



Cuptor

Manual de utilizare



FBMA61330GXDT

285380210_2/ RO/ R.AC/ 03.12.24 11:20
7739486720

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	5
1.3 Siguranță electrică	6
1.4 Siguranța în timpul utilizării gazului	8
1.5 Siguranța transportului	9
1.6 Siguranța instalării	10
1.7 Siguranța utilizării	11
1.8 Avertismente privind temperatura	12
1.9 Utilizarea accesoriilor	12
1.10 Siguranța gătitului	13
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	14
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	15
2.1 Directiva deșeurilor	15
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor	15
2.2 Informațiile de pe ambalaj	15
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	15
3 Produsul dumneavoastră	17
3.1 Prezentarea produsului	17
3.1.1 Unitatea de gătit	17
3.1.2 Secțiunea plită	17
3.2 Prezentarea panoului de control al produsului	17
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului	19
3.4 Accesoriile produsului	19
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	20
3.6 Specificații tehnice	23
4 Instalare	26
4.1 Locul potrivit pentru instalare	26
4.2 Conexiunea electrică	28
4.3 Racord gaz	29
4.4 Amplasarea produsului	33
4.5 Conversia gazelor	33
5 Prima utilizare	36
5.1 Prima setare a temporizatorului	36
5.2 Curățarea inițială	36
6 Utilizarea plitei	37

6.1 Informații generale despre utilizarea plitei	37
6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI	37
7 Utilizarea cuptorului	39
7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului	39
7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	39
7.3 Setări	41
7.4 Funcția Rotiserie	42
8 Informații generale privind coacerea	43
8.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	43
8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	44
8.1.2 Carne, pește și pui	47
8.1.3 Grătar	48
8.1.4 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei	49
8.1.5 Alimente de test	51
9 Întreținerea și curățarea	52
9.1 Informații generale privind curățarea	52
9.2 Accesorii de curățare	54
9.3 Curățarea plitei	54
9.4 Curățarea panoului de control	55
9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	55
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	56
9.7 Curățarea ușii cuptorului	56
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	57
9.9 Curățarea lămpii cuptorului	58
10 Depanare	59



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice și/sau produsele cu gaz sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.

4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Conexiunile de gaz și/sau cablurile electrice nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului

se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.

- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța în timpul utilizării gazului

- **AVERTISMENT:** Utilizarea aparatelor de gătit cu gaz provoacă formarea substanțelor eliberate în încăpere sub efectul căldurii, umidității și al combustiei. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când utilizați produsul: Mențineți orificiile de ventilație naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (extractor/hotă mecanică). Utilizarea intensivă a produsului pentru o lungă perioadă de timp poate necesita ventilație suplimentară: De exemplu, deschiderea unei ferestre sau o ventilație mai eficientă, ridicarea nivelului dispozitivului de ventilație mecanică, dacă există, etc.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere prevăzută cu senzor de monoxid de carbon reglat și cu funcționare corespunzătoare. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și realizați frecvent mentenanța senzorului. Senzorul de monoxid de carbon trebuie plasat la cel mult 2 metri de aparat.
- Condițiile de setare pentru acest dispozitiv sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date)
- În cazul produselor de gătit cu gaz este necesară o ardere corespunzătoare. În cazul unei arderi incomplete, se poate forma monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, care are un efect letal chiar și în doze foarte mici. Puteți verifica dacă gazul arde corespunzător, atunci când flacăra este continuă și are culoarea albastră. Dacă flacăra este întreruptă, sinuoasă are culoarea galben intens, gazul nu arde corespunzător.
- Produsele și sistemele de gătit pe bază de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru a verifica buna funcționare. Regulatorul, furtunul și clema acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite în perioadele recomandate de producător sau atunci când este necesar.
- Curățați periodic plita cu gaz. Asigurați-vă că gazul arde corespunzător, după curățare.
- Nu folosiți oale/tigăi care depășesc dimensiunile indicate în manualul de

utilizare. Folosirea cratițelor/oalelor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor de control.

Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.

- Solicitați informații despre numerele de telefon de urgență și măsurile de siguranță în caz de miros de gaz de la furnizorul local de gaz.

 Cum procedați atunci când simțiți miros de gaz!

- Nu utilizați flacăra deschisă și nu fumați. Nu folosiți niciun buton electric (de ex. buton de bec sau sonerie). Nu folosiți linia telefonică fixă sau telefonul mobil.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Închideți toate robinetele de la produsele de gătit cu gaz și contorul de gaz la supapa principală de control, cu excepția cazului în care se află într-un spațiu închis sau într-o pivniță.
- Verificați etanșeitățile tuturor tuburilor și a conexiunilor. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsiți locația.
- Avertizați vecinii.

- Contactați departamentul de pompieri. Folosiți telefonul în afara incintei.
- Apelați serviciul autorizat și furnizorul dumneavoastră de gaze naturale.



1.5 Siguranța transportului

- Înainte de a transporta aparatul, deconectați-l de la rețea și deconectați racordurile de alimentare cu gaz.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.



1.6 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Nu așezați niciodată produsul pe o podea acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer sub produs va cauza supraîncălzirea componentelor electrice. Acest lucru va cauza probleme cu produsul.
- Produsul trebuie amplasat direct pe o suprafață curată, plată și tare. Acesta nu trebuie să fie așezat pe un soclu sau pe o placă de pat. Produsele nu trebuie să fie așezate pe plăci de carton sau de plastic.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe pereții din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot

deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

- Întrerupeți alimentarea cu gaz înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz. Există pericol de explozie.
- Conexiunea produsului la sistemul de distribuție a gazului poate fi realizată doar de o persoană autorizată și calificată. Există pericol de explozie sau de otrăvire, din cauza reparațiilor executate de către persoane neprofesioniste.
- Furtunul de gaz trebuie să fie conectat în așa fel încât să nu atingă piesele mobile din zona în care este amplasat și să nu se prindă atunci când piesele mobile se mișcă (de exemplu, sertarul). În plus, furtunul de gaz nu trebuie plasat în spații în care există posibilitatea blocării.
- Furtunul de gaz nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale aparatului și vasele de gătit de pe aparat. Există pericol de explozie din cauza deteriorării furtunului de gaz.
- Asigurați-vă că verificați dacă există scurgeri de gaz, după conectarea aparatului la

alimentarea cu gaz. Asigurați-vă că nu există scurgeri de gaz. Nu folosiți produsul, dacă există o scurgere de gaz.



1.7 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe. Închideți robinetul principal de gaz.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

1.8 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.

1.9 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.

- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.10 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.

- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de

- utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Așezați vasele de gătit în centrul zonei plitei. Rețineți că focul din zona plitei cu vasele de gătit nu se revarsă pe suprafața laterală a vaselor de gătit.



1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

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

- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu utilizați detergenți abrazivi puternici, raclete de metal, tampoane de curățat, sârmă

de spălat vase sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii frontale a cuptorului și geamul ușii superioare a cuptorului (dacă este echipat). Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea

felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta

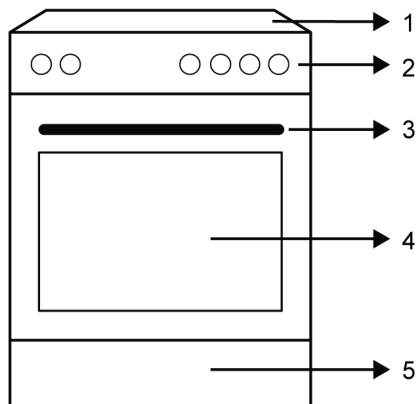
preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.

- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

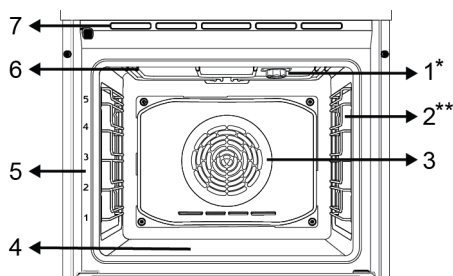
În această secțiune, puteți găsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al produsului. Pot exista diferențe în imagini și unele caracteristici în funcție de tipul de produs.

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Secțiunea plită
- 2 Panoul de control
- 3 Mâner
- 4 Ușă
- 5 Piesă inferioară

3.1.1 Unitatea de gătit



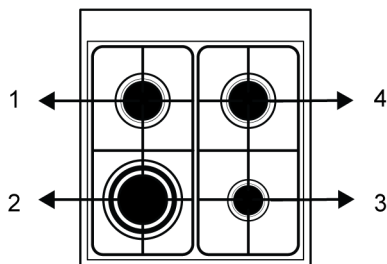
- 1 Lampă

- 2 Rafturi de sârmă
- 3 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 4 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)
- 5 Poziții de raft
- 6 Încălzitor superior
- 7 Orificii de ventilare

* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

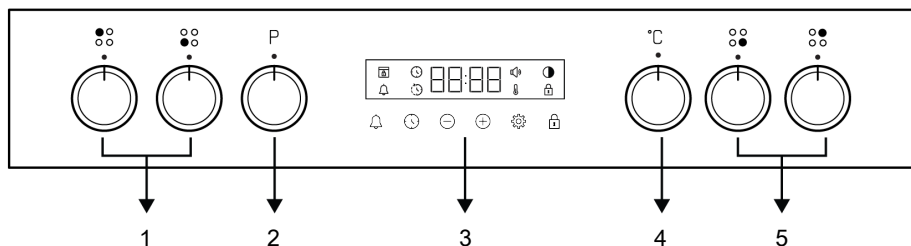
** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaj din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

3.1.2 Secțiunea plită



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

3.2 Prezentarea panoului de control al produsului



- 1 Butoane de comandă plită
- 3 TempORIZATORUL
- 5 Butoane de comandă plită

- 2 Buton de selectare funcție
- 4 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăsată (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare a funcției

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

Buton selectare temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

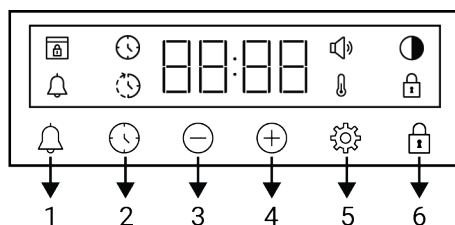
Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului din simbolul temperaturii de pe afișajul temporizatorului. Simbolul temperaturii apare pe display când începe gătitul, iar simbolul temperaturii dispare când aparatul atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, simbolul temperaturii re apare.

Butoane de comandă plită

Puteți utiliza plita cu ajutorul butoanelor de comandă ale acestora. Fiecare buton comandă arzătorul respectiv. Puteți înțelege ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de comandă.

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere *
- : Simbol alarmă
- : Simbol luminozitate
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol nivel de volum
- : Simbol de blocare ușă *

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

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile

maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.
	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator / Airfry	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit. Datorită aerului distribuit rapid cu această funcție, puteți face o prăjire superficială sau fără ulei. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Airfry".
	Funcție „3D”	*	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Rotisor cu grătar integral	*	Funcționează compartimentul interior și exterior al elementului de încălzire superior și motorul rotisorului (frigare doner). Este potrivit pentru frigerea bucăților de carne mari și medii.

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

3.4 Accesoriiile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriiilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de

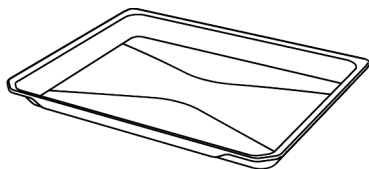
modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

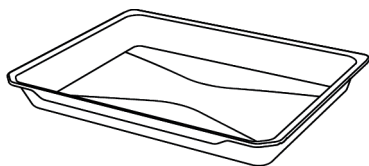
Tavă standard

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



Tavă adâncă

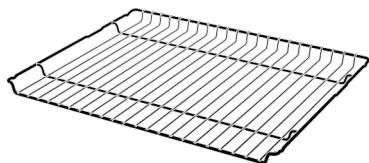
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



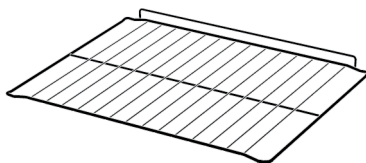
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

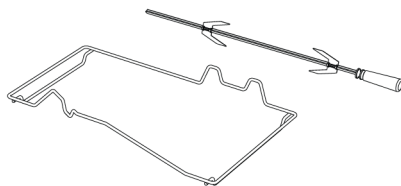


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



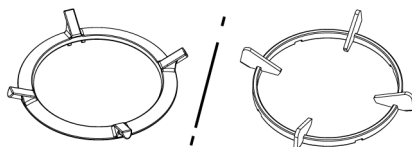
Rotisor și frigărui

Se folosește pentru frigerea cărnii roșii, a cărnii de pui sau a peștelui, din toate direcțiile.



Adaptor tigaie wok

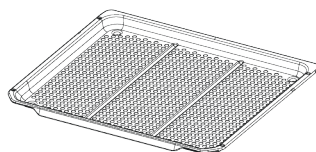
Se folosește pentru ridicarea tigăilor wok cu fundul rotund.



Tava de prajit acoperita cu bariera (Airfry)

Se utilizează pentru prăjirea superficială sau fără ulei a alimentelor.

Tava cuptorului cu strat de protecție prezintă aderență mai mică față de alte tăvi.

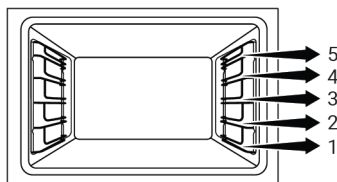


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

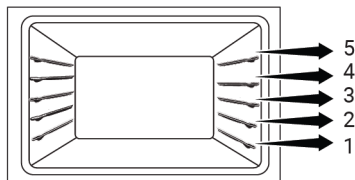
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



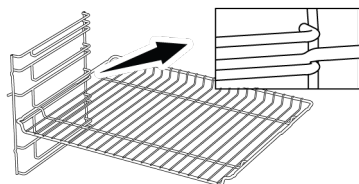
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Plasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

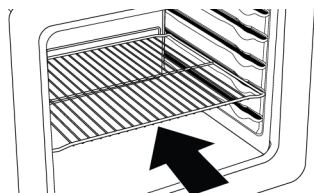
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale ale sârmei în mod corespunzător. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față. Pentru o gătire mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe punctul de oprire al raftului de sârmă. Nu trebuie să treacă peste punctul de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

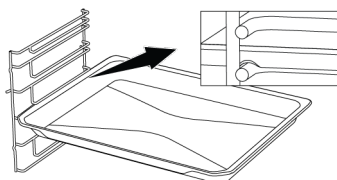
Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale în mod corespunzător. Grătarul de sârmă are o direcție atunci când îl așezați pe raft. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

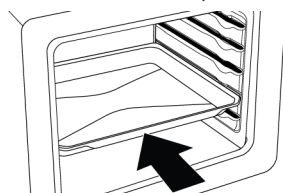
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

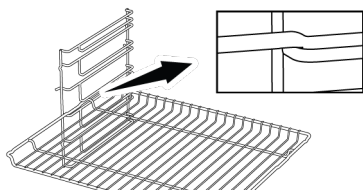
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



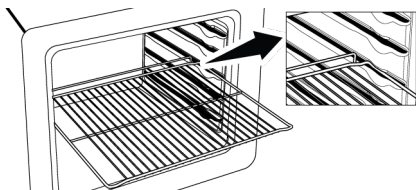
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

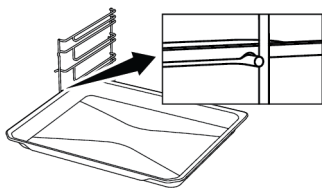


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



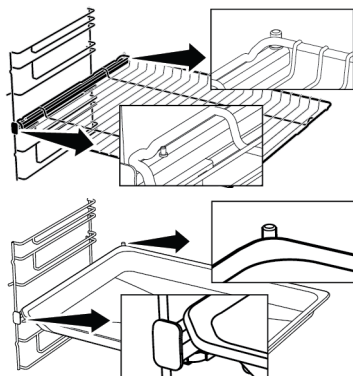
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



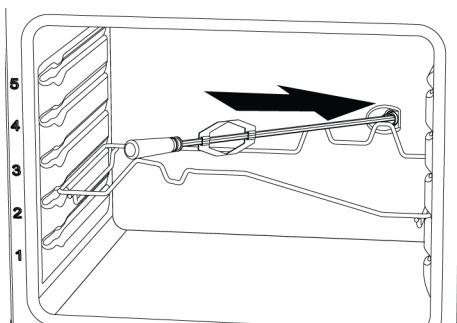
Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



Atașarea rotisorului pentru frigerea puiului

- Fixați alimentele pe rotisor folosind țepușele.
- Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
- Introduceți marginea ascuțită a rotisorului în motorul pentru rotisor și amplasați rotisorul pe cadru.



- Detașați mânerul rotisorului în timpul preparării la grill.

3.6 Specificații tehnice

RO

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	850 /600 /600
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie (kW)	2,7 kW
Consum total de gaz (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional
Zone de gătit	
Stânga față	Arzător wok
Alimentarea	3,3 kW (240 g/h - G30)
Dreapta față	Arzător auxiliar
Alimentarea	1,0 kW (73 g/h - G30)
Stânga spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h - G30)
Dreapta spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tipul de gaz/presiunea la care este setat produsul:	
G20 20 mbar	
Categoria de produs gazos	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat II 2ELs3B/P	
Cat I 2H	
Tipuri de gaze/presiuni la care poate fi convertit produsul:	
G2 350 13 mbar	
G30 30 mbar	
G30 37 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.	



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Categorii de gaze din țara respectivă/tipuri/presiune

În tabelul de mai jos puteți găsi tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru țara în care va fi instalat produsul.

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Masa injectoare

Tabelul de mai jos oferă valorile injectoarelor pentru toate tipurile de gaze combustibile pentru conversia gazului. Puteți ajunge la valorile injectoarelor dvs. uitându-vă la tabelul tehnic pentru tipurile de gaz pe care le puteți converti în funcție de combustibili și de țara dvs. Este posibil ca injectoarele să nu fie furnizate împreună cu produsul dumneavoastră. Il puteți obține de la serviciile autorizate sau de la locul de unde ați achiziționat produsul.

Zone de gătit									
Alimentar ea	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

! Avertizări generale

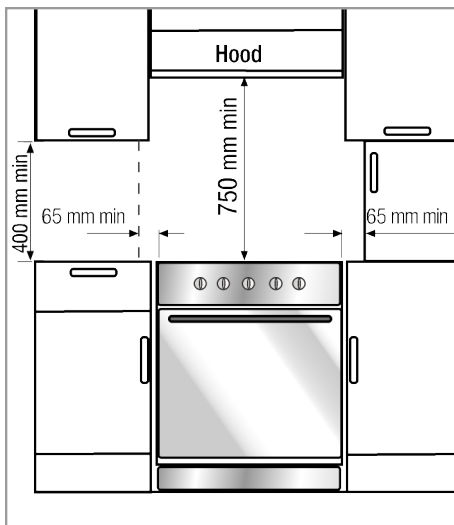
- Apelați la cel mai apropiat agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurați-vă că instalațiile electrice și de gaz sunt la locul lor înainte de a apela la agentul de service autorizat pentru ca produsul să fie gata de funcționare. Dacă instalația nu este corespunzătoare, apelați la un electrician și instalator calificați pentru a vă efectua remedierile necesare. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de proceduri realizate de persoane neautorizate care, de asemenea, pot anula garanția.
- Clientul are responsabilitatea de a pregăti locația în care va fi amplasat produsul și de a avea pregătite utilitățile de alimentare cu energie electrică și/sau gaz.
- În timpul instalării produsului se vor respecta regulile specificate în standardele locale privind instalațiile electrice și/sau de gaz (reguli legale de instalare)./paragraful
- Înainte de instalare, verificați dacă aparatul este deteriorat. Nu instalați aparatul dacă este deteriorat. Produsele avariate provoacă riscuri de siguranță.

4.1 Locul potrivit pentru instalare

- Așezați produsul pe o suprafață tare deoarece există conducte de aer sub produs. Acesta nu trebuie să fie așezat pe o bază sau pe un piedestal. Picioarele produsului nu trebuie să se afunde pe suprafețe moi, de exemplu covoare etc.
- Podeaua bucătăriei trebuie să fie capabilă să suporte greutatea aparatului, plus greutatea suplimentară a ustensilelor de gătit și de copt și a alimentelor.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 1 în conformitate cu standardul EN 30-1-1. Acesta poate fi plasat lângă pereții bucătăriei, mobilierul de bucătărie sau orice alt produs în orice dimensiune

din spate și de la o margine. Mobilierul sau echipamentul de bucătărie de pe partea cealaltă poate fi doar de aceeași dimensiune sau mai mic.

- Poate fi utilizat cu dulapuri pe ambele părți, dar pentru a avea o distanță minimă de 400 mm deasupra nivelului plitei, lăsați un spațiu liber lateral de 65 mm între aparat și orice perete, perete despărțitor sau dulap înalt.

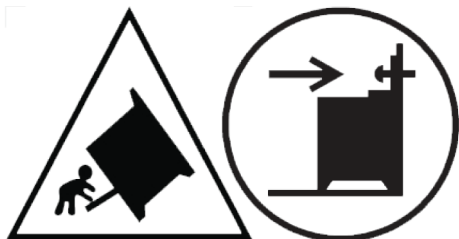


- De asemenea, poate fi utilizat în poziție liberă. Lăsați o distanță minimă de 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- Dacă trebuie instalată o hotă de bucătărie deasupra aragazului, consultați instrucțiunile producătorului hotei de bucătărie în ceea ce privește înălțimea de instalare (min. 650 mm).
- Orice mobilier de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Lanțul de siguranță

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

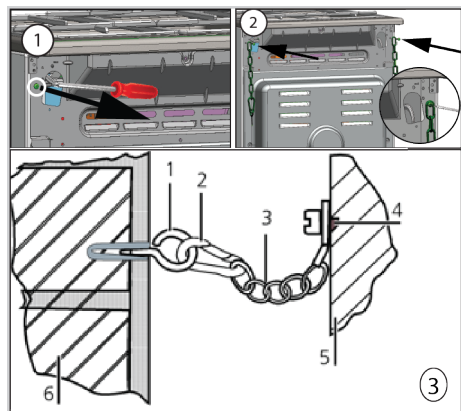
Avertizare - Risc de răsturnare!



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

Dacă produsul are 2 lanțuri de siguranță;

Fixați cârligul (1) cu ajutorul unui cui potrivit pe peretele bucătăriei (6) și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de blocare (2).

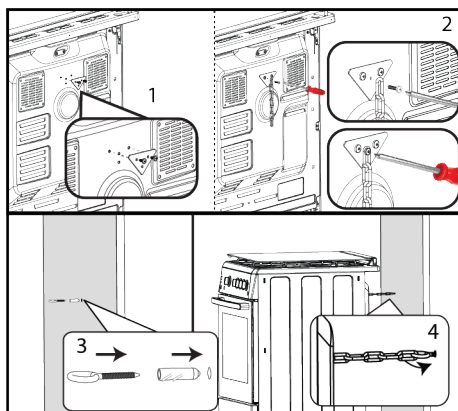


- 1 Cârlig
- 2 Mecanism de blocare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați ferm lanțul la partea din spate a produsului
- 5 Partea din spate a produsului
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul are 1 lanț de siguranță;

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

Urmați pașii de mai jos din imagine pentru a fixa lanțul de siguranță la produs.



i Lanțul de stabilitate trebuie să fie cât mai scurt posibil pentru a evita înclinarea cuptorului în față și în diagonală pentru a evita înclinarea laterală a cuptorului. Lanțul de stabilitate este conceput pentru aragazurile fără fantă de prindere a suportului.

Aerisirea camerei

Toate încăperile au nevoie de o fereastră care să poată fi deschisă sau de o fereastră echivalentă, iar unele încăperi vor necesita, de asemenea, un ventilator permanent. Aerul pentru ardere este preluat din aerul din încăpere, iar gazele de evacuare sunt emise direct în încăpere. O aerisire bună este importantă pentru funcționarea în siguranță a aparatului dumneavoastră.

Camere cu uși și/sau ferestre care se deschid direct în exteriorul clădirii

Ușile și/sau ferestrele care se deschid direct în exterior trebuie să aibă o deschidere totală de aerisire cu dimensiunile specificate în tabelul de mai jos, care se bazează pe puterea totală de gaz a aparatului (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice din prezentul manual de utilizare). În cazul în care ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere de aerisire totală corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului, așa cum se specifică în tabelul de mai jos, atunci trebuie să existe

cu siguranță o deschidere de aerisire fixă suplimentară în încăperea pentru a se asigura că sunt îndeplinite cerințele minime de aerisire totală pentru consumul total de gaz al aparatului. Deschiderea de aerisire fixă poate include deschideri pentru aerisirile existente, dimensiunea deschiderii pentru conductele de extracție a hotei etc.

Consumul total de gaz (kW)	Deschiderea minimă de aerisire (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Camere care nu au uși și/sau ferestre care se deschid direct în exterior.

În cazul în care încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă și/sau o fereastră care să se deschidă direct în exterior, trebuie căutate alte produse care să asigure în mod cert o deschidere de aerisire fixă, nereglabilă și care să nu poată fi închisă, care să îndeplinească cerințele minime totale de deschidere de aerisire pentru consumul total de gaz al aparatului, așa cum este indicat în tabelul de mai sus. De asemenea, trebuie să se respecte reglementările corespunzătoare privind construcțiile.

În cazul în care o încăperea sau un spațiu interior conține mai mult de un aparat cu gaz, trebuie prevăzută o suprafață de aerisire suplimentară față de cea prevăzută în tabelul de mai sus. Dimensiunea zonei de aerisire suplimentară trebuie să fie corespunzătoare reglementărilor privind alte aparate cu gaz.

De asemenea, ar trebui să existe un spațiu liber de cel puțin 10 mm pe marginea inferioară a ușii care se deschide spre mediul interior din încăperea în care este instalat aparatul. Trebuie să vă asigurați că elemente precum covoare și alte materiale de acoperire a podelei etc. nu afectează spațiul liber atunci când ușa este închisă. Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, într-o bucătărie/sufragerie sau într-o cameră de dormit, dar nu într-o cameră unde se află o baie sau un duș. Aragazul nu trebuie să fie instalat într-o cameră de dormit cu o suprafață mai mică de 20 m³. Nu instalați acest aparat într-o încăperea aflată sub nivelul solului decât dacă aceasta este deschisă la nivelul solului pe cel puțin o latură.

4.2 Conexiunea electrică

Avertizări generale

- Deconectați produsul de la conexiunea electrică înainte de a începe orice lucrare la instalația electrică. Există pericol de electrocutare.
- Conectați produsul la o priză/linie împământată protejată de un întrerupător de circuit miniatural de capacitate adecvată, conform tabelului "Specificații tehnice". Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat, în timpul utilizării produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru eventuale daune care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu reglementările locale.
- Produsul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de către o persoană autorizată și calificată, iar garanția produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea ca urmare a operațiunilor efectuate de persoane neautorizate.
- Cablul electric nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul electric

este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există riscul de electrocutare, scurtcircuit sau pericol de incendiu!

- Datele rețelei de alimentare electrică trebuie să corespundă datelor specificate pe eticheta tipului produsului. Plăcuța de identificare este vizibilă fie atunci când se deschide ușa sau capacul inferior al aparatului, fie se află pe peretele din spate al aparatului, în funcție de tipul de aparat.
- Priza cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibilă după instalare (nu o direcționați deasupra plitei). Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple pentru alimentarea la rețeaua electrică.
- și trebuie să folosiți priza/linia și ștecherul corespunzătoare pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului sunt în afara capacității de transport al curentului a ștecherului și prelungitorului electric/prizei, produsul trebuie conectat direct prin instalație electrică fixă, fără a utiliza ștecherul și prelungitorul electric/priza.

Dacă aparatul are un cablu și o priză:

Efectuați conectarea electrică a aparatului conectându-l la o priză împământată.

4.3 Racord gaz

⚠️ Avertizări generale

- Risc de explozie, incendiu și toxiinfecție în cazul în care instalarea, repararea sau racordul se face de către o persoană sau un tehnician neautorizat/nelicențiat/necalificat.
- Înainte de a amplasa produsul, asigurați-vă de respectarea condițiilor locale de distribuție (tip și presiune a gazului) și dacă reglajul de gaz al produsului respectă aceste condiții. Condițiile de reglare a gazelor și valorile produsului se găsesc pe etichete (sau pe eticheta de tip).
- În cazul în care codul țării dvs. nu se află pe etichetă, urmați instrucțiunile tehnice locale din țara dvs. pentru racordul și transformarea instalației de gaz.
- Produsul poate fi racordat la sistemul de alimentare cu gaz numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/calificat.
- Producătorul nu este răspunzător pentru daunele care decurg din procedurile efectuate de persoane sau tehnicieni neautorizați/nelicențiați/necalificați.
- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!
- În cazul în care trebuie să utilizați ulterior produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să consultați persoana sau tehnicianul autorizat/licențiat/calificat cu privire la procedura de conversie aferentă.
- Asigurați-vă că se verifică bine etanșeitatea racordului de gaz după fiecare utilizare. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea din cauza scurgerilor de gaz care pot apărea ca urmare a racordării la gaz sau a conversiei efectuate de persoane neautorizate/nelicențiate.

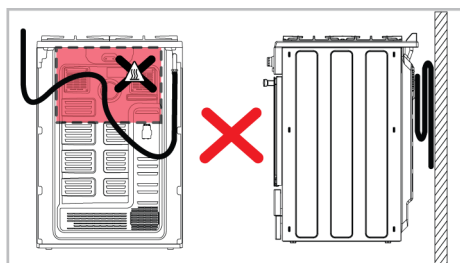
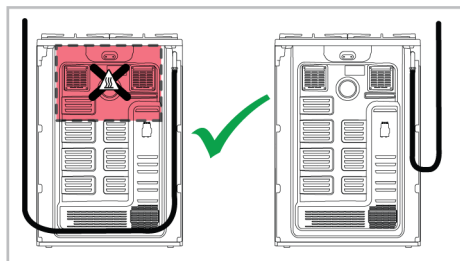
Risc de incendiu:

- Dacă nu efectuați racordarea în conformitate cu instrucțiunile de mai jos, există riscul de scurgere de gaz și de incendiu. Compania noastră nu poate fi trasă la răspundere pentru daunele care rezultă din această situație.
- Racordarea la gaz trebuie efectuată numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/calificat.
- Asigurați-vă că furtunul de gaz care urmează să fie utilizat la racordarea la gaz este conform cu standardele locale privind gazul.
- Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu intre în contact cu piesele mobile și suprafețele fierbinți (prezentate în figurile de mai jos) din jurul său și să nu fie prins atunci când piesele mobile se deplasează. (de ex. sertare) În plus, acesta nu trebuie plasat în spații în care ar putea fi turtit.

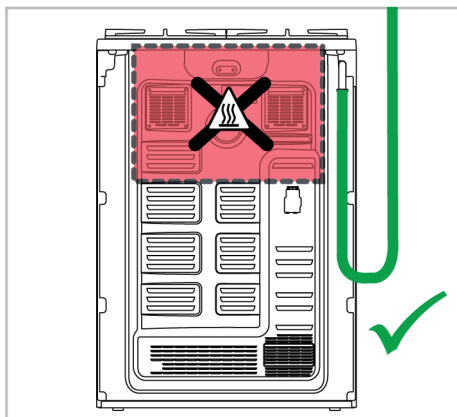
- Nu deplasați produsul a cărui racordare la gaz este completă. Dacă produsul este mutat, poate exista riscul de scurgeri de gaz.
- Pentru conectarea și transformarea instalației de gaz trebuie să se utilizeze o cheie.

Alegerea părții de racordare la gaz

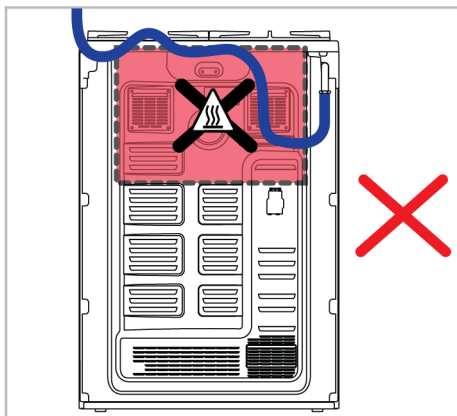
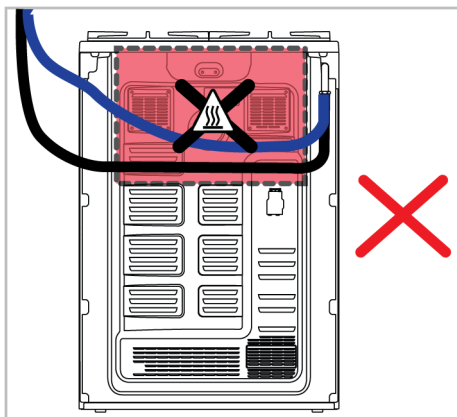
- Furtunul de gaz trebuie racordat prin efectuarea de viraje cu unghiuri largi împotriva posibilității de rupere și pliere în timpul racordării.
- Furtunul de gaz nu trebuie să fie turtit, pliat, ciupit, atins de colțuri ascuțite sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului și cu vasele de gătit de pe produs. Risc de explozie în urma deteriorării furtunului de gaz!
- Furtunul de gaz nu trebuie să intre în contact cu piese care pot atinge o temperatură de 70 C peste temperatura camerei.

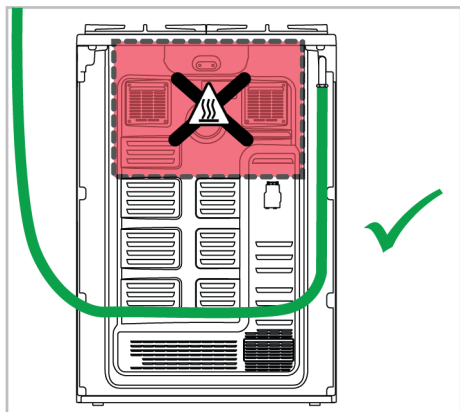


- Înainte de racordarea la gaz, asigurați-vă că alimentarea cu gaz și ieșirea furtunului de gaz a produsului care urmează să fie racordat la gaz se află pe aceeași parte.



- În cazul în care ieșirea furtunului de gaz și alimentarea principală de gaz nu sunt orientate pe aceeași parte, asigurați-vă că furtunul nu trece prin zona fierbinte atunci când îl conectați.





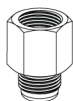
Piese pentru racordarea la gaz

Piese și unelte care pot fi necesare pentru conectarea la gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul. Piese de conectare a instalației de gaz care trebuie utilizate pot varia în funcție de tipul de gaz și de reglementările țării respective.

Garnitură de etanșare a scurgerilor :



Racord EN 10226 R1/2" :



Racord pentru gaz lichid (G30,G31) :



Racord de ieșire a gazului :



Efectuarea racordului de gaz - GN

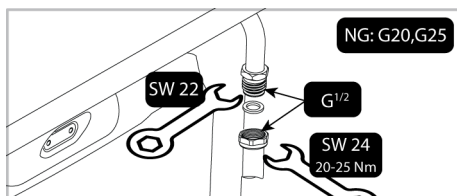
- Instalația de gaz natural trebuie să fie pregătită în mod corespunzător pentru montaj înainte de a instala produsul. La

ieșirea din instalația de gaze naturale trebuie să existe o supapă de gaz natural care să fie conectată la produs.

- Asigurați-vă că supapa de gaz natural este ușor accesibilă.
- Conectați produsul la sistemul de gaze naturale din locuința dvs. cu un furtun de gaz flexibil care respectă standardele locale.
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.
- Alimentarea cu gaz trebuie să fie racordată prin intermediul unei conducte de gaz sau al unui furtun de gaz de siguranță cu fittinguri filetate la ambele capete.

Racord de tip EN ISO 228 G1/2".

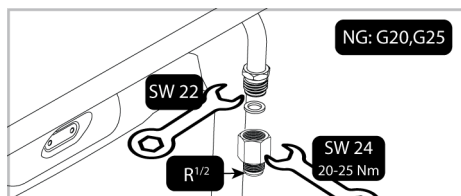
- Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
- Fixați piesa de racordare a gazului la aparat cu ajutorul unei chei de 22 mm și plasați piesa de racordare în piesa de racordare cu ajutorul unei chei de 24 mm.



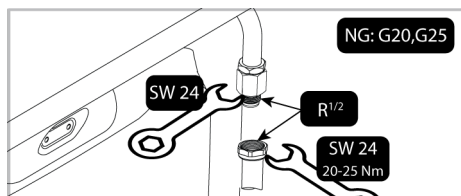
- Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Racord de tip ISO 10226 R1/2".

- Așezați noua garnitură în piesa de racordare și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
- În timp ce țineți fixată ieșirea de racordare la gaz a produsului cu o cheie de 22, conectați piesa de interconectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 și strângeți bine.



3. Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
4. Conectați partea filetată a furtunului/ tubului de gaz de siguranță la elementul de interconectare cu cheia de 24 mm și strângeți-o bine, menținând elementul de interconectare fixat cu cheia de 24 mm.



5. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

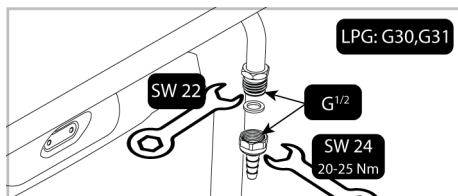
Efectuarea racordului de gaz - GPL

- Produsul trebuie să fie racordat în așa fel încât să fie aproape de racordul de gaz pentru a preveni scurgerile de gaz.
- Înainte de a face racordul la gaz, puneți la dispoziție un furtun de gaz din plastic și o clemă de montare adecvată. Diametrul interior al furtunului de gaz din plastic trebuie să fie de 10 mm, iar lungimea nu trebuie să fie mai mare de 150 cm. Furtunul de plastic trebuie să fie etanș și ușor de inspectat.
- Aparatele și sistemele pe bază de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru buna funcționare. Regulatorul, furtunul și clemă acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite în perioadele recomandate de producător sau atunci când este necesar.
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.

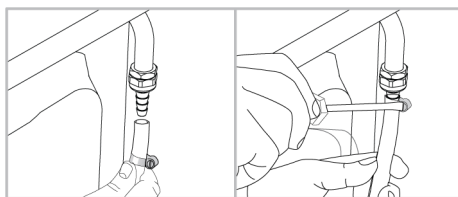
- Racordarea la gaz trebuie să se facă printr-un furtun de gaz sau printr-o racordare fixă.

Racordare cu furtun de gaz fixat (fără filet)

1. Așezați noua garnitură în piesa de racordare pentru gaz lichid și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. Fixați ieșirea de racord pentru gaz a produsului cu o cheie de 22 mm, conectați piesa de conectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 mm și strângeți bine.



3. Montați clemă de montare la un capăt al furtunului de gaz. Înmuiți capătul furtunului de gaz la care ați atașat clemă de fixare punându-l în apă clocotită timp de un minut.
4. Introduceți furtunul de gaz înmuiat până la capăt în piesa de racordare. Strângeți bine clemă cu o șurubelniță.



5. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Verificarea scurgerilor la punctul de racordare

- Asigurați-vă că toate butoanele de pe produs sunt închise. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este pornită. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe punctul de racordare al furtunului pentru controlul scurgerilor de gaz.
- Partea săpunită va face spumă dacă există o scurgere de gaz. În acest caz, verificați încă o dată racordul de gaz.

- În loc de săpun, puteți utiliza spray-uri disponibile în comerț pentru verificarea scurgerilor de gaz.
- Dacă există o scurgere de gaz, închideți alimentarea cu gaz și ventilați încăperea.
- Nu folosiți niciodată un chibrit sau o brichetă pentru a face controlul scurgerilor de gaz.

4.4 Amplasarea produsului

1. Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
2. Fixați la perete lanțul de siguranță pe care l-ați conectat la produs.
3. Reglați picioarele cuptorului

Reglarea picioarelor cuptorului

Vibrațiile din timpul utilizării pot face ca vasele de gătit să se miște. Această situație periculoasă poate fi evitată dacă produsul este plan și echilibrat.

Pentru siguranța dumneavoastră, asigurați-vă că produsul este la nivel prin ajustarea celor patru picioare din partea de jos prin rotirea la stânga sau la dreapta și aliniați-l la nivelul blatului de lucru.

Verificarea finală

1. Reconectați produsul la curent.
2. Verificați funcțiile electrice.
3. Deschideți robinetul de gaz.
4. Verificați dacă racordurile de gaz sunt bine fixate și dacă există scurgeri.
5. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați dacă capacul arzătorului este bine așezat sau curățați arzătorul.

4.5 Conversia gazelor

⚠️ Avertizări generale

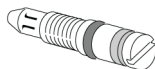
- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!

- Toate injectoarele de gaz trebuie înlocuite, iar reglarea arderii robinetelor de gaz trebuie să se facă în poziția de debit redus pentru ca produsul să poată fi utilizat cu un alt gaz.
- După schimbarea tipului de gaz, noua etichetă cu tipul de gaz de pe punga de rezervă trebuie aplicată pe eticheta aflată deja pe peretele posterior al produsului.
- Tipul de gaz convertibil și categoriile de gaz ale produsului în funcție de țară sunt indicate în secțiunea "Categorii/tipuri/presiuni de gaz ale țării". Verificați în acest tabel tipurile de gaze pe care le puteți utiliza în zona dumneavoastră. Nu puteți face conversia la tipuri de gaze nespecificate în acest tabel.
- Este posibil ca injectorul de rezervă corespunzător tipului de gaz pe care doriți să îl utilizați să nu fie furnizat împreună cu produsul. Puteți procura injectoarele de la service-ul autorizat sau de la magazinul de unde ați cumpărat produsul.
- Valorile injectoarelor și tipurile de gaze care trebuie utilizate pentru arzătoare sunt prezentate la sfârșitul secțiunii. Efectuați racordarea tipului de gaz care urmează să fie convertit, așa cum este descris în secțiunea privind racordarea la gaz.

Piese pentru schimbarea instalației de gaz

Piese și unelte care pot fi necesare pentru transformarea instalației de gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul.

Duză de deviere :

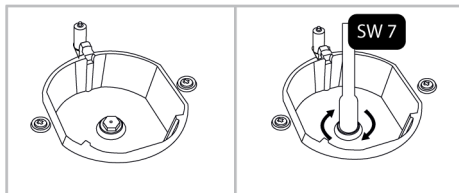


Injector arzător :

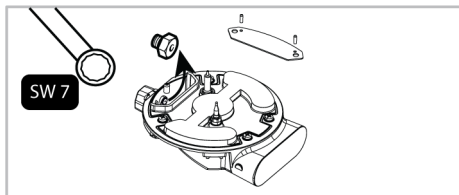


Schimbarea injectorului pentru arzătoare

1. Răsuciți toate butoanele de control în poziția oprit de pe panoul de control.
2. Întrerupeți alimentarea cu gaz.
3. Îndepărtați suporturile pentru tigăi, capacul și capul arzătoarelor plitei.
4. Îndepărtați injectoarele de gaz prin răsucirea în sens invers acelor de ceasornic. (cheie nr. 7)



5. Dacă produsul are o cameră de ardere wok cu un injector cu intrare laterală, scoateți injectorul cu o cheie numărul 7.



i La unele arzătoare de plită, injectorul este acoperit cu o piesă metalică. Acest capac metalic trebuie să fie îndepărtat pentru a înlocui injectorul.

6. Instalați noile injectoare de gaz. (Cuplu de strângere 4 Nm)
7. Verificați toate racordurile pentru a vă asigura că sunt instalate în siguranță și fixate bine.

i Injectoarele noi au poziția marcată pe ambalaj sau pe tabelul injectoarelor, la care se poate face referire.

8. Trebuie să verificați dacă injectoarele prezintă scurgeri după racordare.



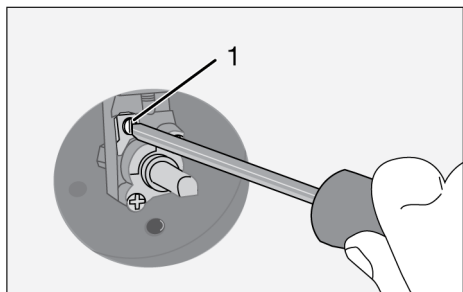
Cu excepția cazului în care există o situație anormală, nu încercați să scoateți robinetele arzătorului de gaz. În cazul în care este necesară schimbarea robinetelor, trebuie să apelați la un agent de service autorizat sau la un tehnician autorizat cu licență.

Setare redusă a debitului de gaz pentru robinetii de plită

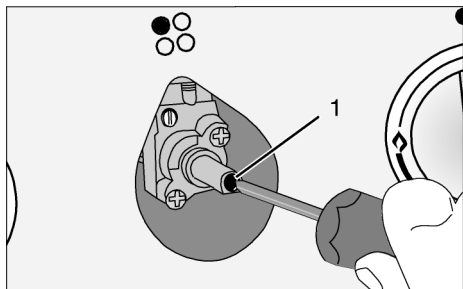
1. Aprindeți arzătorul care urmează să fie reglat și rotiți butonul în poziția redus.
2. Îndepărtați butonul de la robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului.
4. Pentru GPL (butan - propan), rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gazul natural, trebuie să rotiți o dată șurubul în sens invers acelor de ceasornic.

⇒ Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziție redusă trebuie să fie de 6-7 mm.

5. Dacă flacăra este mai înaltă decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic.
6. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără mare, cât și în cea de flăcără redusă și verificați dacă flacăra este aprinsă sau stinsă.
7. În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat în aparatul dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului

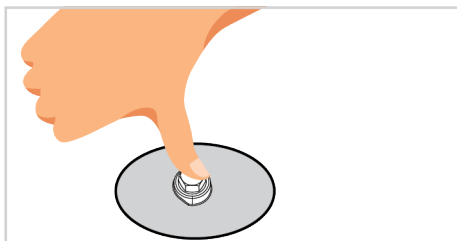


1 Șurub de reglare a debitului

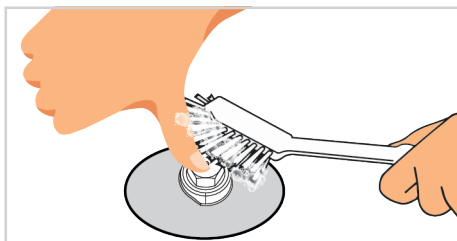
Verificare scurgeri la injectoare

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

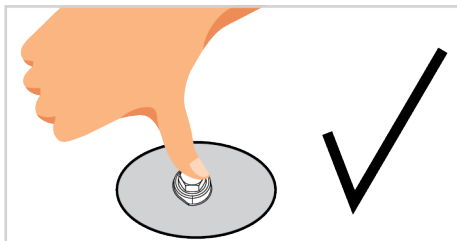
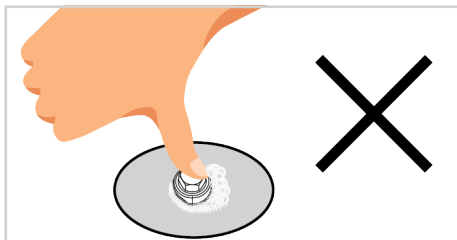
1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.



3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.



4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după ce un reprezentant autorizat de service a intervenit asupra produsului.



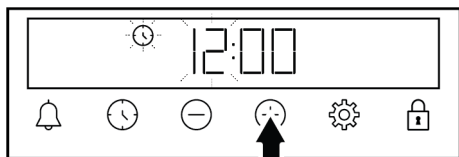
5 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

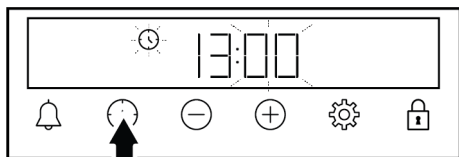
5.1 Prima setare a temporizatorului

Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

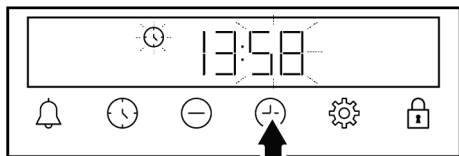
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setati ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsați tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Conformați apăsând tasta ⌚ sau ⚙️.
⇒ Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe afișaj.

❗ Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ⌚ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați ora setând ora, sau apăsând tasta ⌚ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.

❗ În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

5.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului [► 19]”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

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

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

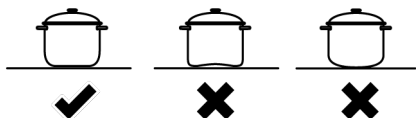
suficient să asigurați buna ventilație pentru îndălțurare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

6 Utilizarea plitei

6.1 Informații generale despre utilizarea plitei

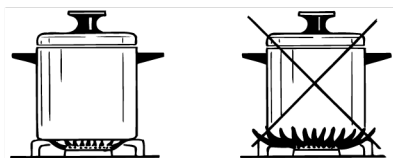
Avertismente generale

- Așezați vasele și tigăile astfel încât mânerul să nu fie deasupra arzătoarelor, pentru preveni supraîncălzirea lor.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.



- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Nu aprindeți arzătoarele fără ca o oală sau un recipient să se afle pe arzătorul respectiv.
- Opriti arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriti întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.

- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.
- Intensitatea flăcării trebuie ajustată în funcție de oalele/vasele de gătit. Reglați flăcările de gaz astfel încât acestea să nu depășească baza recipientelor/tigăilor și așezați recipientele/tigăile în centrul suportului pentru vase. Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.



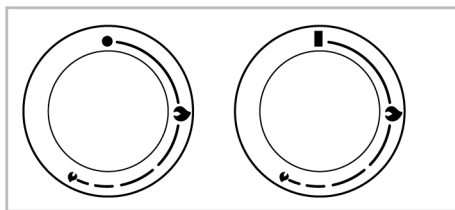
Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Tip arzător plită	Diametru oală - cm
Arzător auxiliar	12 - 18
Arzător normal	18 - 20
Arzător rapid - Arzător wok	22 - 24

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

6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI

Buton de control al plitei



● Pozitia oprită



Flacără mică: cea mai mică putere de gaz

 Flacăra mare: Cea mai mare putere de gaz

Puteți folosi plita cu ajutorul butoanelor de comandă a plitei. Fiecare buton acționează arzătorul respectiv. Puteți deduce ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de control.

Când este oprit (poziția superioară), arzătorul nu este alimentat cu gaz. După aprinderea arzătorului, puteți găti setând nivelurile de gaz pe buton. Setati puterea de gătit dorită prin alinierea butonului la simbolul respectiv.

Aprinderea arzătoarelor cu gaz

- ✓ Arzătoarele cu gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de comandă.
- 1. Apăsati butonul arzătorului.
- 2. În timp ce apăsați pe buton, răsuțiți-l în sens invers acelor de ceasornic către simbolul flăcării mari.
- 3. Scânteia rezultată aprinde gazul.
- 4. După aprinderea inițială, continuați să apăsați butonul timp de 3-5 secunde.
- 5. Dacă gazul nu se aprinde după ce ați apăsat și eliberat butonul, repetați același proces apăsând butonul timp de 15 secunde.

 Eliberați butonul dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 de minute înainte de a încerca din nou. Risc de acumulare de gaze și de explozie!

- 6. Reglați nivelul de putere dorit.

Stingerea arzătoarelor cu gaz

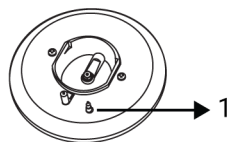
Poziționați butonul arzătorului în poziția oprit (sus).



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

Mecanism de siguranță pentru oprirea gazului

Ca măsură de precauție împotriva exploziei datorată scurgerilor de gaze de la arzătoarele superioare, un mecanism de siguranță începe să funcționeze și oprește imediat gazul.



1 Siguranța de oprire a gazului

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

Arzător wok

Arzătoarele wok vă ajută să gătiți mai rapid. Wok, care este utilizat în special în bucătăria asiatică, este un fel de tigaie adâncă și plată din tablă metalică, care este folosită pentru a găti legume și carne tocată la foc puternic într-un timp scurt. Întrucât mâncărurile sunt gătite la flacăra puternică și într-un timp foarte scurt în astfel de tigăi care conduc rapid și uniform căldura, valoarea nutritivă a alimentelor este păstrată, iar legumele rămân crocante. Puteți folosi arzătorul wok și pentru cratițele obișnuite.

Dacă doriți să folosiți o cratiță obișnuită pe arzătorul wok, trebuie să scoateți suportul pentru tigaie wok de pe plită.

7 Utilizarea cuptorului

7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

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

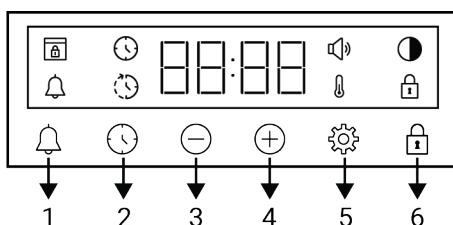
7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperi de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.

- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere *
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol luminozitate
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol nivel de volum
-  : Simbol de blocare ușă *

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

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).

Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



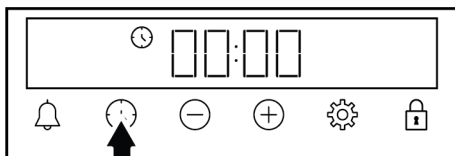
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
 2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.
- ⇒ Cuptorul va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe afișaj va apărea simbolul . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatură și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

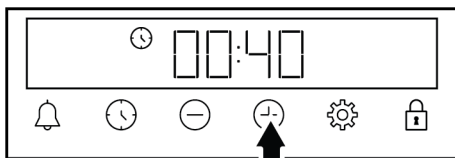
1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsati tasta până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de preparare.



- După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele .

3. Reglați timpul de coacere cu tastele / .



- Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de preparare setat începe contorizarea inversă și pe afișaj apare simbolul . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre.

5. După terminarea timpului de preparare setat, pe afișaj apare "End" (Sfârșit), simbolul clipește și cronometrul emite un semnal sonor.
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.



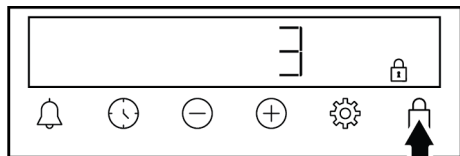
Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).

7.3 Setări

Activarea blocării tastelor

Folosind funcția de blocare a tastelor, puteți preveni modificarea setărilor temporizatorului.

1. Apăsați tasta până când simbolul apare pe ecran.



- ⇒ Simbolul este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul clipește.



Dacă eliberați tasta înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.



Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare a tastelor este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați tasta până când simbolul dispare de pe ecran.

- ⇒ Simbolul dispare de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

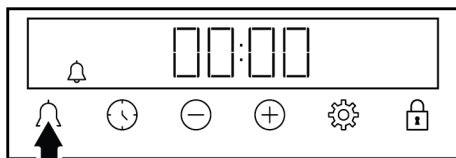
Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

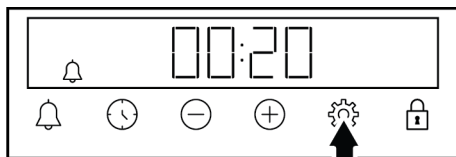


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsați până când simbolul tastei apare pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele /.



- ⇒ După setarea orei alarmei, simbolul rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul începe să clipească și emite un semnal sonor.

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute.
Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

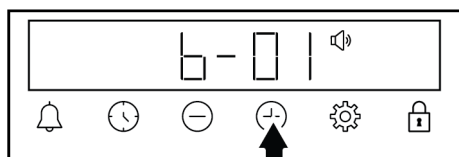
⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

Dacă doriți să anulați alarma;

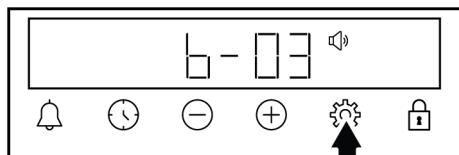
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsare lungă a tastei .

Ajustarea volumului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



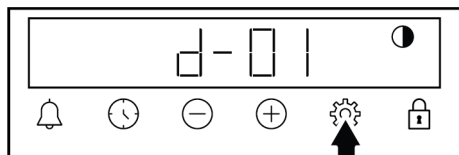
2. Setări nivelul dorit cu tastele /. (b-01-b-02-b-03)



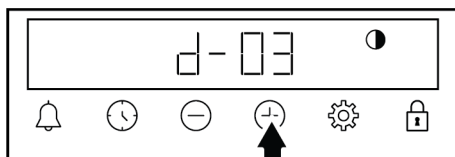
3. Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.

Setarea luminozității afișajului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



2. Setări nivelul de luminozitate dorit cu tastele /. (d-01-d-02-d-03)

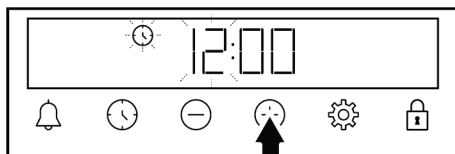


3. Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

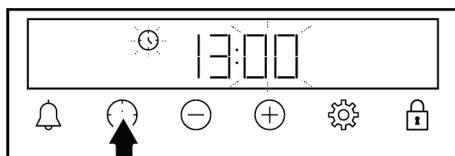
Modificarea orei exacte

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

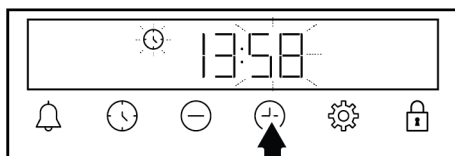
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
2. Setări ora apăsând tastele /.



3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele / pentru a seta minutele.

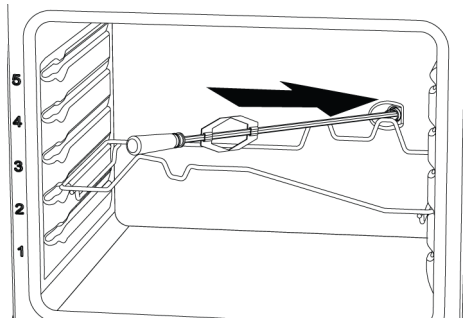


5. Conformați apăsând tasta  sau .
⇒ Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe afișaj.

7.4 Funcția Rotiserie

1. Așezați grătarul de rotisor pe 2. raftul cuptorului.

2. Ataşaţi mâncarea care urmează să fie grătară la frigaru de rotiserie şi fixaţi-o cu furculiţe din ambele părţi.
3. Introduceţi capătul frigaruiei de rotiserie de pui în fanta sa de pe motorul rotisorului, situat pe peretele din spate al cuptorului.
6. Nu uitaţi să scoateţi mânerul din plastic al frigaru. În caz contrar, poate fi deteriorat din cauza căldurii în timpul gătitului.
7. Când rotiţi butonul de funcţie la funcţia grătar cu rotisor, şi motorul rotiserii începe să funcţioneze.



4. Aşezaţi frigaru de pui la grătar în fanta sa de pe grătarul de rotiserie.
5. Asezați o tava pe al 1-lea raft pentru a prinde uleiul care picura. Adăugați puțină apă în interior pentru o curățare ușoară.

i Motorul rotiserii funcţionează cu funcţia grill. Odată ce funcţia grătar este activată, încălzitorul grătarului se întrerupe şi se opreşte intermitent. Prin urmare, în timp ce încălzitorul grătarului este activat, motorul rotiserii porneşte şi atunci când este dezactivat motorul rotiserii se opreşte la fel. Aceasta nu este o vină.

8. La sfârşitul gătitului, scoateţi mâncarea din cuptor ataşând mânerul de plastic la frigaru.

8 Informaţii generale privind coacerea

În această secţiune puteţi găsi sfaturi pentru pregătirea şi coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secţiune descrie unele alimente testate de producători şi setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările şi accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

8.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideţi uşa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feţei şi/sau ochilor. Atunci când deschideţi uşa cuptorului, păstraţi distanţa.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul şi exteriorul cuptorului şi pe

părţile superioare ale mobilierului, datorită diferenţei de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere şi valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcţie de reţetă şi cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtaţi întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform reţetei proprii, puteţi consulta ca referinţă reţetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanţe de coacere. Respectaţi întotdeauna

avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele

noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.

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

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

Ponturi pentru produsele de patiserie

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

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

RO

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 45
Produse de patiserie ***	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	220	10 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	150	25 ... 40
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

8.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.

- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 170	110 ... 120
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

8.1.3 Grătar

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

Avertizări generale

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

Grătar inferior asistat de ventilator

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	200	30 ... 35
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	30 ... 40
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Grătar din sârmă - Așezați o tavă pe un raft inferior.	Grătar inferior asistat de ventilator	3	15 min. 250, după 180 ... 190	90 ... 110

Nu preîncălziți preparatele recomandate în acest tabel pentru grătar.

8.1.4 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei

În funcția "Airfry", puteți face în cuptor o prăjire superficială sau o prăjire fără ulei cu aer cald.

Avertizări generale

- Vă rugăm să consultați tabelul de coacere recomandat pentru funcția "Airfry".
- Utilizați tava de prăjit (Airfry) furnizată împreună cu produsul pentru această funcție.
- Pentru un rezultat bun de prăjire, așezați alimentele pe tava de prăjire într-un mod în care să nu se suprapună.

- Așezați o tavă de cuptor pe raftul de jos pentru a colecta uleiul în timpul prăjirii. Așezați în interiorul tăvii introduse o hârtie de copt rezistentă la căldură sau un material similar recomandat pentru utilizarea în cuptor.
- Dacă nu se folosește o tavă pe raftul de jos, orice picurare de ulei sau alte substanțe din alimente pot cauza fum gros și chiar flăcări.
- Pode usar a função "Função „3D”" para acelerar o tempo de pré-aquecimento. Mudar para a função "Airfry" quando o pré-aquecimento estiver concluído.

Masa de prajit - "Airfry"

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Suma recomandată
Cartofi de casă *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Cartofi congelați **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Pulpe de pui /Aripă	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Piept de pui	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Pui întreg	Airfry	3	15 min. 250/max după 190	60 ... 80	1800-2000 g
Pepită înghețată **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Chiftele	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 cantitate
Pește întreg	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 cantitate
Pește crocant congelat ** (Degete de pește)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Produse de patiserie congelate **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 cantitate)

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Suma recomandată
Pizza congelată **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 cantitate
Cârnați	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 cantitate
Mix de legume	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Brioșă	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantitate
Piper umplut	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantitate

* Țineți cartofii în apă timp de 30 de minute, uscați și adăugați ¼ până la 1 lingură de ulei.

** Preîncăliți.

8.1.4.1 Funcția de uscare

Utilizați funcția de uscare pentru a conserva și/sau deshidrata produse, inclusiv fructe, legume și verdeață. Utilizând un încălzitor cu ventilator și un ventilator pe peretele din spate al cuptorului pentru a face să circule aerul încălzit în mod optim în tot cuptorul, această funcție elimină delicat umiditatea.

- Utilizați funcția de uscare pentru a deshidrata produse, inclusiv fructe, legume și verdeață. Este recomandat ca uscarea să se efectueze între 50 și 70 °C.

- Cantitatea de umiditate, conținutul de zahăr, mărimea și grosimea alimentelor, precum și umiditatea mediului ambiant, influențează rapiditatea cu care se alimentele sunt deshidratate.
- Se taie fructele și legumele în bucăți de 1-2 cm grosime.
- Pentru a păstra culoarea în timpul procesului de deshidratare, ușa cuptorului trebuie lăsată deschisă. Așezarea unei linguri de lemn în colțul superior dintre ușă și cuptor va ajuta la menținerea ușii deschise. Asigurați-vă că obiectul nu atinge garnitura de etanșare a cuptorului.

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Mere	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Felii, coji de portocale	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Lămâi	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Gutui	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Verdeață	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.5 Alimente de test

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două țevi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	150	25 ... 40
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

9 Întreținerea și curățarea

9.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.
- Arzătoarele de tip wok folosite la temperaturi ridicate își pot schimba culoarea. Acest fenomen este normal.
- Mutarea vaselor de gătit poate lăsa urme metalice pe suporturile pentru oale. Nu glisați tigăile și oalele pe suprafață.
- Deoarece capacele zonei plitei au contact direct cu focul și sunt expuse la temperaturi ridicate, schimbarea și pierderea culorii în timp este normală. Acest lucru nu creează probleme în timpul utilizării plitei.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [► 56]").)
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

9.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Curățarea accesoriilor acoperite cu strat de protecție

Înainte de prima utilizare a tăvii cuptorului acoperită cu strat de protecție: introduceți tava în cuptor și puneți în funcțiune cuptorul la 200 °C timp de 40 de minute. Materialele de curățare abrazive dure nu trebuie folosite pentru curățarea accesoriilor acoperite cu strat protector. Curățați de preferință cu o lavetă delicată sau cu un burete cu un agent de curățare cremă pentru suprafețe.

Înmuiiați accesoriile acoperite cu strat protector în apă caldă timp de 10 minute după condiții solicitante de gătit (funcții precum grătar, grătar+ventilator). Apoi curățați cu o lavetă delicată sau cu un burete.

9.3 Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu gaz

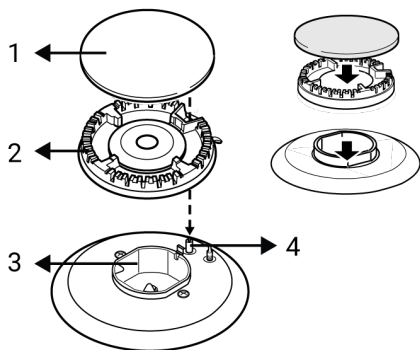
1. Înainte de a curăța plita, scoateți suporturile pentru vase, capacele și capetele arzătorului de pe plită.
2. Curățați suprafața plitei potrivit recomandărilor incluse în informațiile generale de curățare în funcție de tipul suprafeței (emailat, sticlă, inox etc.).

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

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

Asamblarea pieselor arzătorului

1. După curățarea arzătoarelor, montați piesele după cum se indică în imagine.
2. Așezați capul arzătorului asigurându-vă că acesta trece prin bujia arzătorului (4). Rotiți capul arzătorului la dreapta și la stânga pentru a vă asigura că acesta este așezat în camera arzătorului.
3. Așezați capacul arzătorului pe capul arzătorului.



- 1 Capac arzător
- 2 Capăt arzător
- 3 Camera arzător
- 4 Bujie (la modele cu aprindere)

9.4 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.

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

9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

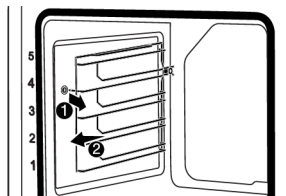
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

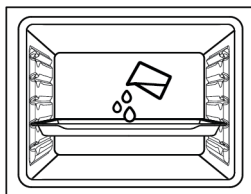
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



3. Setați cuptorul la modul de funcționare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

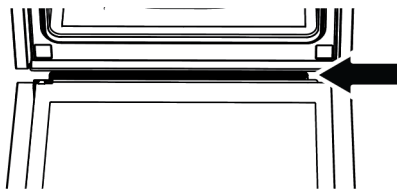
Deschideți imediat ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea ușii va ieși abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa adăugată să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

(Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) () După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



9.7 Curățarea ușii cuptorului

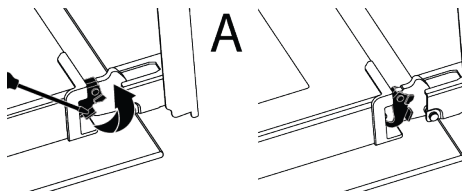
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.



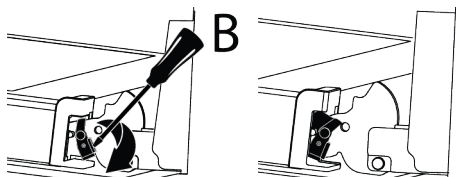
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

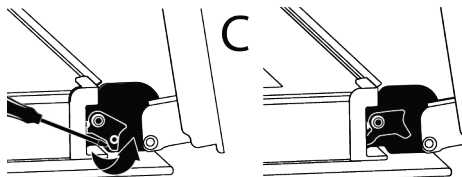
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



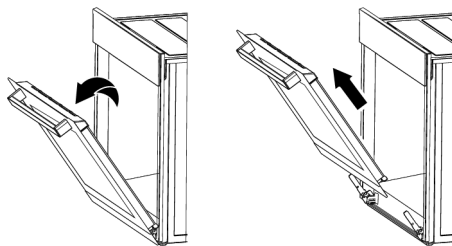
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



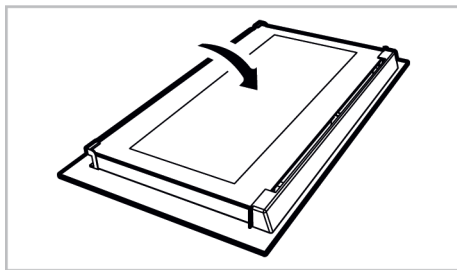
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

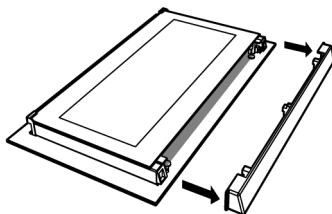
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

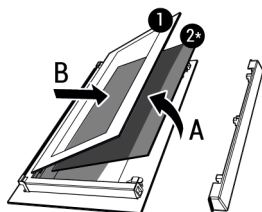
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Scoateți componenta de plastic atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, trăgând spre dumneavoastră.



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



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

9.9 Curățarea lămpii cuptorului

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

lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

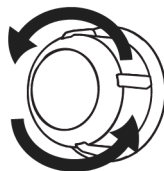
Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

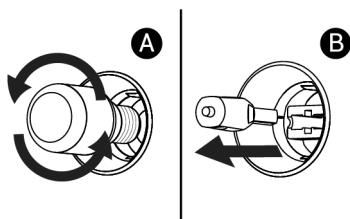
În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

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



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine

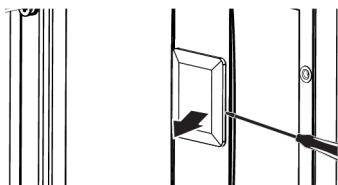
și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

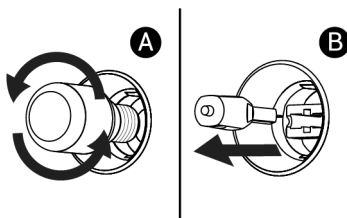
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.

4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

10 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomete metalice.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Nu există scânteie de aprindere.

- Nu există curent. >>> Verificați siguranțele din cutia de siguranțe.
- Setarea timpului nu a fost făcută. >>> Setați ora.

Nu există gaz.

- Supapa principală de gaz este închisă. >>> Deschideți supapa de gaz.
- Conducta de gaz este îndoită. >>> Instalați corect conducta de gaz.

(Pentru modelele cu cronometru)**Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.**

- A avut loc o pană de curent. >>> Setați timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. 59c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZĂLĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

