilizarea unei zone de gătit mai mari nu are nici un efect negativ asupra consumului de energie, deoarece căldura se dezvoltă numai în zona în care se află vasul respectiv.”

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magnetii sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă „” nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau

ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipească alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

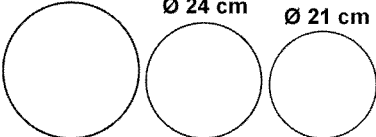
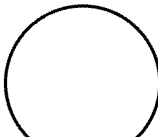
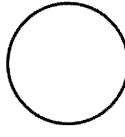
Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

i Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

i În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare Ø 28-32 	Zonă de gătit normală Ø 18 cm 	Zonă de gătit mică Ø 14,5-15 cm 
Zonă de gătit mare • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari.	Zonă de gătit normală • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.	Zonă de gătit mică • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

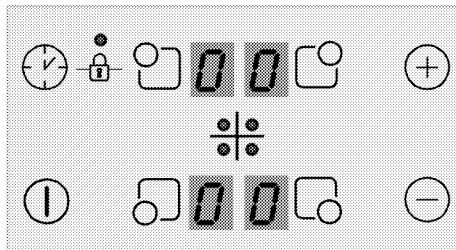
Utilizarea plitelor



Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuit.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă



Specificații



Tastă Pornit / Oprit
Reglarea temperaturii/Mărirea duratei



Reglarea temperaturii/Reducerea duratei
Blocarea tastelor



Activare/dezactivare
cronometru



Tastă pentru selectarea zonei
de gătit stânga-față



Tastă pentru selectarea zonei
de gătit stânga-spate



Tastă pentru selectarea zonei
de gătit dreapta-spate



Tastă pentru selectarea zonei
de gătit dreapta-față



Graficele și figurile sunt orientative.
Afișajele și funcțiile reale pot varia în
funcție de modelul plitei dvs.



Acest produs este controlat prin
intermediul unui panou de comandă
tactil. Fiecare operațiune efectuată
folosind panoul de comandă tactil va
fi confirmată printr-un semnal sonor.

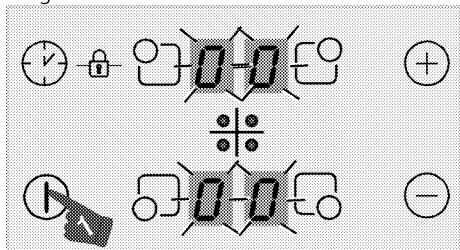


Păstrați panoul de comandă curat și
uscat. Suprafața umedă și murdară
poate cauza probleme de
funcționare.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "I" de pe panoul de
comandă.

Simbolul "0" apare pe toate afișajele zonelor
de gătit.



Dacă în 20 secunde nu se efectuează
nicio operațiune, plita revine automat
în modul Așteptare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "I" de pe panoul de
comandă.

Plita se va opri și va reveni la modul
Așteptare.



Simbolul "H" sau "h" afișat pe zona
de gătit indică faptul că zona este
încă fierbinte. Nu atingeți zonele de
gătit.

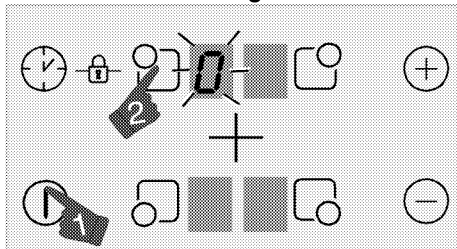
Indicator Căldură reziduală

Pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul
"H" pentru a indica faptul că plita este încă
fierbinte și poate fi folosită pentru a menține
caldă o cantitate redusă de alimente. Acest
simbol se va schimba în scurt timp la "h",
indicând faptul că plita nu mai este atât de
fierbinte.



În cazul unei pene de curent,
indicatorul de căldură reziduală nu se
aprinde și utilizatorul nu este
avertizat asupra zonelor de gătit
fierbinți.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "I" pentru a porni plita.

2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit
dorite.

Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar
indicatorul acesteia devine mai luminos.



Dacă în 20 secunde nu se efectuează
nicio operațiune, plita revine automat
în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

i De la nivelul 1 la nivelul 7, apa sau uleiul din recipient poate fierbe sau se poate opri din fierbere. Acest lucru îl poate face pe utilizator să creadă că produsul pornește și se oprește intermitent. Acest caz, care este observat în mod special când apa sau uleiul sunt în cantitate mică, nu reprezintă un eșec, acesta este doar modul în care funcționează produsul.

Atingeți tastele "+" sau "-" pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

i Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm.) este activată în momentul când o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare de valoarea 8.

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. Scăzând temperatura la nivelul "0"

Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".

2. Atingând lung simbolul "0" al zonei de gătit

Porniți zona de gătit apăsând lung simbolul "0" pentru a reduce temperatura la "0".

3. Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul va indica "0" sau "00". După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

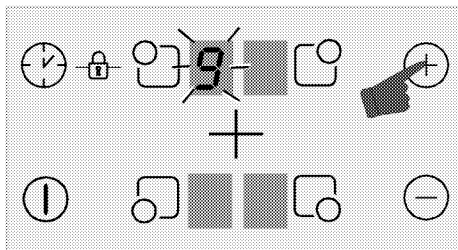
Putere mărită (Intensificare)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția de intensificare "P". Această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Activarea funcției Putere mărită (Intensificare):

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți "+" sau "-" și creșteți până la nivelul "9".



4. Când zona de gătit este la nivelul "9", atingeți o dată tasta "+" pentru a alege temperatura "P".

Dezactivarea funcției Putere mărită (Intensificare):

- Pentru a dezactiva funcția Intensificare, atingeți tasta "-" pentru a alege nivelul "9".

Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul "9".

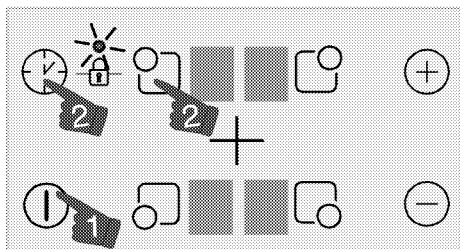
- Puteți reduce temperatura atingând "-" sau puteți opri complet zona de gătit reducând nivelul temperaturii la "0".

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea blocajului tastelor

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "1" și "0" pentru a activa blocajul tastelor.



» Blocajul tastelor va fi activat, iar punctul de pe simbolul "1" se va aprinde.

i Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Când blocajul tastelor este activ, atingeți simultan tastele "2" și "1".

» Blocajul tastelor va fi dezactivat, iar punctul de pe simbolul "1" se va stinge.

Blocaj pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

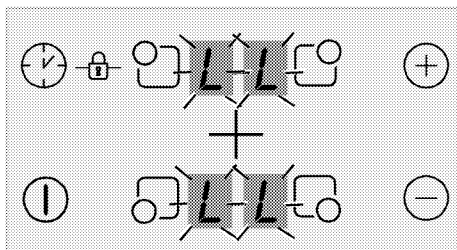
i Blocarea copiilor va fi anulată în caz de avarie.

Activarea blocajului pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "2" și "+".

După semnalul "bip", atingeți "+" pentru a activa blocajul pentru copii.

» Blocajul pentru copii va fi activat și va fi afișat simbolul "L" pe toate afișajele zonelor de gătit.



Dezactivarea blocajului pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Când blocajul este activ, atingeți tasta "1" pentru a porni plita.

2. Atingeți simultan tastele "2" și "+".

După semnalul "bip", atingeți "2" pentru a dezactiva blocajul pentru copii.

» Blocajul pentru copii va fi dezactivat și simbolul "L" dispare de pe toate afișajele zonelor de gătit.

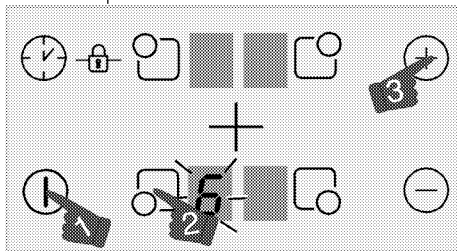
Funcția Cronometru

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătit. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.

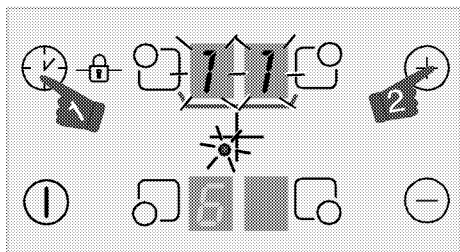
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.



3. Atingeți tastele "+" sau "-" pentru a regla temperatura la nivelul dorit.

4. Atingeți tasta "2" pentru a porni cronometrul.

Pe afișajul cronometrului apare "00", iar pe afișajul zonei de gătit selectate apare un punct.



i Afișajele zonelor de gătit dreapta spate și stânga spate afișează cronometrul când acesta este activ.

5. Apăsăți tastele "+" sau "-" pentru a alege durata.

i Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

i Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.

i Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.

i Când selectați o zonă de gătit pentru care a fost reglat un cronometru, durata rămasă poate fi afișată atingând din nou tasta "⌚".

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.

2. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni cronometrul.

3. Până la afișarea valorii "00", atingeți "⊖" pentru a alege valoarea "00".

Punctul luminos al zonei de gătit alese se stinge **complet** după ce clipește o perioadă, iar cronometrul este anulat.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă.

Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.

i Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit prin inducție cu diametrul de 145, 180, 210-280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze recipientul amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul 1).

Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior.

Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare.

Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Limitele timpului de funcționare

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Intensificare)	5-10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "F".

Reglarea precisă a temperaturii

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Temperatura este schimbată foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote

Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce gătește

Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcție de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducție. Nu este un defect.

Posibile cauze și tipuri de zgomote:

Zgomot produs de ventilator

Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcționare și, în funcție de temperatură, se activează niveluri diferite.

Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcționează

Este normal în cazul tehnologiei cu inducție. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcția de materialul vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.

Pocnituri

Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului și felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.

Zgomote tip șuierat

Pot fi auzite zgomote tip șuierat dacă se gătește pe două zone de gătit, aflate pe aceeași parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.

Oale goale

Se pot auzi zgomote dacă se încălzește o oală goală. Când puneți apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termooizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi. Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru coapt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de coapt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui

mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.

- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de coapt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de coapt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.

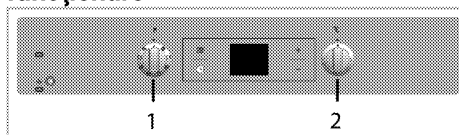


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizează cuptorul electric

Selectarea temperaturii și modului de funcționare



1 Buton pentru funcții

2 Buton termostat

1. Alegeți modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.

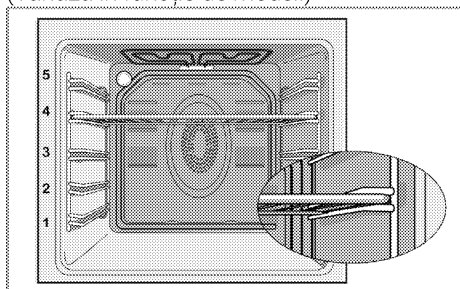
2. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă.

Oprirea cuptorului electric

Rotiți butonul pentru funcții și butonul pentru temperatură în poziția Oprit (sus). Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de perețele din spate al cuptorului. Culsați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului. (Variază în funcție de model.)



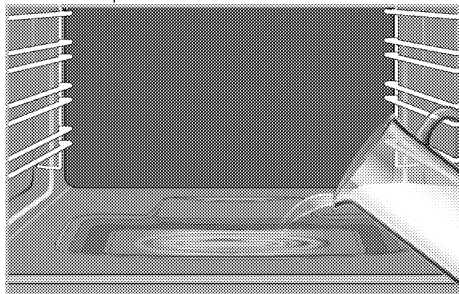
Utilizarea funcției de aburi

Cuptorul dvs. are o funcție de preparare asistată cu aburi. În timpul preparării, apa adăugată la placa de jos a cuptorului se va vaporiza cu ajutorul căldurii, iar acest abur va duce la rezultate de preparare mai bune. Aburul face ca suprafața produselor de patiserie să fie mai lucioasă, crusta să fie mai crocantă, iar dimensiunile mai mari. Totodată funcția cu aburi contribuie la menținerea umezelii în timpul preparării produselor din carne, garantând un preparat mai suculent și mai delicios.

Pentru prepararea asistată cu aburi:

1. Consultați tabelul de preparare asistată cu aburi pentru a seta funcția, temperatura, timpul și cantitatea de apă care trebuie adăugată. Pentru preparatele care nu sunt menționate în tabel, puteți determina dvs. aceste valori.

2. În funcție de preparat, turnați cantitatea de apă care va fi folosită în cavitatea de la baza cuptorului.



i Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.

3. Setați butonul pentru funcții la modul dorit de operare asistată cu aburi.

4. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

5. Apăsați butonul de preparare/curățare asistată cu aburi de pe panoul de control.

» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa de temperatură se va stinge odată ce temperatura interioară a cuptorului va atinge temperatura setată.

6. Așezați preparatul pe raftul recomandat.

! Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi. Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

» Pornirea cuptorului

7. La sfârșitul procesului de gătit, rotiți butoanele pentru funcție și cel de temperatură în poziția închisă pentru a opri cuptorul.

i După fiecare ciclu de gătit asistat cu aburi, verificați dacă există apă pe baza cuptorului. Dacă da, folosiți o cârpă uscată pentru a șterge apa după ce cuptorul s-a răcit. În caz contrar, apa rămasă pe baza cuptorului ar putea duce la formarea de calcar.

Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

Încălzire superioară și inferioară



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

Element încălzire inferior



Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adecvat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.



Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare plus ventilatorul (din peretele posterior). Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăvi.

Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.

Încălzire ventilat



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Funcția "3D"



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt gătite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

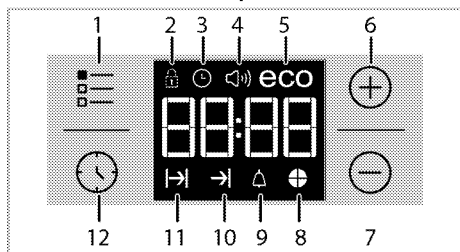
Grill+Ventilator



Efectul de grill este redus față de utilizarea grill-ului complet

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Utilizarea ceasului cuptorului



- 1 Tastă reglare
 - 2 Simbol blocaj taste
 - 3 Simbol ceas
 - 4 Simbol volum alarmă *
 - 5 Simbol mod economic
 - 6 Tastă plus
 - 7 Tastă minus
 - 8 Simbol perioadă rămasă
 - 9 Simbol alarmă
 - 10 Simbol oră terminare gătire*
 - 11 Simbol durată gătire
 - 12 Tastă program
- * (Variază în funcție de model.)

i 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 timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipi pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.

i Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.

i Timpul rămas va fi afișat dacă timpul de gătire este setat în momentul când gătitura pornește.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor **+**/**-**.

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.

4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitura începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

Setarea timpului de pornire a cuptorului (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

După ce setați timpul de gătire pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătire.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor **+**/**-**.

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul va apărea pe afișaj continuu.

4. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.

5. Apăsați tastele **+**/**-** pentru a seta finalizarea timpului de gătire.

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul plus simbolul și cronometrul

vor apărea continuu pe afișaj. După ce gătitura începe, simbolul →dispare.

6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.** Selectarea modului de funcționare

este activată în momentul când timpul de pornire a gătiturii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată.

Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitura începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

7. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"Finalizare"** apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.

8. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

i Dacă apăsați pe vreo tastă la finalul semnal sonor, cuptorul se va restarta. Rotiți butonul de temperatură și de funcție în poziția **"0"** (închis) pentru a opri cuptorul pentru a preveni re-pornirea cuptorului la finalul semnalului audio.

Activarea blocajului tastelor

Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.

2. Apăsăți tasta  pentru activarea blocajului.

» Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"ON"** apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.

i Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"ON"** va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .

» După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul **"OFF"**.

Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului.

Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval.

Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

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

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

i Tastele funcției pentru tonul de alarmă, ceas, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OPRIT).

» Simbolul  va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.

3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul  va clipi și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute.

Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma.

» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

Anularea alarmei,

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsăți și mențineți tasta  până când "00:00" este afișat.

i Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ați activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.
 2. Setăți tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor  / .
 3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.
- » Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

Schimbarea orei

Pentru a modifica ora reglată anterior:

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setăți ora cu ajutorul tastelor  / .
3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor. Acest mod finalizează gătirea cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătire.

Setarea modului economic

1. Apăsăți simbolul  până când simbolul  eco apare pe afișaj.

» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.

2. Activați modul economic prin apăsarea tastei .

» După ce blocarea tastelor este activată, simbolul "ON" apare pe afișaj și simbolul eco rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsăți simbolul  până când simbolul  eco apare pe afișaj.
- » Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați modul eco prin apăsarea tastei .
- » Simbolul "OFF" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea luminozității ecranului

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Apăsăți tasta  până când d-01 sau d-02 sau d-03 apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.
 2. Setăți luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor  / .
- » Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Tabelul duratelor de preparare

i Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

Coacerea și prepararea fripturilor

i Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	O tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	O tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturile	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	0 tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	0 tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	0 tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Lasagna	O tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	O tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui (1,8-2 kg)	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5.5 kg)	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

a ușura testarea produselor de către institutele de control.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturile	0 tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
--------	---------------	----------------------------	--------------------	--------------	------------------	-----------------------------------

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Sfaturi pentru gătitul prăjiturilor

- Dacă prajitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prajitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prajitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporiiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiiți durata de preparare.

Sfaturi pentru gătitul produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporiiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea

acestora să nu depășească adâncimea tăvii.

- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.

i Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, așezați-o cu o șină mai jos.

Sfaturi pentru gătitul legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.

Tabel preparare asistată cu aburi

Rețetă	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție și înălțime	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Țimp adăugare de apă (min.) **	Durată de preparare (aprox. în min.)	Greutate (greutate aproximativă, în grame)
Pâine	Tavă standard *		3	200	150	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pâine	Tavă standard *		3	200	250	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pui cu legume	Tavă standard *		2	15 min. 250/max, apoi 190	250	după preîncălzire	70 ... 80	2000
Antricot de vită	Tavă standard *		3	15 min. 250/max, apoi 180	300	după preîncălzire	65 ... 75	1000
Somon cu legume	Tavă standard *		3	180	250	după preîncălzire	25 ... 35	500
Somon cu legume	Tavă standard *		3	180	250	după preîncălzire	25 ... 35	500
Fursecuri cu cocos	Tavă standard *		3	170	200	după preîncălzire	25 ... 35	500
Chiflă dospită	Tavă standard *		3	180	200	după preîncălzire	20 ... 30	1200
Încălzire produse de patiserie (pâine, covrigi, produse de patiserie, bazlama)	Tavă standard *		3	120	50	după preîncălzire	15 ... 25	Pâine:250 Produse patiserie:500 Bazlama:250 Simit (covrig turcesc):300
* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.								

Utilizarea grill-ului



Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
 2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
 3. Dacă este cazul, încălziți cuptorul aproximativ 5 minute.
- » Se aprinde lampa temperaturii.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții în poziția Oprit (sus).



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură recomandată (*C)**	Durată grill (aprox.)
Pește	Grilaj metalic	4...5	250/max	20...25 min. #
Pui feliat	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...35 min.
Cotlete de miel	Grilaj metalic	4...5	250/max	20...25 min.
Friptură de vită	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...30 min. #
Cotlete de vițel	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...30 min. #
Pâine prăjită *	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.

în funcție de grosime

*Preîncălziți timp de 5 minute

**Dacă temperatura funcției Grill pentru produsul dumneavoastră nu poate fi ajustată, atunci aceasta va funcționa utilizând temperatura recomandată.

Preparatele din carne de la această masă a ușura testarea produselor de către
sunt preparate conform EN 60350-1 pentru institutele de control.

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (*C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Pâine prăjită	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.
Chifteluțe (carne de vită) - 12 bucăți	Grilaj metalic	4	250/max	25...35 min.

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.

Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5 minute.

7 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



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



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.



Se poate forma calcar permanent pe baza cuptorului, în funcție de frecvența utilizării preparării asistate de aburi / a curățării ușoare cu aburi și de duritatea apei utilizate.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscăți-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.

Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau suc de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț. Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

i Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

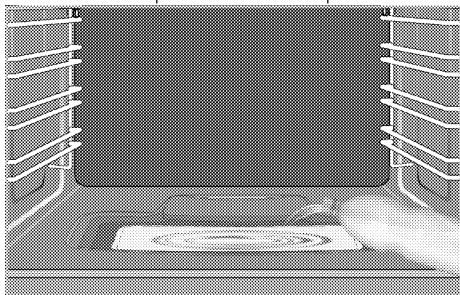
Curățarea cuptorului

Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar în bazinul de apă de la baza cuptorului.

Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur, după fiecare 2 sau 3 operații:

1. Adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului.



2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite oțetului să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.
3. Curățați bazinul de apă cu apă caldă și o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

i Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului. Nu răzuți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

Pentru a spori eficiența de curățare a calcarului care poate apărea în bazinul de

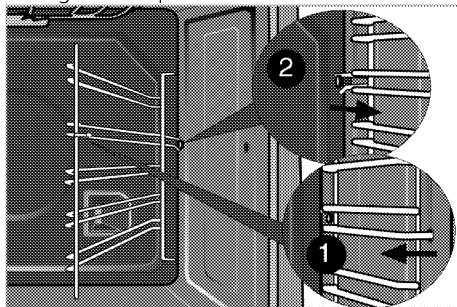
apă de la baza cuptorului, după fiecare 10 utilizări, în plus față de pașii de mai sus:

Selectați o funcție de operare în care elementul de încălzire inferior este activ și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 2-3 minute la 100 °C. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați interiorul cuptorului și grătarul cu Quick&Shine, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., în bazinul cu apă de la baza cuptorului și lăsați-l așa timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de la baza cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați.

Pentru a curăța perețele laterale (Variază în funcție de model.)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

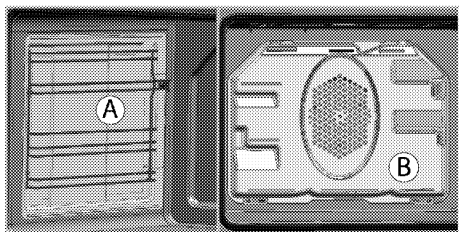
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

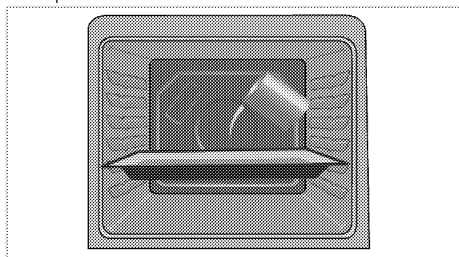
Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime. În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.



Curățarea ușoară cu aburi

Ușurează curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoaie datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectați modul de curățare ușoară cu aburi și lăsați cuptorul să funcționeze la 100°C timp de 25 de minute.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.
5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu abur, apa care este lăsată în tavă pentru a înmuia ușor reziduurile/murdăria din cavitatea cuptorului se va evapora și va forma condens în cavitatea cuptorului și pe interiorul sticlei ușii, de aceea poate picura apă în cazul în care se deschide ușa" ștergeți condensul imediat ce deschideți ușa cuptorului.

Curățați ușa cuptorului.

Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

Șterge i sticla cu o et și apoi clăti i-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

i Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

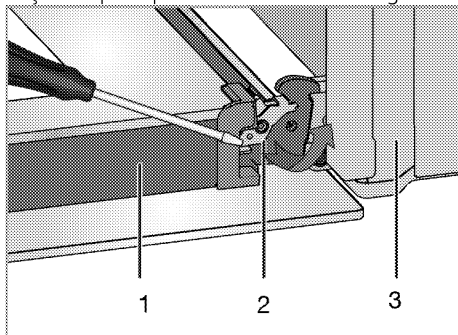
Curățarea ușii cuptorului

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-le cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu o et și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

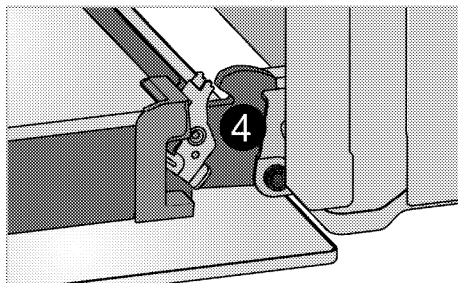
Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.

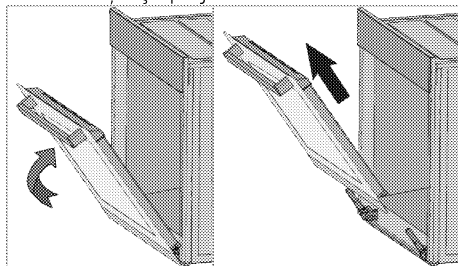


1 Ușă

- 2 Blocarea balamalei(poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei(poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.



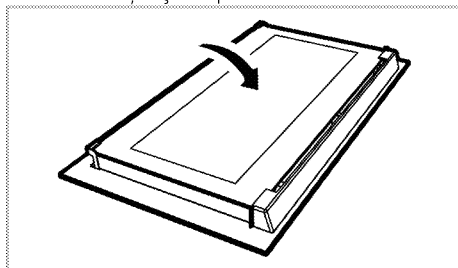
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

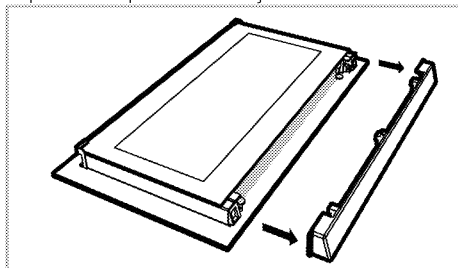
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

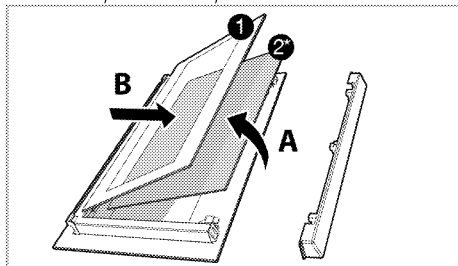
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



3. Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.



- 1 Primul geam interior
- 2* Geam interior (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)
4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior (2); repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).
5. Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2). Așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.(Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior). Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).
6. La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului primului geam interior (1) în fanta de plastic inferioară.
7. Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

Înlocuirea lămpii cuptorului



Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă 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. Acest produs conține o lampă din clasa energetică G.



Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.



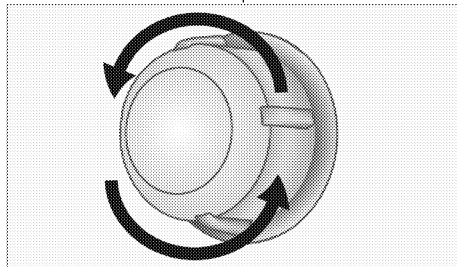
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



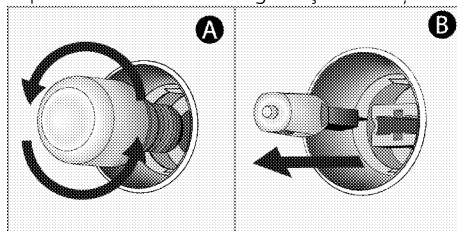
Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

8 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.* (În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Simbolul "L" apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> *Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.*
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> *Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.*
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.*
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> *Lăsați-le să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> *Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> *Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.*
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.*

(Pentru modelele cu ceas) Afișajul ceasului clipește sau simbolul ceasului este aprins.

- A intervenit o pană de curent. >>> *Reglați ora / Opriți aparatul și porniți-l din nou.*

i Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

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. Crt.	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