



Cuptor

Manual de utilizare



FSM52331TXDSN

485302521/ RO/ R.AA/ 02.12.2024 09:39
7786986816



HÂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

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.

Înțelegi conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vei proteja și pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrează 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.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4	5.2 Curățarea inițială	35
1.1 Utilizarea destinată.....	4	6 Utilizarea plitei.....	36
1.2 Siguran a copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5	6.1 Informa ii generale despre utilizarea plitei	36
1.3 Siguran ă electrică	6	6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI	37
1.4 Siguran a în timpul utilizării gazului	8	7 Utilizarea cuptorului.....	38
1.5 Siguran a transportului.....	9	7.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului	38
1.6 Siguran a instalării.....	10	7.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului	38
1.7 Siguran a utilizării	11	7.3 Gătirea asistată cu abur.....	40
1.8 Avertismente privind temperatura	12	7.4 Setări	41
1.9 Utilizarea accesoriilor	13	8 Informații generale privind coacerea	42
1.10 Siguran a gătitului	13	8.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	42
1.11 Sistemul de abur	15	8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	43
1.12 Siguran a legată de între inere și cură are	15	8.1.2 Carne, pește și pui.....	45
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	16	8.1.3 Grătar.....	46
2.1 Directiva deșeurilor.....	16	8.1.4 Gătirea asistată cu abur	46
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	16	8.1.5 Alimente de test	48
2.2 Informa iile de pe ambalaj	16	9 Întreținerea și curățarea	48
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	16	9.1 Informa ii generale privind cură area	48
3 Produsul dumneavoastră	17	9.2 Accesorii de curățare.....	50
3.1 Prezentarea produsului	17	9.3 Curățarea plitei	50
3.1.1 Unitatea de gătit.....	17	9.4 Cură area panoului de control ...	51
3.1.2 Sec iunea plită	17	9.5 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere).....	51
3.2 Prezentarea panoului de control al produsului	17	9.6 Cură area ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning).....	52
3.3 Func iile de operare a cuptorului .	18	9.7 Cură area ușii cuptorului	53
3.4 Accesorii produsului.....	19	9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	54
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	20	9.9 Cură area lămpii cuptorului	55
3.6 Specifica ii tehnice.....	22	10 Depanare	56
4 Instalare	25		
4.1 Locul potrivit pentru instalare.....	25		
4.2 Conexiunea electrică	27		
4.3 Racord gaz	28		
4.4 Amplasarea produsului	32		
4.5 Conversia gazelor	32		
5 Prima utilizare	35		
5.1 Prima setare a temporizatorului ..	35		



1 Instrucțiuni de siguranță

- 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.
- Acest aparat este destinat utilizării până la o înălțime maximă de 2500 de metri deasupra nivelului mării.
- **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 agă area 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 instruite 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/nationale.
- 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 depănării, între întreruperi și curățări.
- 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 spatele 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 bloca i cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le trece i peste suprafețe care fierbin i. În caz contrar, izola ia cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
 - Utiliza i exclusiv cablul original. Nu utiliza i cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosi i un prelungitor sau o priză multifunc ională pentru a utiliza produsul.
 - Contacta i 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).
 - Contacta i 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. Păstra i 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, asigura i-vă că deconecta i produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconecta i produsul sau dezactiva i siguran a, de la panoul de siguran e.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduce i niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigura i-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
 - Evita i introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necură ate sau poten țial 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 atinge i priza cu mâinile ude!

- Scoate i ștecherul din priză înând 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 încăperea 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 încăperea 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.

- Cură a i periodic plita cu gaz. Asigura i-vă că gazul arde corespunzător, după cură are.
- Nu folosi i oale/tigăi care depășesc dimensiunile indicate în manualul de utilizare. Folosirea crati elor/ oalelor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxica ii cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafe elor din apropiere și a butoanelor de control. Utilizarea unor crati e/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.
- Solicita i informa ii despre numerele de telefon de urgen ă și măsurile de siguran ă în caz de miros de gaz de la furnizorul local de gaz.

 Cum proceda i atunci când sim i i miros de gaz!

- Nu utiliza i flacără deschisă și nu fuma i. Nu folosi i niciun buton electric (de ex. buton de bec sau sonerie). Nu folosi i linia telefonică fixă sau telefonul mobil.
- Deschide i ușile și ferestrele.
- Închide i toate robinetele de la produsele de gătit cu gaz și contorul de gaz la supapa principală de control, cu

excep ia cazului în care se află într-un spa iu închis sau într-o pivni ă.

- Verifica i etanșeitatea tuturor tuburilor și a conexiunilor. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsi i loca ia.
- Avertiza i vecinii.
- Contacta i departamentul de pompieri. Folosi i telefonul în afara incintei.
- Apela i serviciul autorizat și furnizorul dumneavoastră de gaze naturale.

1.5 Siguranța transportului

- Înainte de a transporta aparatul, deconecta i-l de la re ea și deconecta i racordurile de alimentare cu gaz.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utiliza i ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așeza i obiecte pe aparat. Transporta i aparatul în pozi ie verticală.
- Atunci când trebuie să transporta i aparatul, înfășura i-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipi i cu bandă adezivă.

Prinde i bine păr ile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

- Înainte de a instala produsul, verifica i dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contacta i importatorul sau centrul de service autorizat.

1.6 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconecta i linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguran ei.
- Purta i întotdeauna mănuși de protec ie, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascu ite!
- Înainte de instalarea produsului, verifica i dacă există daune. Nu instala i produsul dacă este deteriorat.
- Nu așeza i 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 suprafa ă 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.
- Păstra i deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventila ie.
- Nu instala i produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschide i fereastra, vasele de gătit fierbin i 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 utilită i. 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, eavă de apă din plastic și priză pe peretele 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 siguranță. 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 folosi i aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călca i pe aparat sub nicio formă.
- Nu utiliza i 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 folosi i mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosi i produsul, nu agă a i pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschide i/ închide i ușa, nu prinde i de partea cu balamalele.
- Nu închide i ușa superioară înainte ca plitele să se fi răcit. În caz contrar, capacul se poate crăpa și provoca răniri.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.



1.8 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și păr ile sale accesibile vor fi fierbin i. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie inu i departe de produs, cu excep ia cazului în care sunt supraveghea i în mod constant.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafe ele vor fi fierbin i în timpul func ionării acestuia.
- Păstra i distan a atunci când deschide i ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
- În timpul func ionării, produsul este fierbinte. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea păr ilor fierbin i, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purta i întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipula i produsul.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așeza i obiecte pe suprafe ele de gătit.



1.9 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informa ii detaliate, consulta i sec iunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închide i ușa cuptorului după ce a i împins complet accesoriile în spa iul 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 lăsa i plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încerca i NICIODATĂ să stinge i focul cu apă; deconecta i produsul de la re eaua electrică, apoi acoperi i flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Ave i 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 suprafe e fierbin i.
- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Cură a i aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxica ie alimentară: Nu lăsa i mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiinfec ii alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălzi i în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Nu așeza i tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- ine i cont de următoarele precau ii atunci când folosi i hârtie pergament grasă sau materiale similare:
- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de

- sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărta i orice păr i de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosi i hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
 - Nu o așeza i deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsă i întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circula ie aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperi i numai suprafa a necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie cură ată, 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.
 - Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așeza i alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut mare de grăsime se pot aprinde.
 - Așeza i vasele de gătit în centrul zonei plitei. Re ine i că focul din zona plitei cu vasele de gătit nu se revarsă pe suprafa a laterală a vaselor de gătit.

1.11 Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătit asistat cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.
- Atunci când gătiți asistat cu aburi, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătit.
- 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.

- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătirii.

1.12 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, tamponi de curățare, sârmă de spălat vase sau înălțător 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 deșeurile 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 deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Preda-i-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 rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-le 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.

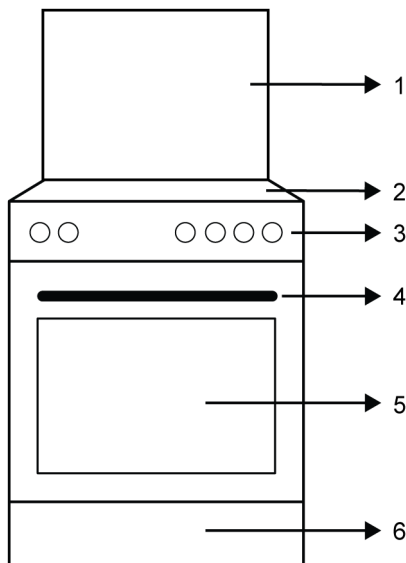
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- 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/cratițe 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 vase 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

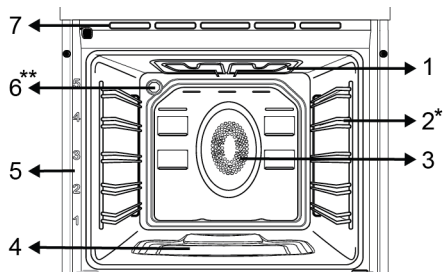
În această secțiune, puteți găsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al produsului. Pot exista diferențe în imagini și unele caracteristici în funcție de tipul de produs.

3.1 Prezentarea produsului



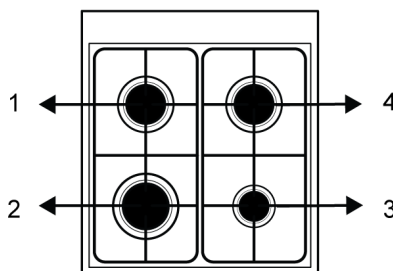
- 1 Capac superior
- 2 Secțiunea plită
- 3 Panoul de control
- 4 Mâner
- 5 Ușă
- 6 Piesă inferioară

3.1.1 Unitatea de gătit



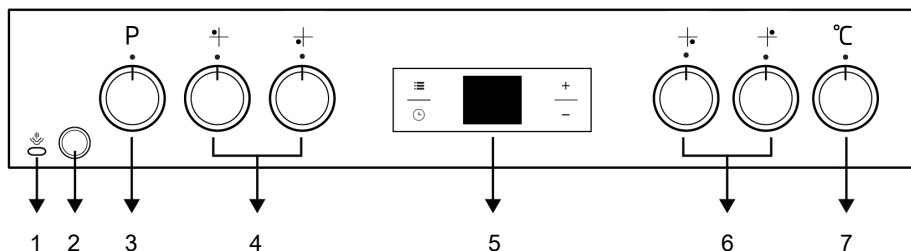
- 1 Încălzitor superior
- 2 Rafturi de sârmă
- 3 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 4 Recipient de apă pentru gătit asistat cu abur
- 5 Poziții de raft
- 6 Lampă
- 7 Orificii de ventilare
- * Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.
- ** 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.

3.1.2 Secțiunea plită



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

3.2 Prezentarea panoului de control al produsului



1 Lampă preparare/curățare asistată cu aburi

3 Buton de selectare funcție

5 Temporizatorul

7 Buton selectare temperatură

2 Buton preparare/curățare asistată cu aburi

4 Butoane de comandă plită

6 Butoane de comandă plită

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afara când sunt apăsat (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 în alege temperatura interioară a cuptorului din lampa de temperatură. Lampa termostatului se află pe panoul de control. Lampa termostatului se aprinde când produsul începe să funcționeze, iar lampa termostatului se stinge când atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, lampa termostatului se aprinde din nou.

Butoane de comandă plită

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

Buton preparare/curățare asistată cu aburi

Folosit pentru gătit și curățare asistată cu abur. Nu va funcționa în caz de pană de curent.

Lampă preparare/curățare asistată cu aburi

Indică faptul că funcția este activată atunci când butonul este apăsat pentru gătit sau curățare asistată cu abur. Nu va funcționa în caz de pană de curent.

Buton de aprindere

Este folosit pentru a aprinde arzatoarele plitei. În caz de pană de curent, butonul de aprindere nu funcționează.

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 singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	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	*	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. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	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 integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	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.

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

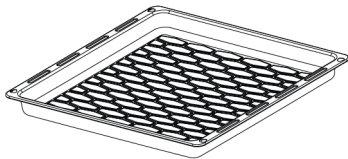
3.4 Accesoriiile produsului

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

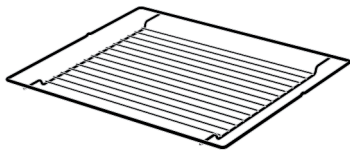
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



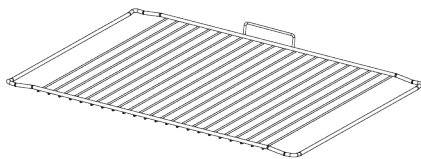
Grătar din sârmă

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 :

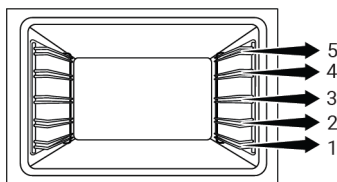


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

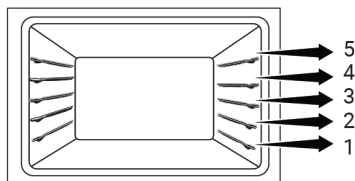
Rafturile de coacere

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 :



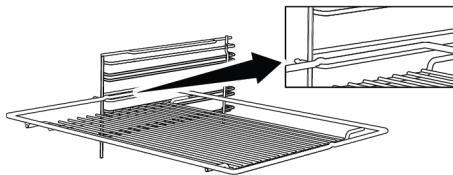
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Plasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

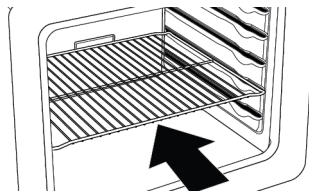
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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 gătitare 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 :

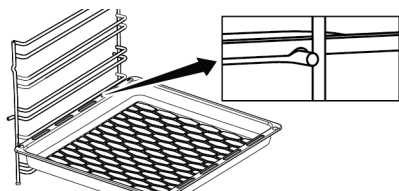
Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale în mod corespunzător. Grătarul de sârmă are o direcție atunci când îl așezați pe raft. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de gătit

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

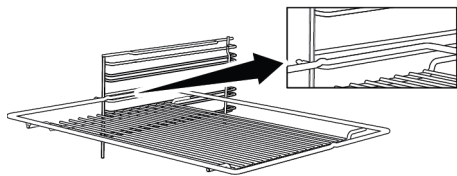
De asemenea, este important să așezați corect tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Așezați tava între rafturile de sârmă așa cum se arată în figură. Pentru o performanță bună de gătit, tava trebuie așezată pe raftul de sârmă astfel încât să se încadreze în fanta opritorului. Nu trebuie așezat pe peretele din spate al cuptorului prin ocolirea slotului de oprire.



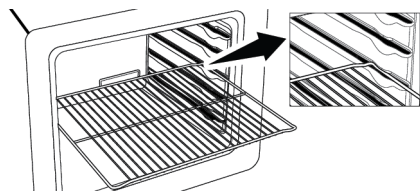
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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 treacă peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

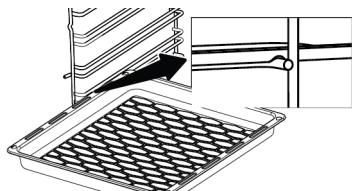


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



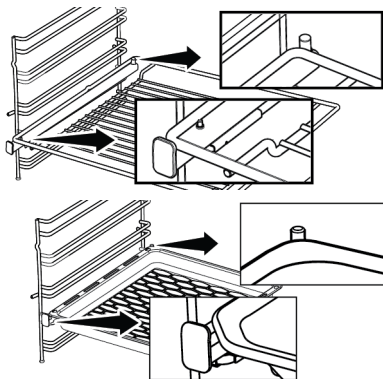
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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 treacă 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).



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	850 / 500 / 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)	2.4
Consum total de gaz (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Zone de gătit

Stânga față	Arzător rapid
Alimentarea	2,9 kW (211 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 gaze

Cat II 2H3B/P

Tipuri de gaze/presiuni la care poate fi convertit produsul:

G30 30 mbar

În esență: Pentru cuptoarele electrice de uz casnic, informațiile privind etichetarea energetică sunt furnizate în conformitate cu EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în încălzire superioară și inferioară funcțiilor sau în încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator (dacă este cazul) cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu următoarea ordine de prioritate, în funcție de prezența sau nu a funcțiilor relevante în produs: 1-Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator, 3-Încălzire inferioară/superioară asistată 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 schematice 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 mediul 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		
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		

CODURILE ĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
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 ară 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									
Alimentare	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
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Instalare

Avertizări generale

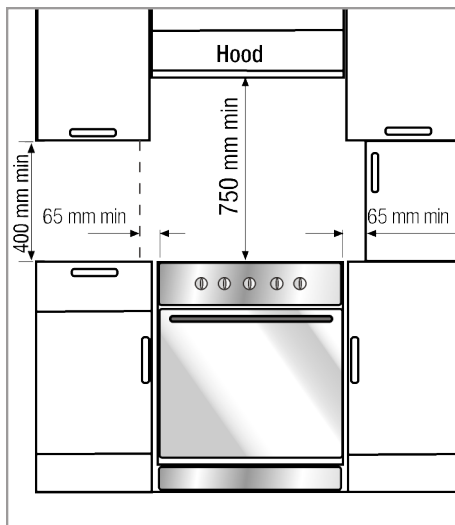
- Apelați la cel mai apropiat agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurați-vă că instalațiile electrice și de gaz sunt la locul lor înainte de a apela la agentul de service autorizat pentru ca produsul să fie gata de funcționare. Dacă instalația nu este corespunzătoare, apelați la un electrician și instalator calificat 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 locul 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 suprafața moale, de exemplu covoraș 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.

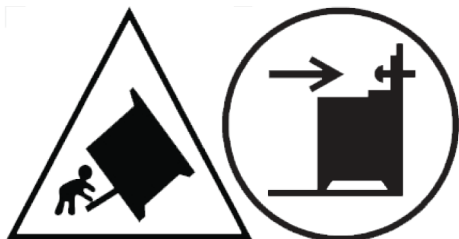


- De asemenea, poate fi utilizat în poziție liberă. Lăsați o distanță minimă de 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- Dacă trebuie instalată o hotă de bucătărie deasupra aragazului, consultați instrucțiunile producătorului hotei de bucătărie în ceea ce privește înălțimea de instalare (min. 650 mm).
-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

Lanțul de siguranță

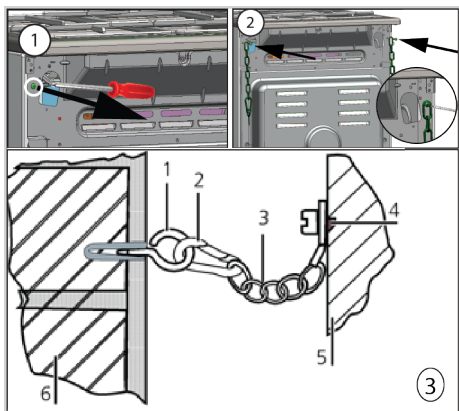
Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

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).

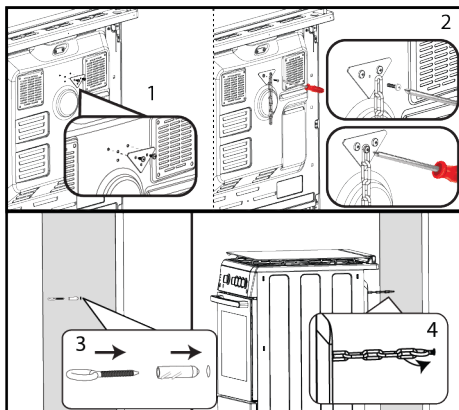


- 1 Cârlig
- 2 Mecanism de blocare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați ferm lanțul la partea din spate a produsului
- 5 Partea din spate a produsului
- 6 Peretele bucătăriei

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.
- În cazul în care codul ării 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.

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

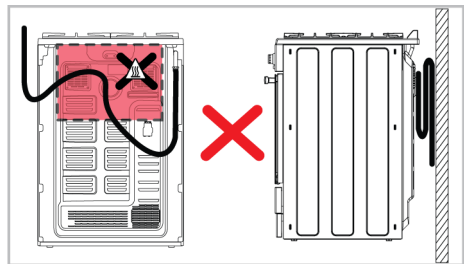
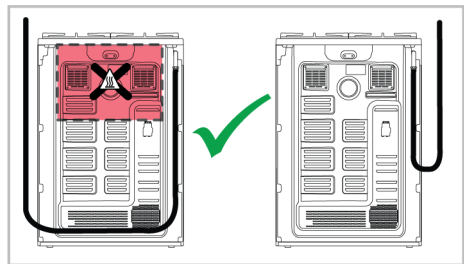
- Risc de explozie, incendiu și toxinfecție în cazul în care instalarea, repararea sau racordul se face de către o persoană sau un tehnician neautorizat/nelicențiat/necalificat.
- Înainte de a amplasa produsul, asigurați-vă de respectarea condițiilor locale de distribuție (tip și presiune a gazului) 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).
- 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.

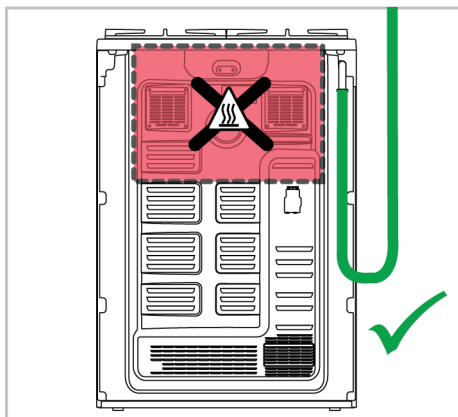
- Nu deplasa produsul a cărui racordare la gaz este completă. Dacă produsul este mutat, poate exista riscul de scurgeri de gaz.
- Pentru conectarea și transformarea instalației de gaz trebuie să se utilizeze o cheie.

Alegerea părții de racordare la gaz

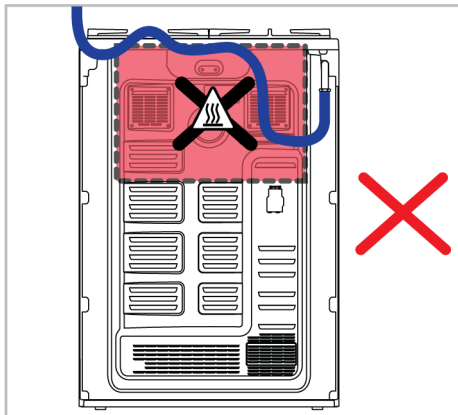
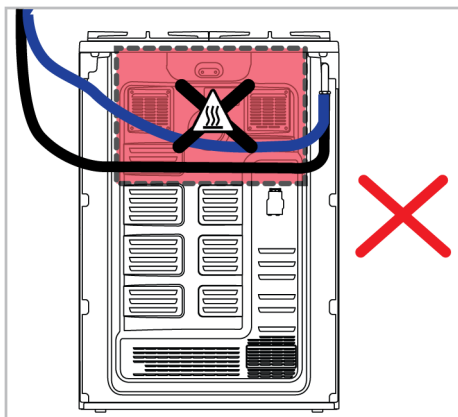
- Furtunul de gaz trebuie racordat prin efectuarea de viraje cu unghiuri largi împotriva posibilității de rupere și pliere în timpul racordării.
- Furtunul de gaz nu trebuie să fie turtit, pliat, ciupit, atins de coluri ascuțiți sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului și cu vasele 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.

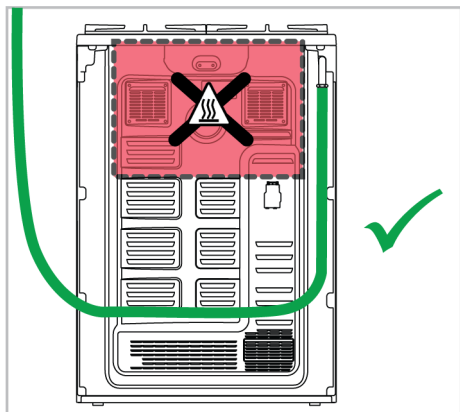


- Înainte de racordarea la gaz, asigurați-vă că alimentarea cu gaz și ieșirea furtunului de gaz a produsului care urmează să fie racordat la gaz se află pe aceeași parte.



- 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.





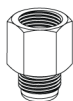
Piese pentru racordarea la gaz

Piesele și uneltele 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. Piesele de conectare a instalației de gaz care trebuie utilizate pot varia în funcție de tipul de gaz și de reglementările ării 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

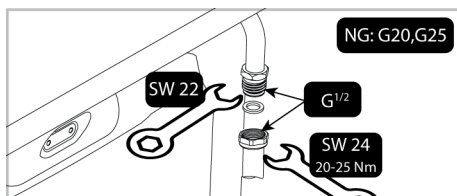
- Instalația de gaz natural trebuie să fie pregătită în mod corespunzător pentru montaj înainte de a instala produsul. La

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 locuință 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".

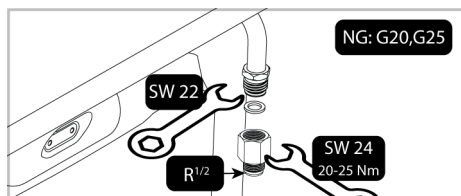
1. Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. Fixați piesa de racordare a gazului la aparat cu ajutorul unei chei de 22 mm și plasați piesa de racordare în piesa de racordare cu ajutorul unei chei de 24 mm.



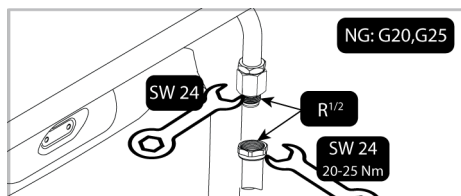
3. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Racord de tip ISO 10226 R1/2".

1. Așezați noua garnitură în piesa de racordare și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. În timp ce este 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. Introducere i noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguran ă. Asigura i-vă că garnitura este așezată corect.
4. Conecta i partea filetată a furtunului/ tubului de gaz de siguran ă la elementul de interconectare cu cheia de 24 mm și strânge i-o bine, men inând elementul de interconectare fixat cu cheia de 24 mm.



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

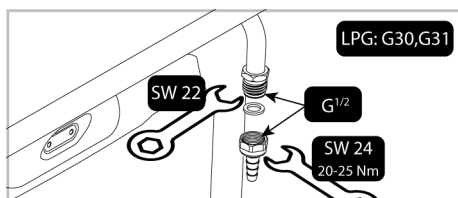
Efectuarea racordului de gaz - GPL

- 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, pune i la dispozi ie 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 func ionare. Regulatorul, furtunul și cleva 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.

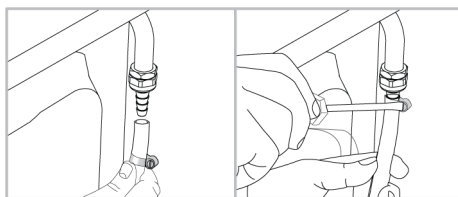
- Racordarea la gaz trebuie să se facă printr-un furtun de gaz sau printr-o racordare fixă.

Racordare cu furtun de gaz fixat (fără filet)

1. Așeza i noua garnitură în piesa de racordare pentru gaz lichid și asigura i-vă că garnitura este așezată corect.
2. Fixa i ieșirea de racord pentru gaz a produsului cu o cheie de 22 mm, conecta i piesa de conectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 mm și strânge i bine.



3. Monta i cleva de montare la un capăt al furtunului de gaz. Înmuia i capătul furtunului de gaz la care a i atașat cleva de fixare punându-l în apă clocotită timp de un minut.
4. Introducere i furtunul de gaz înmuia t până la capăt în piesa de racordare. Strânge i bine cleva cu o șurubelni ă.



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

Verificarea scurgerilor la punctul de racordare

- Asigura i-vă că toate butoanele de pe produs sunt închise. Asigura i-vă că alimentarea cu gaz este pornită. Pregăti i spumă de săpun și aplica i-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-l la perete la un loc sigur și 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

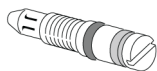
Avertizări generale

- Înainte de a începe orice lucrare la instalarea 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 ară sunt indicate în secțiunea "Categorii/tipuri/presiuni de gaz ale arării". 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.

Duza de deviere :

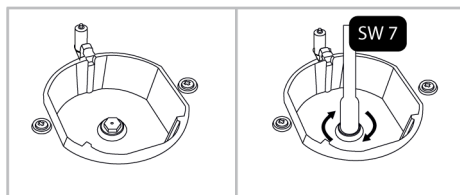


Injector arzător :

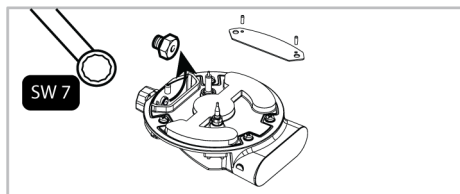


Schimbarea injectorului pentru arzătoare

1. Răsuciți toate butoanele de control în poziție 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.

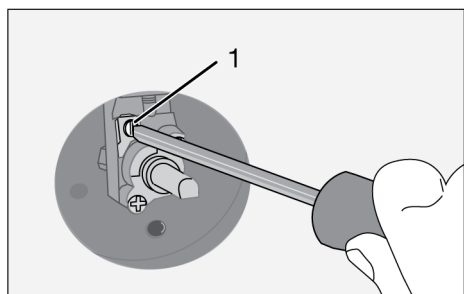
i Cu excepția cazului în care există o situație anormală, nu încercați să scoateți robinetele arzătorului de gaz. În cazul în care este necesară schimbarea robinetelor, trebuie să apelați la un agent de service autorizat sau la un tehnician autorizat cu licență.

Setare redusă a debitului de gaz pentru robineții de plită

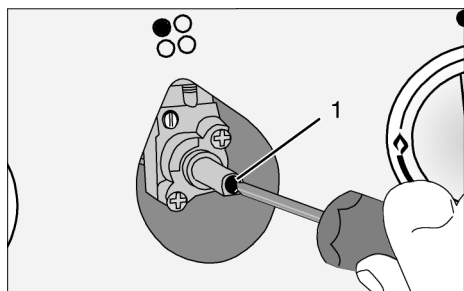
1. Aprindeți arzătorul care urmează să fie reglat și rotiți butonul în poziție redusă.
2. Îndepărtați butonul de la robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului.
4. Pentru GPL (butan - propan), rotiți șurubul în sensul acelor 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 poziție de flacăra mare, cât și în cea de flacăra 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

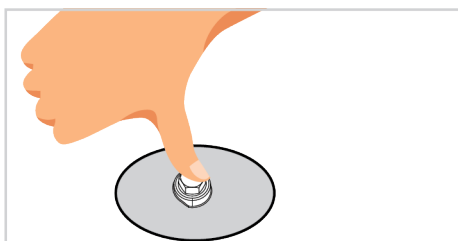


1 Șurub de reglare a debitului

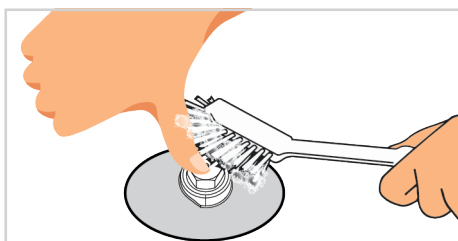
Verificare scurgeri la injectoare

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.

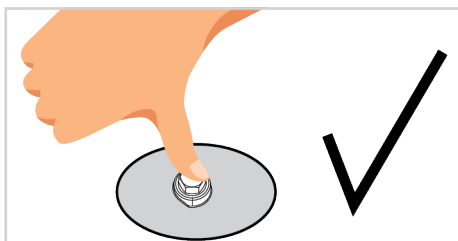
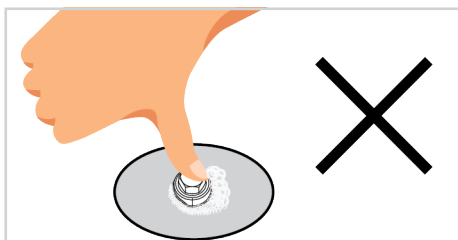
1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit)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

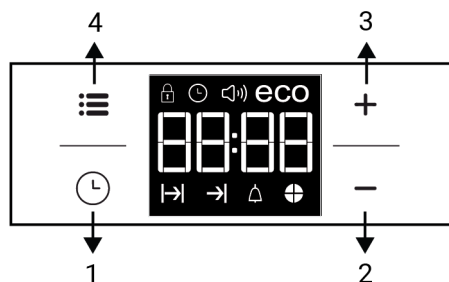


5 Prima utilizare

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 Tastă program
- 2 Tastă de creștere valoare
- 3 Tastă de reducere valoare
- 4 Tastă setări

Simboluri afișaj

- Simbol timp de coacere
- Simbol de încheiere timp de coacere *
- Simbol alarmă
- Simbolul plăcintei timpului
- Simbolul modului Eco
- Simbol nivel de volum
- Simbolul orei zilei
- Simbolul de blocare a tastelor

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

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

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

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

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

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

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

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”. 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.

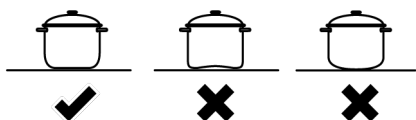
AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

6 Utilizarea plitei

6.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

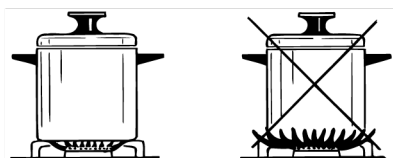
- Așezați vasele și tigăile astfel încât mânerul să nu fie deasupra arzătoarelor, pentru prevenirea supraîncălzirii lor.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.



- 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.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zona de gătit după fiecare operație.

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 îndalăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- 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/zona 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

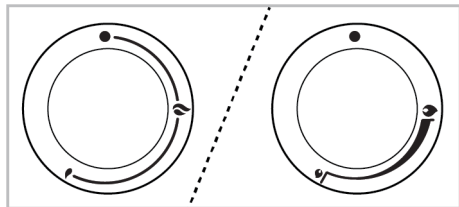
Tip arzător plită	Diametru oală - cm
Arzător auxiliar	12 – 18
Arzător normal	18 – 20
Arzător rapid - Arzător wok	22 – 24

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



- ■ Poziția oprită
- 🔥 Flacăra 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 activează 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. Setarea puterii de gătit dorită prin alinierea butonului la simbolul respectiv.

Aprinderea arzătoarelor cu gaz

- ✓ Arzătoarele cu gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de aprindere.
1. Apăsarea butonului arzătorului.
 2. În timp ce apăsați pe buton, răsucați-l în sens invers acelor de ceasornic către simbolul flăcării mari.
 3. Apăsarea butonului de aprindere și eliberarea lui. Repetați procedura până când gazul este aprins.
 4. Scânteaia rezultată aprinde gazul.

5. După aprinderea inițială, continuați să apăsați butonul timp de 3-5 secunde.
6. Reglați nivelul de putere dorit.

Stingerea arzătoarelor cu gaz

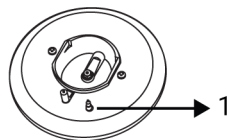
Poziționați butonul arzătorului în poziția oprit (sus).



Dacă flăcările arzătorului sunt stinse din greșală, 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, țineti butonul de comandă apăsat încă 3-5 secunde după aprinderea plitei.



Atunci când capacul din sticlă este închis sau îndepărtat de pe produs, gazul care ajunge la arzătoarele plitei va fi oprit. Din acest motiv, nu puteți utiliza arzătoarele plitei atunci când capacul din sticlă este închis sau îndepărtat de pe produs.

7 Utilizarea cuptorului

7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

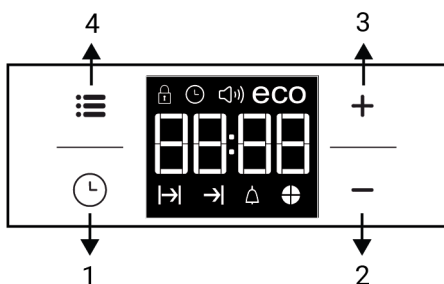
Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

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 acoperi 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



- 1 Tastă program
- 2 Tastă de creștere valoare
- 3 Tastă de reducere valoare
- 4 Tastă setări

Simboluri afișaj

Simbol timp de coacere

Simbol de încheiere timp de coacere *

Simbol alarmă

Simbolul plăcinteii timpului

eco Simbolul modului Eco

Simbol nivel de volum

Simbolul orei zilei

Simbolul de blocare a tastelor

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

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

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

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

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).

Selectarea temperaturii și funcției de utilizare a cuptorului.

Puteți găti realizând controlul manual (la comanda dumneavoastră) prin selectarea temperaturii și funcției 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 începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate, iar indicatorul luminos pentru termostat se aprinde. Atunci când temperatura din cuptor atinge valoarea dorită, indicatorul luminos al termostatului se va stinge. Cuptorul nu se va opri de la sine după procesul de coacere. Trebuie să controlați coacerea 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).

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

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

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor  /  .
⇒ După ce timpul de gătire este setat, simbolul  iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.
4. Plasați mâncarea în cuptor și setati temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

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

5. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"End"** apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.
⇒ Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



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

7.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o funcție pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafață mai strălucitoare a alimentelor de patiserie, crusta lor este mai crocantă și sunt mai voluminoase. De asemenea, gătirea asistată cu abur reduce pierderea de umiditate a alimentelor precum carnea și le permite să fie gătite mai suculent pe interior și să fie mai delicioase.

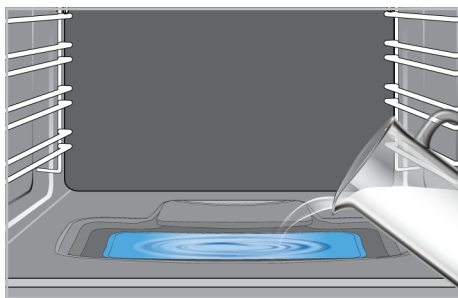
Avertizări generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.
- Dacă produsul dumneavoastră are o sondă pentru carne, asigurați-vă că capacul sondei pentru carne este închis înainte de gătirea asistată cu abur. În caz contrar, pot exista scurgeri de abur din priză sondei pentru carne.

Pentru gătirea asistată cu abur:

1. După verificarea tabelului de coacere asistată cu abur și setarea funcției, determinați temperatura, timpul și cantitatea de apă care trebuie adăugată în funcțiile de mâncare pe care doriți să o gătiți. Puteți seta personal aceste valori pentru coacerea care nu este inclusă în tabel.

2. Turnați cantitatea de apă pe care o veți folosi în funcție de mâncare în recipientul de pe fundul cuptorului.



i 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. Apăsăți butonul de preparare/curățare asistată cu aburi de pe panoul de control.
 - ⇒ Lampa de gătit/curățare asistată cu abur de pe panoul de control se va aprinde.
4. Comutați butonul funcției la modul dorit de funcționare pentru gătitul asistat cu abur.
5. Comutați butonul temperaturii la temperatura dorită.
6. Puneți alimentele în cuptor în poziția recomandată a raftului.
 - ⇒ Coacerea începe.
7. Odată ce coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul setând butonul de selecție a funcției temperatură și butonul de cronometru în poziția off (oprit).

i Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa rămasă pe fundul cuptorului poate provoca calcifieri.

7.4 Setări

Activarea blocajului tastelor

- ✓ Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.
- 1. Apăsați **≡** până când simbolul **⏏** apare pe afișaj.
 - ⇒ Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.
- 2. Apăsați tasta **+** pentru activarea blocajului.
- 3. Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"On"** apare pe afișaj și simbolul **⏏** rămâne aprins.

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

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

- 1. Apăsați **≡** până când simbolul **⏏** apare pe afișaj.
 - ⇒ Simbolul **"On"** va apărea pe afișaj.
- 2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei **—**.
 - ⇒ După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul **"OFF"**.

Setarea ceasului cu alarmă

- ✓ Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătit. Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.
- 1. Apăsați **⌚** până când simbolul **⏏** apare pe afișaj.

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

- 2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor **+/—**.

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

- ⇒ Simbolul **⏏** va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.
- 3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul **⏏** va clipi și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

- 1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.
 - ⇒ Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

Anularea alarmei,

- 1. Apăsați **⌚** până când simbolul **⏏** apare pe afișaj pentru timpul de gătit.
- 2. Apăsați și mențineți tasta **—** până când **"00:00"** este afișat.

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

Schimbarea tonului alarmei

- 1. Apăsați **≡** până când simbolul **🔊** apare pe afișaj.
- 2. Setati tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor **+/—**.
- 3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.
 - ⇒ Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma **"b-01"**, **"b-02"** sau **"b-03"**.

Schimbarea orei

- ✓ Pentru a modifica ora reglată anterior:
- 1. Apăsați **≡** până când simbolul **⌚** apare pe afișaj.

2. Setati ora cu ajutorul tastelor **+/-**.
3. Timpul pe care l-ati setat va fi activat în scurt timp.

Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor.

Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătit.

Setarea modului economic

1. Apăsati simbolul **≡** până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
⇒ Simbolul **"Off"** va apărea pe afișaj.
2. Activați modul economic prin apăsarea tastei **+**.
⇒ Activați modul economic prin apăsarea tastei **"On"** apare pe afișaj și simbolul **eco** rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsati simbolul **≡** până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
⇒ Simbolul **"On"** va apărea pe afișaj.
2. Dezactivati modul eco prin apăsarea tastei **-**.
⇒ Simbolul **"Off"** va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

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

1. Apăsati tasta **≡** până când **"d-01"** sau **"d-02"** sau **"d-03"** apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.
2. Setati luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor **+/-**.
⇒ Timpul pe care l-ati setat va fi activat în scurt timp.

8 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

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

8.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe

părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăia i hârtia de copt pe care o ve i 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. Folosi i hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performan ă bună de coacere, așeza i mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimba i pozi ia pe raft în timpul coacerii.

8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosi i accesoriile produsului, pentru o performan ă bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alege i vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigura i-vă că pune i mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așeza i 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 func ie de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafe ele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosi i hârtie de copt, pe suprafa a inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situa ie, pute i 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.

- Așeza i vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Lua i ca referin ă raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosi i o cantitate mică de lichid, sau reduce i temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, pune i pe raftul inferior, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosi i mai pu in lichid, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere. Umezi i foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigura i-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafa ă, dar partea inferioară este necoaptă, asigura i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca i să întinde i sosul uniform între foile de aluat și compozi ie.
- Coace i în pozi ia și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	175	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	175	30 ... 50
Prăjituri în hârtie de copt	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160 - 170	20 ... 30
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	3	180 - 200	10 ... 20
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	160 - 170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	20 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	190	20 ... 35
Aluat dospit	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	190	20 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	25 ... 45
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	1	200	10 ... 20

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 bucă ilor mari de carne, crește performan a de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Lua i în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.

- După expirarea timpului de coacere, lăsa i 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.
- Găti i preparatele recomandate în vase de gătire 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	2	25 min. 220/max, după 180 ... 190	80 ... 100
Picior de miel (caserolă)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	25 min. 220/max, după 190	70 ... 90
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	55 ... 65
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	2	15 min. 220/max, după 180 ... 190	50 ... 65
Curcan (Cuburi de carne)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	25 min. 220/max, după 190	70 ... 120
Curcan (Cuburi de carne)	Tavă standard *	Funcție „3D”	2	25 min. 220/max, după 180 ... 190	60 ... 100
Pește	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Tavă standard *	Funcție „3D”	3	200	20 ... 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.

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, frigăruile, 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. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așeza i 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

- Pune i pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așeza i alimentele pe care dori i să le prepara i pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășe i dimensiunile elementului de încălzire.
- În func ie de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indica i în tabel pot varia.
- Așeza i grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frige i pe grătar, introduce i 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 cură are mai ușoară, turna i 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/max	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	25 ... 35
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

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

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

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

8.1.4 Gătirea asistată cu abur

Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul

de utilizare. Vezi secțiunea "Oven operating functions" pentru funcțiile de gătire asistată cu abur.

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigura i-vă că pune i mâncarea la cuptor după preîncălzire. Durata

specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.

- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătitul asistat cu abur cu o singură tavă.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Funcție utilizată	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp admisie apă	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	200	150	Înainte de preîncălzire	35 ... 45	820
Pâine	Tavă standard *	3	Încălzire superioară și inferioară	200	250	Înainte de preîncălzire	35 ... 45	820
Pui întreg cu legume	Tavă standard *	2	Încălzire superioară și inferioară	15 min. 250/max, după 190	250	Înainte de preîncălzire	70 ... 80	2000
Coaste fripte (O singură bucată)	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	15 min. 250/max, după 180	300	Înainte de preîncălzire	65 ... 75	1000
Somon cu legume	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	180	250	Înainte de preîncălzire	25 ... 35	500
Somon cu legume	Tavă standard *	3	Încălzire superioară și inferioară	180	250	Înainte de preîncălzire	25 ... 35	500
Fursecuri cu cocos	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	170	200	Înainte de preîncălzire	25 ... 35	500
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	180	200	Înainte de preîncălzire	20 ... 30	1200
Încălzire produse de patiserie (pâine, covrigi, produse de patiserie, bazlama)	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	120	50	Înainte de preîncălzire	15 ... 25	Pâine :250 Chiflă :500 Bazlama :250 Covrig :300

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

8.1.5 Alimente de test

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

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	25 ... 35
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.
Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.

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 ușor 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 curățare, praf de curățare, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

- 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 niciodată componenta 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 suprafața.
- 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 folosi i agen i de cură are care con in acid sau clor, pentru cură area suprafe elor și de inox sau o el inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafe ele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, cură a i cu un detergent potrivit pentru suprafe e din o el inoxidabil sau inox.
- Cură a i cu o cârpă moale cu solu ie de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să șterge i într-o singură direc ie.
- Îndepărta i petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafe e de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de cură are pulverizate/aplicate pe suprafa ă trebuie cură ate imediat. Agen ii de cură are abrazivi lăsa i pe suprafa ă fac ca suprafa a să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de cură area zonei de coacere. Cură area suprafe elor fierbin i va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafe ei emailate.
- După utilizare, cură a i suprafe ele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și usca i cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o func ie de cură are ușoară cu abur, pute i realiza cură area ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [► 52]".)
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de cură are pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bure i de sârmă care nu zgârie. Nu folosi i un produs extern de cură at cuptorul.

Suprafețe catalitice

- Pere ii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperi i decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în func ie de model.
- Pere ii catalitici au o suprafa ă mată și poroasă ușoară. Pere ii catalitici ai cuptorului nu trebuie cură a i.
- Suprafe ele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafa a este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când cură a i suprafe e de sticlă, nu utiliza i instrumente metalice dure și materiale de cură are abrazive. Acestea pot deteriora suprafa a sticlei.
- Cură a i aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafe e din sticlă și usca i-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după cură are, șterge i cu apă rece și usca i cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafa a sticlei.
- În nicio situa ie, resturile uscate de pe suprafa a sticlei nu trebuie cură ate cu ite cu lama zim ată, burete de sârmă sau instrumente ascu ite similare.
- Pute i îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafa a sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comer , cu un agent de detartrare cum ar fi o etul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafa a este foarte murdară, aplica i agentul de cură are pe suprafa ă cu un burete și aștepta i până când acesta va ac iona corespunzător. Apoi, cură a i suprafa a de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafa a sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Cură a i păr ile de plastic și suprafe ele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Acestea pot deteriora suprafe ele.
- Asigura i-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 pune i accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excep ia cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

9.3 Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu gaz

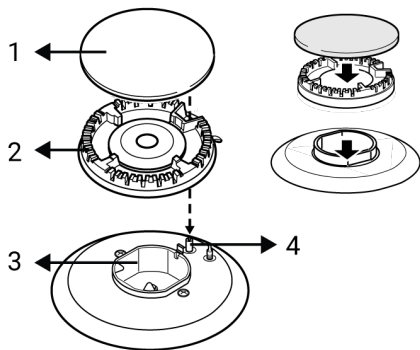
1. Înainte de a cură a plita, scoate i suporturile pentru vase, capacele și capetele arzătorului de pe plită.
2. Cură a i suprafa a plitei potrivit recomandărilor incluse în informa iile generale de cură are în func ie de tipul suprafe ei (emailat, sticlă, inox etc.).
3. Cură a i camera arzătorului cu o cârpă înmuiată în detergent sau cu o perie moale care nu zgârie. Asigura i-vă că a i îndepărtat toate urmele de alimente.
4. Cură a i bujiile și elementele termice (în modele cu aprindere și elemente termice) cu o cârpă bine stoarsă. Apoi, usca i cu o cârpă curată. Ave i grijă ca bujia și elementul termic să fie complet uscate.
5. Cură a i capacele și capetele arzătorului cu apă și detergent după fiecare folosire și apoi usca i-le.
6. Pentru petele persistente, ine i capacele și capetele arzătorului în apă cu detergent sau apă caldă cu săpun

cel pu în timp de 15 minute. Cură a i cu o perie care nu este metalică și care nu zgârie.

7. Pute i folosi agen ii de cură are Quick&Shine pentru interioarele și grătarele cuptorului, folosite pentru suprafe e emailate și recomandate de serviciul de între inere autorizat, în special pentru petele persistente pe capacele emailate ale arzătorului.
8. În timpul cură ării lor, nu lăsa i capacele arzătorului să intre în contact cu detergen ii agresivi, precum agen ii de cură are pentru interiorul cuptorului, produsele decalcifiere. Acest lucru poate duce la decolorarea acestora.
9. Cură a i suporturile pentru vase cu apă și detergent și cu o perie moale care nu zgârie după fiecare folosire și apoi usca i-le.
10. Folosirea capacelor arzătorului și suporturilor pentru vase atunci când sunt umede poate duce la apari ia petelor persistente de calcar la contactul cu căldura. Asigura i-vă că sunt uscate înainte de func ionare.
11. Așeza i capetele și capacele arzătorului și suporturile pentru vase.
12. La pozi ionarea suporturilor pentru vase, asigura i-vă că acestea se centrează pe arzătoare. La modelele cu știfturi, monta i știfturile de pe placa arzătorului pe sloturile pentru știfturi de pe suporturile pentru oale.

Asamblarea pieselor arzătorului

1. După cură area arzătoarelor, monta i piesele după cum se indică în imagine.
2. Așeza i capul arzătorului asigurându-vă că acesta trece prin bujia arzătorului (4). Roti i capul arzătorului la dreapta și la stânga pentru a vă asigura că acesta este așezat în camera arzătorului.
3. Așeza i capacul arzătorului pe capul arzătorului.



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

9.4 Curățarea panoului de control

- Atunci când curăți panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. 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 uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

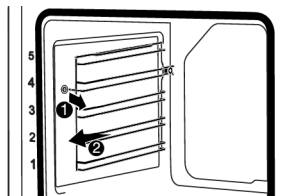
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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.



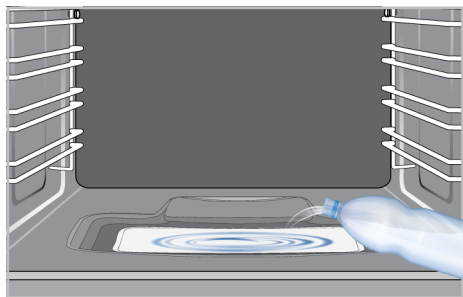
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

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

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

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



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



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

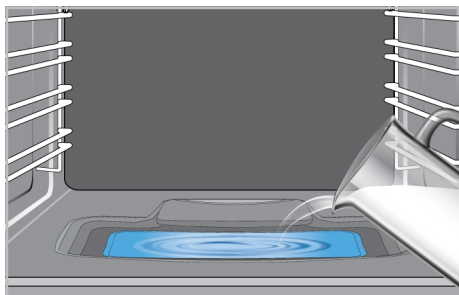
Pentru a crește eficiența detartrajului probabil în bazinul cu apă, pe lângă pașii de detartrare de mai sus, după fiecare 10 utilizări:

Selectați o funcție de funcționare în care elementul inferior de încălzire este activ și deschideți cuptorul la 100°C timp de 2-3 minute. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați detergentul recomandat pe website-ul brandului produsului în bazinul de apă de pe fundul cuptorului și lăsați timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă caldă de pe fundul cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați-l.

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. Umpleți recipientul de pe fundul cuptorului cu 200 ml de apă.



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.

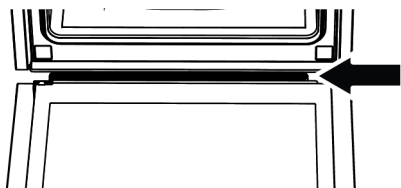
3. Apăsăți butonul de preparare/curățare asistată cu aburi de pe panoul de control.
⇒ Lampa de gătit/curățare asistată cu abur de pe panoul de control se va aprinde.
4. Setati cuptorul la modul de funcționare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 20 de minute.

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 o etșă și limpeziți.

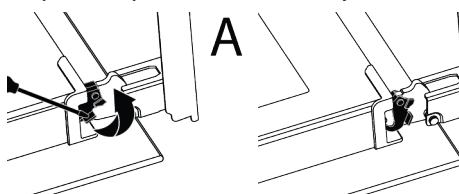


Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

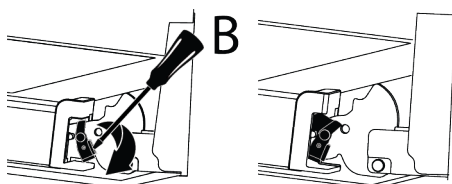
Îndepărtarea ușii cuptorului

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 balamă.

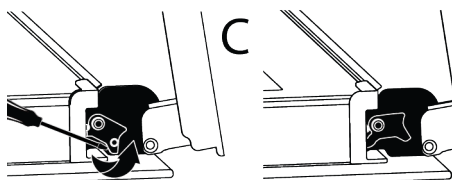
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



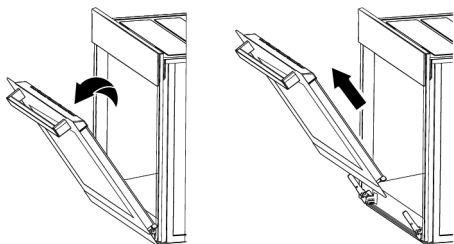
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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. Trage i ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărta i-o.

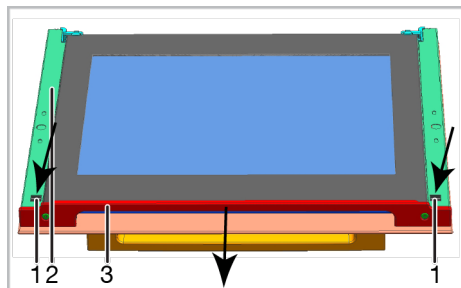
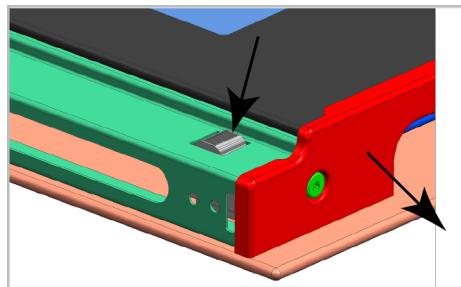


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instala i ușa, asigura i-vă că închide i clemele de pe locașul balamalei.

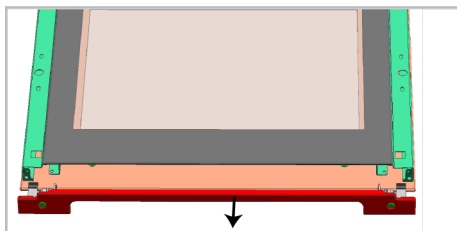
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din fa ă a aparatului poate fi îndepărtat pentru cură are.

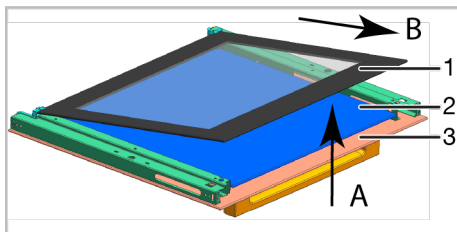
1. Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Tab
2 Cadru
3 Profil



2. Așa cum este ilustrat în imaginile de mai sus, apăsați pe taburile (1) și în același timp trageți profilul (3) spre dvs. pentru a îndepărta profilul atașat la partea de sus a ușii din față.



- 1 Primul geam interior

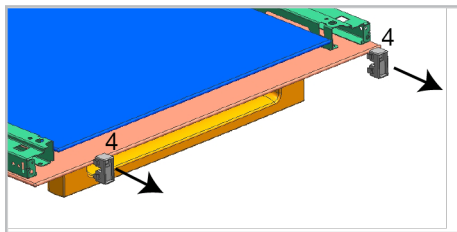
- 2 Geam interior*

- 3 Geam exterior

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

3. Așa cum este ilustrat în imagini, ridicați puțin primul geam interior (1) în direcția "A" și scoateți-l în direcția "B"

4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior; Trageți de elementele de conectare din mijloc ce susțin sticla, precum este ilustrat în imagine, pentru a le elibera de geamuri.



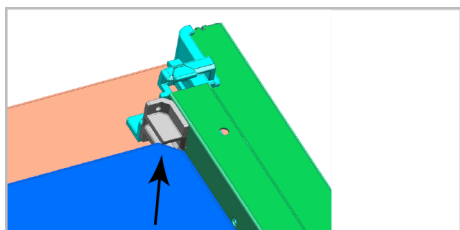
- 4 Element de conectare a suportului de sticlă*

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

5. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2). Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).
6. Urmând indicațiile din figură, așezați geamul astfel încât să intre în fanta de plastic.



Altfel, geamul nu se va potrivi complet, va fi expus vibrațiilor și se va sparge.



7. La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior.
8. Este important ca toate colțurile inferioare ale geamului interior să fie în fanta de plastic.



Altfel, geamul nu se va potrivi complet, va fi expus vibrațiilor și se va sparge.

9. Vă rugăm să vă amintiți să puneți componentele conectoare de susținere a sticlei în locurile lor.
10. La final, apăsați pe taburile profilului pentru a le introduce în locurile lor din nou.

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.

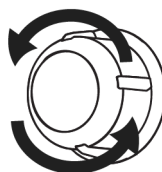
Înlocuirea lămpii cuptorului

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 fiș 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 tehnicienii 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.

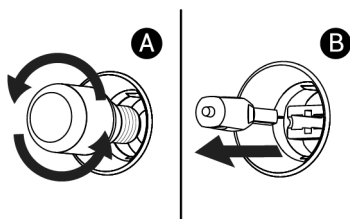
În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

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

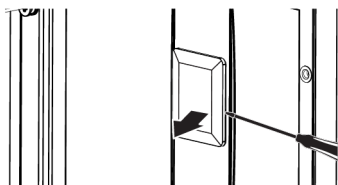
tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



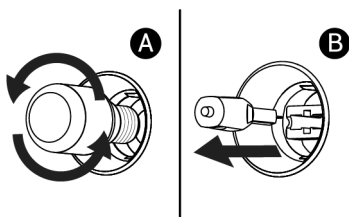
4. Repoziționa i capacul de sticlă.

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

1. Deconecta i aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoate i rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridica i capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoate i 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, roti i lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocui i-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



5. Repoziționa i capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

10 Depanare

Dacă problema persistă după ce a i urmat instrucțiunile din această secțiune, contacta i comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încerca i niciodată să vă repara i singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vede i 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.

- Piese 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. >>> Verifica i siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimba i-le dacă este necesar sau reactiva i-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priză (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, dezactiva i 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.

- 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.

Nu există gaz.

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

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	DÂMBОВИȚA	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	PIȚEȘTI	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	DÂMBОВИȚA	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	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

