

RO

MD

INSTRUCȚIUNI DETALIAȚE PENTRU UTILIZAREA UNEI MAȘINI DE GĂTIT INDEPENDENTE CU INDUCȚIE

gorenje

**EIT5351WD
EIT5351XD
EIT5355XPD**

Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului nostru.

Acest manual de instrucțiuni detaliate este furnizat pentru a face utilizarea acestui produs mai ușoară. Instrucțiunile trebuie să vă permită să învățați despre noul dumneavoastră aparat cât mai repede posibil.

Asigurați-vă că ați primit un aparat în stare bună. Dacă găsiți daune cauzate de transport, vă rugăm să contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul regional de unde a fost furnizat.

Instrucțiunile de utilizare sunt de asemenea disponibile pe site-ul nostru web:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Informații importante



Sfat, avertizare



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTĂRI ULTERIOARE.

Acest aparat poate fi utilizat de către copiii în vârstă de 8 ani și de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, numai dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și câteva dintre componentele sale accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți secțiunile aparatului care se încălzesc. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat dacă nu sunt sub supraveghere continuă.

ATENȚIONARE: Părțile accesibile ale aparatului se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță de cuptor.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

AVERTISMENT: Procesul nesupravegheat de gătit pe plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculos și poate provoca apariția unui incendiu. NICIODATĂ să nu încercați să stingeți incendiul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra de ex. cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru utilizare în acest cuptor.

ATENȚIE: Procesul integral sau parțial de gătit trebuie să fie supravegheat continuu.

AVERTISMENT: În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.



ATENȚIE: posibilitatea de înclinare.



AVERTISMENT: Pentru a preveni înclinarea aparatului, trebuie montate mijloace de stabilizare. Consultați manualul de instrucțiuni pentru instalare.

AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare, pentru a preveni pericolul unui șoc electric.

Nu așezați obiecte, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri, sau capace pe zona de gătit cu inducție, deoarece acestea pot deveni foarte fierbinți.

Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului / sticla capacului rabatabil al plitei (după caz), deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Nu folosiți dispozitive de curățat cu aburi sau cu presiune ridicată pentru a curăța aparatul pentru că pot genera șocuri electrice.

După utilizare, opriți elementul plitei prin controlul său și nu vă bazați pe senzorul tigăii.

Aparatul nu este destinat pentru a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sistem de control de la distanță.

ATENȚIONARE: Folosiți doar protecții pentru plită create de producătorul aparatului de gătit sau pe cele care sunt indicate de producător în manualul de instrucțiuni sau protecțiile care sunt încorporate în aparat. Folosirea unor protecții necorespunzătoare poate duce la accidente.

În cazul în care cablul furnizat este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un tehnician sau de o persoană calificată pentru a se evita orice pericol.

PRECAUȚII: Acest aparat se folosește doar cu scopul de a găti. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi pentru încălzirea unei camere.

Aparatul este conceput să fie așezat direct pe podea, fără niciun suport sau plintă.

Nu instalați aparatul lângă surse puternice de căldură, precum sobe pe combustibil solid, deoarece temperatura ridicată din apropierea acestuia, poate distruge aparatul.

Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică doar de către un tehnician de service autorizat sau un expert. Clemele (înlocuind cablul de conectare) trebuie să fie protejate de un dispozitiv de protecție pentru cleme (vezi echipamentul suplimentar). Modificarea aparatului sau repararea neprofesionistă a acestuia poate avea ca rezultat un risc de rănire gravă sau deteriorarea produsului.

În cazul în care cablurile de alimentare ale altor aparate situate în apropierea acestui aparat sunt prinse în ușa cuptorului, acestea pot fi deteriorate, ceea ce poate duce la rândul său, la un scurt-circuit. În consecință, păstrați cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de copt sau alte vase pentru gătit la baza cuptorului. Folia de aluminiu

ar împiedica circulația aerului în cuptor, împiedică procesul de gătire, și distruge stratul de email.

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte pe durata funcționării. Un al treilea geam este instalat pentru o protecție suplimentară, reducând temperatura suprafeței exterioare (numai la anumite modele).

Balamale de la ușa cuptorului se pot deteriora dacă se află sub sarcină excesivă. Nu așezați oale grele pe ușa cuptorului deschisă și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului deschisă atunci când curățați cavitatea cuptorului. Nu stați niciodată pe ușa cuptorului deschisă și nu lăsați copiii să se așeze pe ea.

Asigurați-vă că gurile de aerisire nu sunt acoperite sau obstrucționate în niciun alt mod.

Aparatul este prevăzut cu o suprafață de gătit din sticlă sau vitroceramică. În cazul spargerii:

- Opriți toate elementele electrice pentru încălzire și deconectați aparatul de la rețeaua de electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu folosiți aparatul.

Pentru conectarea aparatului, folosiți un cablu de 5x1,5 mm² cu marcajul H05VV-F5G1,5 sau mai mare. Cablul trebuie să fie instalat de către un tehnician sau de o persoană calificată.

Aparatul trebuie legat la o conexiune fixă care este în conformitate cu regulile din domeniu.

Aparatul trebuie conectat la o conexiună fixă care are încorporat un sistem de deconectare. Conexiunea fixă trebuie realizată în conformitate cu regulile din domeniu.

ÎNAINTE DE CONECTAREA APARATULUI



Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice cereri de garanție rezultate din conectarea sau utilizarea necorespunzătoare a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

SERTARUL APARATULUI



Nu depozitați obiecte inflamabile, explozive, volatile sau termosensibile (cum ar fi hârtia, cârpe de vase, pungă de plastic, produse de curățare sau detergenți și spray-uri) în sertarul de depozitare al cuptorului, deoarece acestea se pot aprinde în timpul funcționării și pot provoca un incendiu.

ECHIPAMENTE ȘI ACCESORII CUPTOR

(în funcție de model)

GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit prepararea produselor alimentare pe patru nivele.

Funcționarea aparatului este sigură cu sau fără ghidajele pentru tavă.

GHIDAJE TELESCOPICE CU EXTRAGERE

Ghidajele telescopice cu extragere pot fi montate pentru nivelul 2, 3 și 4. Ghidajele cu extragere pot fi parțial sau complet extensibile.

GOFRAT

Cuptorul are ghidaje laterale pe patru nivele pentru introducerea grătarului și a tăvilor de copt.

COMUTATOR UȘĂ CUPTOR

Comutatorul dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul când ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de preparare. Când ușa este închisă, comutatorul pornește din nou încălzitoarele.

VENTILATOR DE RĂCIRE

Aparatul este echipat cu un ventilator de răcire, care răcește carcasa și panoul de control al aparatului. Ventilatorul pentru răcire funcționează atunci când și cuptorul funcționează.



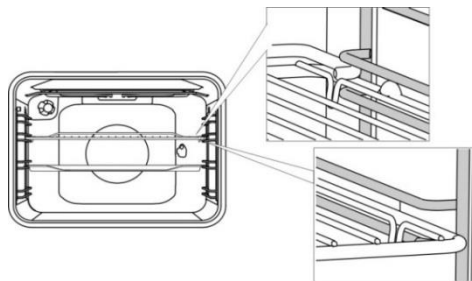
Aparatul și unele din părțile accesibile tind să se încălzească în timpul gătirii. Utilizați mănuși de bucătărie.

GRĂTAR



Există un clichet de siguranță la nivelul grătarului. De aceea, ridicați grătarul ușor în față atunci când îl scoateți din cuptor.

Grătarul sau tava trebuie să fie introdus/introdusă întotdeauna în canelura dintre cele două profile de sârmă.



Cu ghidaje telescopice extensibile, mai întâi scoateți ghidajele unui singur nivel și așezați grătarul sau tava de copt pe acestea. Apoi, împingeți-le cu mâna cât mai mult posibil.



Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice sunt retrase complet în cuptor.

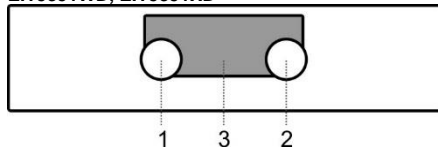


Pe măsură ce accesoriile de coacere se încălzesc, forma acestora se poate modifica. Acest lucru nu afectează funcționalitatea acestora, iar acestea vor reveni la forma originală atunci când se răcesc.

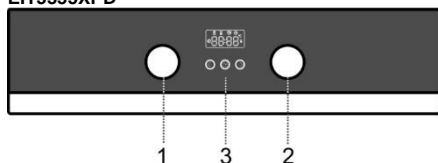
UNITATE DE CONTROL

(în funcție de model)

EIT5351WD, EIT5351XD



EIT5355XPD



1. Buton de selectare a sistemului de gătit
2. Buton pentru temperatura cuptorului
3. Temporizator electronic

BUTOANELE ÎMPINGE-TRAGE

(în funcție de model)

Apăsăți încet butonul până când se ridică din panoul de control.

Butoanele pot fi împinse înapoi în panoul de control doar când ajung în poziția "zero".

UTILIZAREA APARATULUI

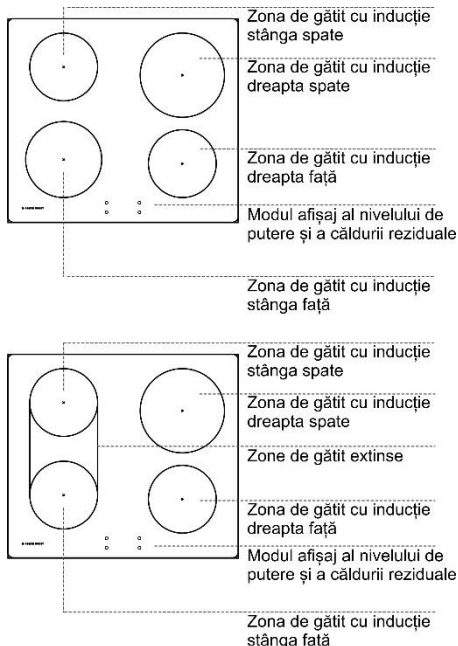
ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ

La primirea aparatului, îndepărtați toate accesoriile, inclusiv orice echipament de transport, din cuptor. Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent normal. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

În cazul în care plita dumneavoastră are o suprafață din sticlă ceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și puțin detergent lichid de spălat vase. Nu folosiți detergenți agresivi, cum ar fi detergenții abrazivi, care ar putea provoca zgârieturi, bureți de spălat vase abrazivi, sau detergenți pentru înlăturarea petelor. Când cuptorul se încălzește pentru prima dată, se va elibera mirosul caracteristic unui aparat nou. Aerisiți camera temeinic la prima utilizare.

SUPRAFAȚĂ DE GĂTIT CU INDUCȚIE

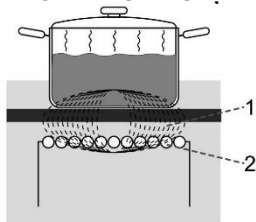
(în funcție de model)



SUPRAFAȚĂ DE GĂTIT DIN STICLĂ CERAMICĂ

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Placa vitroceramică este foarte solidă dar nu este incasabilă. Placa se poate sparge când un obiect cade cu marginea pe aceasta. Deteriorarea se produce imediat sau după o vreme. Deconectați imediat de la rețea placa fierbinte deteriorată și nu o mai utilizați.
- Utilizarea plitei din sticlă ceramică ca o zonă de depozitare poate avea ca rezultat zgârieturi sau alte avarii.
- Suprafața plitei este complet plată și netedă, fără margini care să acumuleze murdărie.
- Asigurați-vă că zona de gătit și baza vaselor pentru gătit este curată și uscată. Acest lucru va permite o mai bună conducție a căldurii și va preveni orice deteriorare a suprafeței de încălzire. Nu așezați vase goale pe zona de gătit.

PRINCIPIUL DE FUNCȚIONARE A ZONEI DE GĂTIT CU INDUCȚIE



1. câmp magnetic
2. țevile de admisie

- Plita de gătit este fi prevăzută cu zone de gătit cu inducție foarte eficiente. Căldura este generată direct la baza tigăii, acolo unde este nevoie cel mai mult.
- Acest lucru permite evitarea oricăror pierderi prin suprafața din sticlă ceramică. Consumul de energie este considerabil mai scăzut decât în cazul zonelor de gătit convenționale cu încălzitoare cu radiații.
- Zona de gătit din sticlă ceramică nu este încălzită direct, ci numai indirect cu căldura emisă înapoi de tigele. După ce zona de gătit este oprită, această căldură este numită "căldură reziduală".
- La zonele de gătit cu inducție, încălzirea este posibilă prin bobina de inducție instalată sub suprafața din sticlă ceramică. Bobina induce un câmp magnetic care generează curenți turbionari la baza unei tigăii feromagnetice (adică o tigele la care va adera un magnet), care, la rândul său încălzește tigele.



Dacă zahărul sau alimente cu un conținut ridicat de zahăr este/sunt vărsat/vărsate peste o plită din sticlă ceramică fierbinte, ștergeți imediat plita sau îndepărtați zahărul cu o racletă, chiar dacă zona de gătit este încă fierbinte. Acest lucru va preveni orice deteriorare a suprafeței din sticlă ceramică.

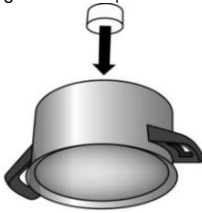
Nu folosiți detergenți și alte substanțe de curățare pentru a curăța o plită din sticlă ceramică fierbinte, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața.

VASE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

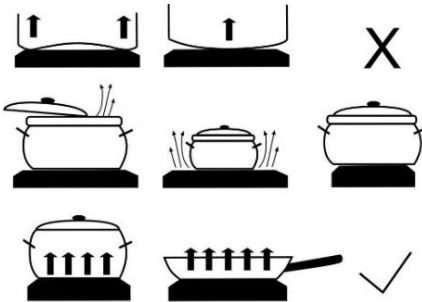
VASE PENTRU GĂTIT POTRIVITE PENTRU O PLITĂ CU INDUCȚIE

- Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.
- Asigurați-vă că oala sau tigele se află în mijlocul zonei de gătit.
- Vasele adecvate pentru gătit includ vase din oțel, vase din oțel emailat sau vase de fontă.
- Vase neadecvate: vase din oțel aliat cu cupru sau bază/fund din aluminiu, și vase de sticlă.
- Testul magnet: Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă fundul tigăii sau oalele este

feromagnetic. În cazul în care magnetul se lipește de fundul vasului, atunci acesta este potrivit pentru o mașină de gătit cu inducție.



- Când folosiți o oală sub presiune, supravegheați-o până când atinge presiunea corespunzătoare. În primul rând, setați zona de gătit la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, folosiți senzorul relevant pentru a micșora puterea de gătire la momentul potrivit.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune, sau în orice altă oală sau tigaie. Din cauza supraîncălzirii, utilizarea unui vas gol pe zona de gătit poate avea ca rezultat atât deteriorarea oalei cât și a zonei de gătit.
- Când utilizați vase speciale, respectați instrucțiunile producătorului.
- Folosiți numai vase de gătit cu fundul plat! Fundul concav sau bombat (indentat sau bombat) poate împiedica funcționarea mecanismului de protecție la supraîncălzire și plita de gătit poate deveni prea fierbinte. Acest lucru ar putea duce la crăpături la suprafața sticlei și la topirea fundului vasului. În caz de daune care rezultă din utilizarea de vase necorespunzătoare sau supraîncălzirea de vase goale, oale sau tigăi cu conținut evaporat (cu nimic în ele), garanția este nulă.



Utilizați numai vase potrivite pentru preparare electrică și cu inducție, cu un:

- fund gros (cel puțin 2,25 mm)
- fund plat.

Zona de gătit	Diametrul minim al vasului pentru gătit
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

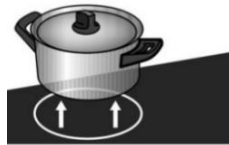


ATENȚIE!

Când utilizați plite incorporabile cu inducție, nu introduceți nicio dotare suplimentară (de exemplu, așa-numitele inele de reducere sau bază de inducție, care fac posibilă utilizarea vaselor pentru gătit cu o bază nemagnetică) între baza vaselor pentru gătit și suprafața plitei din sticlă ceramică. Aplicarea unei astfel de dotări poate provoca deteriorarea aparatului și există un risc ridicat de incendiu.

RECUNOAȘTEREA VASULUI

- Chiar dacă nu există nicio oală sau tigaie pe zona de gătit sau dacă vasul folosit are un diametru care este mai mic decât diametrul zonei de gătit, nu vor exista pierderi de energie. Dacă vasul este mult mai mic decât zona de gătit, există posibilitatea ca acesta să nu fie recunoscut de către zona de gătit. Când zona de gătit este activată, semnul "u" va apărea pe afișajul puterii de gătit. Dacă un vas este așezat pe zona de gătit cu inducție în următoarele zece minute, plita îl va recunoaște și va porni cu puterea de gătit selectată. De îndată ce vasul este îndepărtat din zona de gătit, alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
- Dacă un vas sau alt recipient mai mic este așezat pe zona de gătit și este recunoscut, plita va utiliza numai atâtă putere cât este necesară, având în vedere dimensiunea vasului.

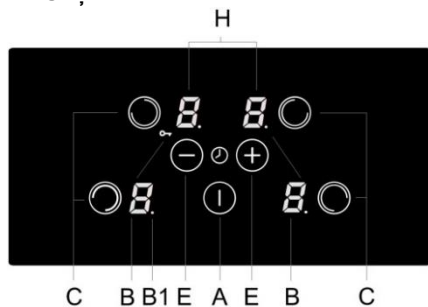


SFATURI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

- Atunci când achiziționați vase pentru gătit, rețineți că diametrul indicat pe vas se referă de obicei la marginea superioară sau la capac, care este în mod normal mai mare decât diametrul fundului recipientului.
- Dacă un fel de mâncare are nevoie de un timp lung de preparare, utilizați oala sub presiune. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în oala sub presiune. Dacă un vas gol este așezat pe plita de gătit, acesta se poate supraîncălzi, lucru care poate duce atât la deteriorarea vasului, cât și a zonei de gătit.

- Ori de câte ori este posibil, închideți oala sau tigaia cu un capac de dimensiuni corespunzătoare. Utilizați vase pentru gătit cu dimensiunea corespunzătoare pentru cantitatea de alimente preparate. Gătitul într-o oală mare, parțial plină, va consuma mult mai multă energie.

FUNȚIONAREA PLITEI DE GĂTIT CU INDUCȚIE



- A Senzor pornire/oprire plită
- B Afișaje nivel de putere/căldură reziduală
- B1 Zecimală care indică funcția temporizator activată
- C Senzori de selectare a zonei de gătit
- E Senzorul (-) și (+)
- H Afișaj ceas

REGLAREA PUTERII

Puterea de încălzire a zonei de gătit poate fi setată la zece nivele diferite.

Tabelul prezintă câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Setări putere	Scop
0	Oprită, folosire căldură reziduală.
1-2	Păstrarea alimentelor calde, fierbere lentă a cantităților mai mici de mâncare (cea mai mică setare).
3	Fierbere lentă (continuarea gătirii după un start puternic).
4-5	Gătire lentă (continuare) cantități mai mari, frigere bucăți mai mari.
6	Frigere, rumenire.
7-8	Frigere.
9	Gătire cantități mari, prăjire rapidă/fierbere înăbușită.
P	Setarea "Power boost" pentru începerea procesului de preparare; de asemenea, potrivită pentru cantități foarte mari de alimente.

CONTROL PLITĂ

- După conectarea plitei din sticlă ceramică la rețeaua electrică, toate simbolurile de pe afișaj/ecran se vor aprinde scurt. Atunci plita de gătit este pregătită pentru funcționare.

- Plita de gătit este prevăzută cu senzori electronici care sunt activați prin atingerea zonelor de suprafață desemnate cu degetul timp de cel puțin o secundă.
- De fiecare dată când un senzor este activat, acest lucru este confirmat printr-un semnal sonor.
- Nu așezați obiecte pe zona senzorului. Asigurați-vă că zona senzorului este întotdeauna curată.

APRINDEREA PLITEI DE GĂTIT

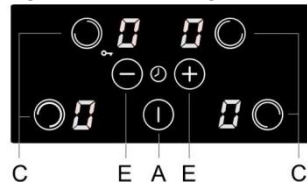


Atingeți senzorul de pornire / oprire (A) și mențineți-l pentru cel puțin o secundă. Plita de gătit este activată, "0" va apărea pe toate ecranele/afișajele de nivel de putere (B) și zecimala (B1) se vor aprinde intermitent.



Următoarea setare trebuie să fie efectuată în următoarele zece secunde; în caz contrar, plita de gătit se va opri.

PORNIREA PLĂCILOR DE ÎNCĂLZIRE



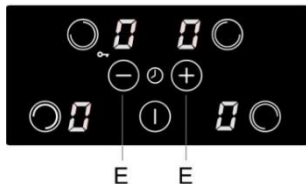
După ce ați pornit plita cu tasta de pornire / oprire (A), puteți activa zona de gătit dorită în următoarele 10 secunde.

- După ce atingeți senzorul pentru zona de gătit dorită (C), "0" de pe afișajul nivelului de putere relevant va fi aprins mai intens.
- Atingeți senzorul "+" și "-" (E) pentru a seta nivelul de putere (1-9-P). Dacă atingeți senzorul "-" mai întâi, nivelul de putere se va seta la 9.



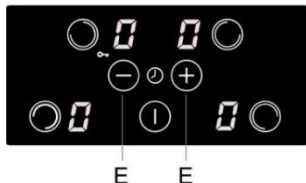
Prin apăsarea continuă a senzorului "+" sau "-" (E), nivelul de putere este automat ridicat sau redus. O altă procedură este de a schimba puterea în trepte prin atingerea intermediară a senzorilor relevanți.

OPRIREA PLĂCILOR DE ÎNCĂLZIRE



- Mai întâi, selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
- Atingeți senzorul "-" (E) pentru a seta nivelul de putere la "0". Dacă nivelul de putere pentru toate zonele de gătit este setat la "0", atunci plita va fi oprită după 20 de secunde.

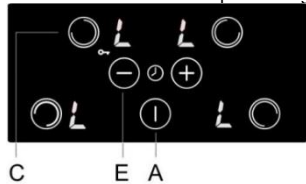
OPRIREA PLITEI DE GĂTIT



Plita de gătit poate fi oprită oricând prin atingerea senzorului de pornire/oprire (A). Toate setările vor fi șterse cu excepția cronometrului (a se vedea secțiunea "Temporizator").

ACTIVAREA BLOCĂRII UNITĂȚII DE CONTROL / BLOCĂRII PENTRU SIGURANȚA COPIILOR

Prin activarea blocării unității de control, puteți împiedica funcționarea sau utilizarea zonelor de gătit. Astfel, blocarea unității de control funcționează și ca un sistem de blocare pentru siguranța copiilor.



ACTIVAREA BLOCĂRII PENTRU COPII

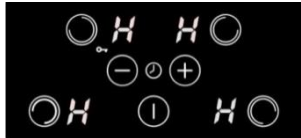
- Plita trebuie să fie oprită.
- Apăsăți senzorul (A) pentru a porni plita de gătit. Setarea "0" va apărea pe toate ecranele.
- Apăsăți simultan senzorul (C) pentru zona de gătit din stânga spate și senzorul "-" (E) și mențineți-le apăsat timp de aproximativ 3 secunde. După semnalul sonor, "L" va apărea pe toate ecranele timp de câteva secunde.
- Blocare pentru copii este activată în acest moment.

DEZACTIVAREA BLOCĂRII PENTRU COPII

- Apăsăți senzorul (A) pentru a porni plita de gătit. "L" va apărea pe toate unitățile de afișaj.
- Apăsăți simultan senzorul (C) pentru zona de gătit din spate și senzorul "-" (E) și mențineți-le apăsat

timp de aproximativ 3 secunde. Setarea "0" va apărea pe toate ecranele. Blocare pentru copii este dezactivată în acest moment.

INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ



Plita din sticlă ceramică este prevăzută de asemenea cu indicatorul de căldură reziduală "H". Plăcile de încălzire nu sunt încălzite în mod direct, ci prin întoarcerea căldurii care radiază din vas. Atâta timp cât simbolul "H" este aprins după ce placa de încălzire a fost oprită, căldură reziduală poate fi folosită pentru încălzirea mâncării sau pentru topire. Chiar și atunci când simbolul "H" dispăre, placa de încălzire poate fi încă fierbinte. Aveți grijă să nu vă ardeți!

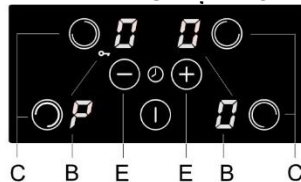
FUNCȚIA POWER BOOST

Pentru preparare rapidă, funcția power boost poate fi activată pentru orice zonă de gătit. Acest lucru vă va permite să încălziți rapid cantități mari de alimente folosind un plus de putere.



Zona de gătit din stânga față are funcția de super-putere. Într-o zonă de gătit cu această funcție, putere suplimentară este activată timp de cinci minute; apoi, zona trece la nivelul 9.

ACTIVAREA FUNCȚIEI POWER BOOST



Apăsăți senzorul relevant (C) pentru a selecta zona de gătit. Utilizați senzorul "-" sau "+" (E) pentru a alege nivelul de putere 9; apoi apăsați imediat pe "+". "P" va apărea pe afișajul nivelului de putere.

DEZACTIVAREA FUNCȚIEI POWER BOOST

Apăsăți senzorul pentru zona de gătit selectată (C); apoi, apăsați imediat senzorul "-" (E). Simbolul "P" va dispărea, iar zona de gătit va trece la nivelul de putere 9.

TERMEN LIMITĂ DE FUNCȚIONARE

ÎNCHIDERE DE SIGURANȚĂ

Setări putere	Interval ore înainte de închiderea de siguranță
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minute

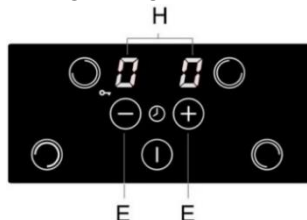
Funcționare continuă maximă a unei anumite plăci de încălzire este limitată, iar durata este afișată în graficul de mai sus. Atunci când placa de încălzire este oprit de mecanismul de siguranță, indicatorul afișează simbolurile "0" sau "H", în cazul în care există orice urmă de căldură reziduală.

Exemplu: Setează zona de gătit la nivelul 6 și lăsați-o să funcționeze pentru un timp. Dacă setarea zonei de gătit nu este schimbată, mecanismul de siguranță va opri zona după o oră și jumătate.

DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ LA SUPRAÎNCĂLZIRE

- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire, care răcește componentele electronice în timpul gătitului. Ventilatorul poate funcționa pentru un timp, chiar și după încheierea procesului de preparare.
- Plita de gătit cu inducție este, de asemenea, prevăzută cu un dispozitiv de protecție la supraîncălzire încorporat care protejează componentele electronice împotriva deteriorării. Dispozitivul de protecție funcționează la mai multe niveluri. Atunci când temperatura zonei de gătit crește considerabil, puterea de gătit este redusă în mod automat. În cazul în care acest lucru nu este suficient, puterea zonelor de gătit încălzite în prezent este redusă în continuare sau închisă în întregime. În acest caz, "E2" va apărea pe ecran/afișaj. Atunci când plita s-a răcit, întreaga putere a plitei de gătit este din nou disponibilă.

TEMPORIZATOR



- Selectați temporizatorul apăsând simultan senzorul "-" și "+" (E). Setările temporizatorului sunt afișate pe cele două unități de afișaj

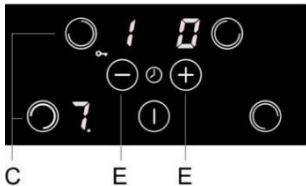
superioare (H), timp în care cele două unități de afișaj inferioare sunt oprite.

- Setarea temporizatorului este afișată numai timp de 10 secunde; apoi, afișajul comută înapoi la nivelul de putere.

PUTEȚI ALEGE DOUĂ MODURI DE OPERARE

a) **Temporizator de oprire** – funcția temporizatorului este conectată la zona de gătit selectată. Atunci când timpul expiră, zona de gătit este oprită automat.

b) **Cronometru – Funcția temporizatorului** are numai o funcționalitate de avertizare / alarmă. Atunci când expiră timpul, se emite doar un semnal acustic.



Activarea și setarea temporizatorului

Selectați temporizatorul apăsând simultan senzorul "-" și "+" (E).

- Dacă ați selectat anterior o zonă de gătit, astfel încât unitatea de afișaj corespunzătoare să fie aprinsă mai intens, atunci temporizatorul va fi setat pentru zona de gătit respectivă. Zecimala de lângă nivelul de putere indică faptul că temporizatorul a fost activat.
- Temporizatorul (cronometrul) poate fi de asemenea setat când nu este selectată nicio zonă de gătit, dacă doriți să fiți avertizat în legătură cu altceva decât procesul de preparare/gătire. Temporizatorul activat (sau cronometrul) va fi prevăzută cu două zecimale luminând intermitent lângă unitatea de afișaj.

Setați timpul de preparare apăsând senzorul "-" sau "+" (E). (Apăsând mai întâi "-" va seta temporizatorul la 30 de minute. Dacă apăsați și mențineți apăsat senzorul, setarea de pe ecran se va schimba la o rată superioară).

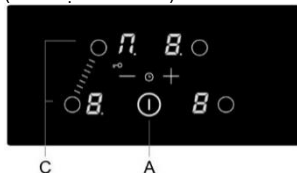
Valoarea poate fi setată de la 01 la 99 de minute. Temporizatorul de oprire poate fi setat pentru fiecare zonă de gătit.

Pentru a verifica timpul rămas, selectați zona de gătit corespunzătoare și activați funcția temporizatorului. Apăsați senzorul "-" sau "+" (E) pentru a modifica setarea. (Apăsați simultan și succesiv senzorul "-" și "+" (E) pentru a alege între setările active.)

Atunci când expiră timpul setat, "00" va fi licări intermitent pe ecran; în plus, zecimala relevantă va licări intermitent la temporizatorul de oprire. Se va auzi un semnal sonor scurt. Pentru a recunoaște și a opri semnalul sonor, apăsați orice tastă; după 2 minute, semnalul sonor se va opri în mod automat.


ZONE DE GĂTIT EXTINSE

(în funcție de model)



- Anumite modele vă permit să conectați ambele zone de gătit din partea stângă pentru a crea o zonă de gătit mai mare pe care puteți așeza o tigaie mai mare, ovală. Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi ambele centre ale zonelor de gătit.
- Dimensiunile maxime ale tigăii: 40 cm x 25 cm. Vă recomandăm utilizarea unei tigăi cu o bază mai groasă. În timpul gătirii, tigaia se încinge. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- Asigurați-vă că nu acoperiți panoul de control atunci când așezați tigaia pe plită.


ACTIVAREA ZONELOR EXTINSE

- Porniți plita prin apăsarea senzorului ON/OFF (A).
- În același timp, apăsați ambii senzori pentru ambele zone de gătit din partea stângă a plitei (C). Afișajul indică un simbol  pentru zona din stânga spate, indicând faptul că cele două zone de gătit au fost conectate (extinse).
- Setati puterea de gătit necesară pentru zona de gătit extinsă.
- Pentru modificarea ulterioară a nivelului de gătit, apăsați mai întâi senzorul pentru zona de gătit din stânga față.



Nu există posibilitatea de a crește puterea cu funcția "Power boost" când două zone de gătit sunt extinse împreună. Nivelul maxim de putere disponibil este nivelul 9.

DEZACTIVAREA ZONELOR EXTINSE

- În același timp, apăsați ambii senzori pentru ambele zone de gătit din partea stângă a plitei. Simbolul  dispare, iar plita se oprește.
- Ambele zone de gătit vor funcționa independent.

FUNCȚII DE SIGURANȚĂ ȘI AFIȘAJ ERORI

Plita de gătit este dotată cu senzori de protecție la supraîncălzire. Dacă temperatura crește prea mult, zonele de gătit individuale sau chiar întreaga plită de gătit pot/ poate fi oprite/oprită temporar în mod automat.

Eroare, Causă posibilă, Soluție

Semnal sonor continuu și Er03 apare intermitent pe ecran.

- Vărsarea apei pe suprafața senzorului, sau un obiect așezat peste senzori.
- Curățați suprafața senzorului.

E/2 intermitent

- Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați până se răcește.

E/3 intermitent

- Vase pentru gătit nepotrivite care nu au proprietăți feromagnetice. Utilizați o altă oală sau tigaie.



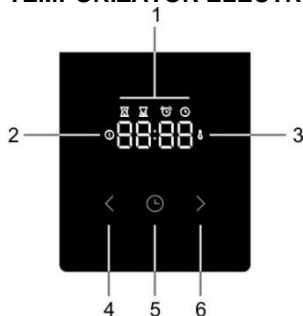
În cazul unei defecțiuni de funcționare sau în cazul în care semnalizarea de avarie / eroare nu dispare, deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică pentru câteva minute (decuplați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați-l la rețeaua electrică și porniți tasta comutatorului principal.

Dacă problemele persistă, apăsați la un tehnician de service.

ZGOMOTE ȘI SUNETE PE DURATA PREPARĂRII CU INDUCȚIE

Zgomote și sunete	Cauză
Zgomot de funcționare generat de inducție.	Tehnologia de inducție se bazează pe proprietățile unor metale sub efectul electromagnetic. Acest lucru duce la așa-numiții curenți turbionari care forțează moleculele să oscileze. Aceste oscilații (vibrații) sunt transformate în căldură. În funcție de tipul de metal, acest lucru ar putea produce destule zgomote.
Soluție: Acest lucru este normal și nu este rezultatul unei defecțiuni.	
Zumzet ca de transformator.	Acestea se produc atunci când gătiți la un nivel ridicat de putere. Motivul pentru acest lucru este cantitatea de energie transferată de la plita de gătit la oală sau tigaie.
Soluție: Acest zgomot va dispărea sau se va reduce atunci când reduceți nivelul de putere.	
Vibrație și trosnet vase.	Acest zgomot apare în vase (oale sau tigăi) realizate din diferite materiale.
Soluție: Rezultă din vibrații de-a lungul suprafețelor adiacente ale diferitelor straturi de material. Acest zgomot depinde de vasele pentru gătit. Acesta poate varia în funcție de cantitatea și tipul de alimente preparate/gătite.	
Zgomotul ventilatorului.	Utilizarea corectă a componentelor electronice cu inducție necesită un control al temperaturii. Prin urmare, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator, care funcționează la viteză variabilă, în funcție de temperatura percepută.
Soluție: Ventilatorul poate funcționa chiar și după ce plita de gătit a fost oprită, dacă temperatura rămâne prea ridicată.	

TEMPORIZATOR ELECTRONIC



Interfața utilizatorului

1. Afișaj/ecran cu funcțiile temporizatorului
2. Indicator luminos pornire
3. Indicator luminos temperatură
4. Butonul "mai puțin"
5. Butonul ce indică ora/timpul
6. Butonul "mai mult"

Setați ora curentă



Când vă conectați aparatul la rețeaua electrică pentru prima dată, ecranul se aprinde. După trei secunde, simbolul ceasului și "12:00" se va aprinde intermitent pe ecran.

Puteți seta valorile de timp, apăsând pictogramele înapoi sau înainte ("<" sau ">"). După 10 secunde ecranul confirmă automat setările, aparatele sunt gata de utilizare.



Ora poate fi setată:


- când aparatul este conectat la rețea pentru prima dată
- în standby, când apăsați de două ori butonul pentru oră
- după o pană de curent

Setarea unui timp de preparare



Selectați o funcție a cuptorului cu ajutorul "butonului pentru selectarea funcției cuptorului" și setați temperatura. Apăsați "butonul temporizator" pentru a

selecta funcția "timpul de preparare" . Pictograma pentru "timpul de preparare"  se aprinde pe ecran. Apăsați "butonul mai puțin sau mai mult" ("<" sau ">") pentru a seta timpul de preparare.


Setările sunt confirmate automat după 10 secunde. Setările pot fi confirmate de asemenea apăsând butonul "setare program" .

Va fi afișat timpul de preparare scurs.

RO



După ce ați pornit cuptorul folosind "înterupătorul pentru funcționare cuptor", ceasul electronic oferă automat (după 3 secunde) opțiunea pentru setarea duratei de coacere. Ecranul licărește

și simbolul pentru "durată coacere"  se aprinde. Dacă durata nu este setată în 5 secunde, ceasul electronic trece în standby iar durata de coacere nu mai este sub control. Se afișează ora curentă.


Când durata de coacere setată a expirat, se aude un semnal sonor și cuptorul se oprește. Cuptorul se poate opri cu "înterupătorul pentru funcționare cuptor". Pentru a opri semnalul sonor, apăsați orice buton de pe temporizator.





În cazul în care cuptorul continuă să funcționeze iar semnalul sonor s-a oprit prin apăsarea oricărui buton, cuptorul repornește și coacerea continuă.


Setarea unui timp de preparare și ora de terminare








Selectați o funcție a cuptorului cu ajutorul "butonului pentru selectarea funcției cuptorului" și setați temperatura. Apăsați "butonul temporizator" pentru a selecta funcția "timpul de preparare" .

Pictograma pentru "timpul de preparare"  se aprinde pe ecran. Apăsați "butonul mai puțin sau mai mult" ("<" sau ">") pentru a seta timpul de preparare.

Apăsați "butonul temporizator"  pentru a salva timpul setat.

Apăsați butonul "setare program"  de două ori.

Pictograma pentru "ora de terminare"  se aprinde pe ecran. Apăsați "butonul mai puțin sau mai mult" ("<" sau ">") pentru a seta ora de terminare. Setările sunt confirmate automat după 10 secunde. Setările pot fi confirmate de asemenea apăsând butonul "setare program" .

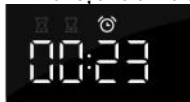
Cuptorul începe să funcționeze înainte de "timpul final" planificat  în funcție de "durata de coacere" dorită . Când cuptorul atinge "timpul final"  cuptorul se închide.

Exemplu: "durata de coacere" setată este de 30 de minute. Timpul final este la 12:00. Cuptorul începe să funcționeze la 11:30 și timpul rămas este afișat pe ecran. La 12:00 cuptorul se închide automat.

Când setarea duratei de coacere se încheie, se aude un semnal sonor și cuptorul se închide. Cuptorul poate fi oprit cu "înterupătorul pentru selectare mod

cupTOR". Pentru a opri semnalul semnalul sonor, apăsați orice buton de pe temporizator.

Funcția "alarmă temporizator"



Funcția "alarmă temporizator" poate fi utilizată independent de cupTOR. Cea mai lungă setare posibilă este de 23 ore și 59 minute.

Ultimul minut al timpului de funcționare este afișat în secunde.

Când setarea duratei de coacere se încheie, se aude un semnal sonor și cupTORUL se închide. Pentru a opri semnalul sonor, apăsați orice tastă de pe ceasul de program. Ceasul de program trece în modul standby și pe ecran se afișează ora curentă.

Puteți anula toate funcțiile temporizatorului prin setarea timpului la "0".


În cazul în care aparatul a fost inactiv timp de câteva minute, acesta va trece în modul de așteptare. Ora curentă apare și funcția temporizatorului selectată se va aprinde.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

Blocare pentru copii



Cu dispozitivul de blocare pentru copii puteți bloca cupTORUL în timpul funcționării. Puteți, de asemenea, să blocați ceasul de program în timpul coacerii pe un program setat, astfel prevenind utilizarea nedorită a cupTORULUI.

Dispozitivul de blocare pentru copii este activat apăsând butonul pentru "setări program"  5 secunde.

Pe ecran va apărea "Loc" timp de 5 secunde.

Acest lucru indică faptul că toate funcțiile sunt blocate.

Pentru a dezactiva blocarea pentru copii, apăsați butonul din nou, timp de câteva secunde.



Odată ce blocarea pentru copii este activată și nicio funcție de temporizare nu a fost setată (este afișat numai ceasul), cupTORUL nu va funcționa. Dacă blocarea pentru copii este activată după ce o funcție de temporizare a fost setată, cupTORUL va funcționa; Cu toate acestea, setările nu pot fi modificate.


Când blocarea pentru copii este activată, funcțiile cupTORULUI sau funcțiile suplimentare nu pot fi schimbate. Procesul de preparare poate fi încheiat numai prin rotirea "butonului pentru selectarea funcției cupTORULUI" la "0". Blocarea pentru copii



rămâne activată chiar și după ce cupTORUL a fost oprit. Dispozitivul de blocare pentru copii trebuie să fie dezactivat înainte de a putea selecta un program nou.


Semnal sonor



Volumul semnalului sonor poate fi setat în cazul în care nicio funcție a temporizatorului nu a fost activată. Aparatul este în modul standby și doar ora curentă este afișată.


Apăsați și mențineți apăsat "butonul mai puțin" ("") timp de 5 secunde.



"Vol" apare pe ecran/afișaj urmat de mai multe linii care sunt complet aprinse. Apăsați "butonul mai puțin sau mai mult" (" sau "") pentru a selecta unul dintre cele trei nivele de volum (una, două sau trei linii) sau niciun sunet (Oprit "OFF").


Setările sunt confirmate automat după 5 secunde și ora se afișează. Setările pot fi de asemenea confirmate apăsând butonul "setare program" .

Reduceți contrastul afișajului/ecranului

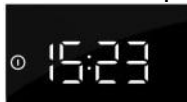


Apăsați și mențineți apăsat "butonul mai mult" ("") timp de 5 secunde.

"Bri" apare pe ecran/afișaj urmat de mai multe linii care sunt complet aprinse. Apăsați "butonul mai puțin sau mai mult" (" sau "") pentru a regla nivelul de întunecare (una, două sau trei linii).

Setările sunt confirmate automat după 5 secunde și ora se afișează. Setările pot fi de asemenea confirmate apăsând butonul "setare program" .

Indicator luminos pornire



Lumina din cupTOR se aprinde când funcționarea cupTORULUI este selectată, folosind "întrerupătorul selectare mod cupTOR".

Indicator luminos temperatură



Lumina se aprinde în momentul când cupTORUL s-a încălzit până la temperatura setată și rămâne aprinsă

până când cuptorul se oprește sau când perioada de coacere se încheie.

Indicație de eroare



În cazul unei erori, ecranul afișează textul "Err" și numărul de eroare. Vă rugăm să informați departamentul de service.

CUPTOR

SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIT

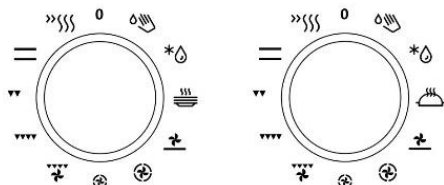
(în funcție de model)

Cuptorul poate fi pus în funcțiune folosind butonul pentru "selectare mod cuptor" și butonul "setarea temperaturii" pentru a seta temperatura.

Rotiți butonul (la stânga și la dreapta) pentru a selecta sistemul de gătit (a se vedea tabelul cu programe).



Setările pot fi modificate și în timpul funcționării.



FUNCȚIONAREA CUPTORULUI

Temperatura de funcționare se setează prin intermediul selectorului de temperatură și poate varia de la 50 la 275°C. Prin rotirea selectorului în sensul acelor de ceasornic setați o temperatură mai ridicată și vice versa, prin rotirea în sens invers acelor de ceasornic reduceți temperatura.










Rotirea forțată peste poziția zero va conduce la deterioarea termostatului!

OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL DE SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIT în poziția "0".

Sistem	Descriere
Temperatură sugerată ° C	
Sistem de gătit	
»»»»	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ Utilizați această funcție dacă doriți să se încălzească cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este adecvată pentru prepararea alimentelor. Când cuptorul se încălzește la temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat.
50-275	

Sistem	Descriere
Temperatură sugerată ° C	
Sistem de gătit	
==	ÎNCĂLZITOR INFERIOR ȘI SUPERIOR Încălzițiile din partea inferioară și din partea superioară a cavității cuptorului vor radia căldură în mod uniform în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau din carne pot fi coapte/fripte numai la un singur nivel de înălțime.
200	
▼▼	GRĂTAR Va fi în funcțiune numai încălzitorul grătarului, o parte din ansamblul grătarului mare. Acest sistem este utilizat pentru prepararea grătarelor cu o cantitate mai mică de sandwich-uri deschise sau cârnați de bere și pentru prepararea pâinii prăjite.
230	
▼▼▼	GRĂTAR MARE Vor fi în funcțiune încălzitorul superior și încălzitorul grătarului. Căldura este radiată direct de către încălzitorul grătarului instalat în partea superioară a cuptorului. Pentru a spori efectul de încălzire, este activat și încălzitorul superior. Această combinație este utilizată pentru prepararea grătarelor cu o cantitate mai mică de sandwich-uri deschise, carne sau cârnați de bere și pentru prepararea pâinii prăjite.
230	
▼▼▼▼	GRĂTAR CU VENTILATOR Vor fi în funcțiune încălzitorul grătarului și ventilatorul. Această combinație este folosită pentru prepararea grătarelor cu carne și pentru frigerea unor bucăți mai mari de carne sau de carne de pasăre la un singur nivel de înălțime. Este, de asemenea, potrivită pentru preparate gratinate și pentru rumenire în vederea obținerii unei cruste crocante.
170	
⊕	AER CALD ȘI ÎNCĂLZITOR INFERIOR Vor fi în funcțiune încălzitorul inferior, încălzitorul rotund și ventilatorul cu aer cald. Este folosit pentru a coace pizza, produse moi de patiserie, prăjituri cu fructe, aluat dospit și fraged pe mai multe nivele simultan.
200	

Sistem	Descriere
Temperatură sugerată ° C	
Sistem de gătit	
	GRĂTAR CU VENTILATOR Vor fi în funcțiune încălzitorul grătarului și ventilatorul. Această combinație este folosită pentru prepararea grătarelor cu carne și pentru frigerea unor bucăți mai mari de carne sau de carne de pasăre la un singur nivel de înălțime. Este, de asemenea, potrivită pentru preparate gratinate și pentru rumenire în vederea obținerii unei cruste crocante.
170	
	AER CALD Vor fi în funcțiune încălzitorul rotund și ventilatorul. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cavității cuptorului asigură aerul cald care circulă în mod constant în jurul fripturii sau produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe nivele simultan.
180	
	ÎNCĂLZITOR INFERIOR ȘI VENTILATOR Este folosit pentru a coace produse de patiserie cu aluat dospit, dar cu o creștere lentă și pentru conservarea fructelor și legumelor.
180	
	ÎNCĂLZITOR VESELĂ Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela dumneavoastră (farfurii, pahare) înainte de a servi mâncarea, pentru a păstra alimentele calde mai mult timp.
60	
	COACERE LENTĂ * Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și succulente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel.
180	
	DECONGELARE Aerul circulă fără încălzitoare activate. Va fi activat doar ventilatorul. Este folosit pentru a dezgheța lent alimentele congelate.
-	
	AQUA CLEAN Doar încălzitorul inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și resturile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.
70	

* Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

Avertismente importante

Utilizați tăvi de copt din silicon de culoare închisă sau emailate deoarece acestea conduc căldura foarte bine.

Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie; prin urmare, multă energie este salvată în cazul în care mai multe tipuri de produse de patiserie sunt găsite consecutiv, din moment ce cuptorul este deja încălzit.

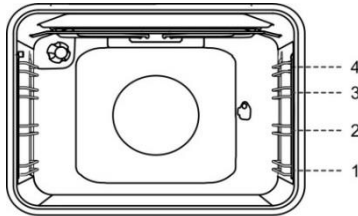
În timpul pregătirii hranei, în interiorul cuptorului se formează foarte mult abur, care este eliminat prin coșul din spatele aparatului. Aburul se poate condensa pe ușa și capacul aparatului (în funcție de model). Acesta este un fenomen standard care nu afectează funcționarea aparatului. După terminarea procesului de gătire, ștergeți apa condensată cu o cârpă.

Cu aproximativ zece minute înainte de încheierea anticipată a procesului de preparare, cuptorul poate fi oprit. În acest fel, veți economisi ceva energie și veți folosi căldura acumulată.



Când prepararea este gata, ventilatorul de răcire nu va mai funcționa. Dacă lăsați preparatul în cuptor, aburul ar putea fi evaporat și se poate forma condens la nivelul panoului frontal și la nivelul ușii cuptorului.

Ghiduri nivele de gătit



SISTEM DE GĂTIT

ILUMINATUL CUPTORULUI

În toate modurile de operare, cuptorul este luminat automat când se selectează modul de operare.

»»» PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Utilizați această funcție pentru a încălzi cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este adecvată pentru prepararea alimentelor.

- Rotiți "butonul pentru selectarea funcției cuptorului" în poziția "preîncălzire rapidă".
- Setati cuptorul la temperatura dorită cu ajutorul "butonului de setare a temperaturii".

— ÎNCĂLZITOR INFERIOR ȘI SUPERIOR

Încălzitoarele din partea inferioară și din partea superioară a cavității cuptorului vor radia căldură în

mod uniform în interiorul cuptorului. Produse de patiserie și din carne pot fi preparate pe un singur nivel de raft.

Frigare carne

Folosiți țigări sau tăvi emailate, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate, deoarece ele reflectă puternic căldura.

Coacerea produselor de patiserie

Folosiți doar un singur nivel și forme sau tăvi de copt de culoare închisă. În forme sau tăvi de copt de culoare deschisă, produsele de patiserie se vor rumeni mai puțin, deoarece aceste echipamente vor reflecta căldura. Întotdeauna așezați tăvile de copt pe grătar. Dacă utilizați forma de copt furnizată, scoateți grătarul. Timpul de preparare va fi mai scurt în cazul în care cuptorul este preîncălzit.



Nu introduceți tava de copt adâncă în primul ghidaj.

▼▼▼▼ ▼▼ GRĂTAR MARE, GRĂTAR

Atunci când preparăm alimente la grătar utilizând grătarul mare, vor fi în funcțiune încălzitorul superior și încălzitorul grătarului montate în partea superioară a cavității cuptorului.

Atunci când preparăm alimente la grătar, vor fi în funcțiune încălzitorul superior și încălzitorul grătarului montate în partea superioară a cavității cuptorului.

Preîncălziți încălzitorul cu infraroșu (grătarul) timp de cinci minute.

Temperatura maximă la care se poate utiliza grilul și grilul extins este 230°C.

Supravegheați mereu procesul de preparare. Carnea se poate arde rapid din cauza temperaturii ridicate. Frigerea cu ajutorul încălzitorului grătarului este potrivită pentru preparare crocantă și cu conținut scăzut de grăsime a bratwurst, bucăți de carne și pește (fripturi, escalopuri, fripturi sau fileuri de somon etc.) sau pentru prepararea pâinii prăjite.

Atunci când preparați alimente direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii de grătar și introduceți-l în al 4-lea ghidaj. Introduceți tava de scurgere în ghidajul 1 sau 2. Atunci când preparați alimente la grătar într-o tavă de copt, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea. Întoarceți carnea în timpul coacerii.

Dupa prepararea la grătar, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

Când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați-l în interior; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele când se coace la grătar.



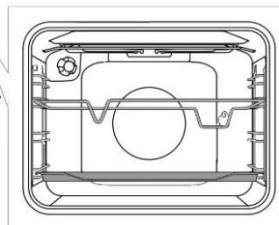
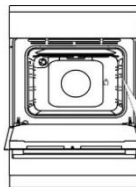
Grilul se va folosi doar atunci când ușa cuptorului este închisă.

Încălzitorul grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul coacerii la grătar. Prin urmare, utilizați mănuși de bucătărie și clești pentru carne.

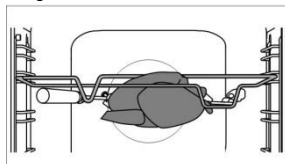
Prepararea alimentelor la rotisor

(În funcție de model)

Temperatura maximă când utilizați rotisorul este de 230 °C.



Introduceți suportul pentru bățul de frigărie în a treia glisieră din partea de jos și așezați foaia de copt subțire în glisiera (prima) de fund, pentru a servi drept tavă de scurgere.



Străpungeți carnea pe frigărie și strângeți șuruburile.

Așezați mânerul frigării pe suportul frontal al frigării și introduceți vârful în orificiul din partea dreaptă a peretelui din spate a cavității cuptorului (deschiderea este protejată cu un capac rotativ).

Desfaceți mânerul frigării și închideți ușa cuptorului.

Porniți cuptorul și selectați sistemul GRĂTAR MARE.



Nu folosiți grilul în poziția 4.

Grilul se va folosi doar atunci când ușa cuptorului este închisă.



GRĂTAR CU VENTILATOR

În acest mod de operare, încălzitorul grătarului și ventilatorul funcționează simultan. Potrivit pentru prepararea la grătar a cărnii, peștelui și legumelor. (A se vedea descrieri și sfaturi pentru GRĂTAR.)



AER CALD ȘI ÎNCĂLZITOR INFERIOR

Vor fi în funcțiune încălzitorul inferior, încălzitorul rotund și ventilatorul cu aer cald. Potrivit pentru copt pizza, plăcinte cu mere și prăjituri cu fructe.



AER CALD

Vor fi în funcțiune încălzitorul rotund și ventilatorul. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cavității cuptorului asigură aerul cald care circulă în mod constant în jurul fripturii sau produselor de patiserie.

Frigere carne

Folosiți tigăi sau tăvi emailate, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate, deoarece ele reflectă puternic căldura.

Puneți suficient lichid în timpul procesului de preparare, pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul frigării. Friptura va rămâne mai succulentă dacă o acoperiți.

Coacerea produselor de patiserie

Se recomandă preîncălzirea.

Biscuiții și fursecurile pot fi coapte în forme de copt puțin adânci pe mai multe nivele simultan (2 și 3).

Rețineți că timpul de coacere poate să difere chiar dacă formele de copt utilizate sunt aceleași. Biscuiții din forma de copt așezată la nivel superior pot fi gata mai devreme decât cei așezați la nivel inferior.

Întotdeauna așezați tăvile de copt pe grătar. Dacă utilizați forma de copt furnizată, scoateți grătarul.

Pentru rumenire uniformă, asigurați-vă că biscuiții sunt de aceeași grosime.



Nu introduceți tava de copt adâncă în primul ghidaj.



ÎNCĂLZITOR INFERIOR ȘI VENTILATOR

Este folosit pentru a coace produse de patiserie cu aluat dospit, dar cu o creștere lentă și pentru conservarea fructelor și legumelor. Utilizați al doilea ghidaj din partea de jos și o tavă cu adâncime destul de mică pentru a permite aerului cald să circule peste partea superioară a vasului.

Conservare

Se prepară alimentele care urmează să fie conservate și borcanele ca de obicei. Folosiți borcane cu un inel de etanșare din cauciuc și un capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau din metal sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele sunt de dimensiuni egale, umplute cu același conținut și bine sigilate.

Turnați 1 litru de apă fierbinte în tava adâncă (aproximativ 70° C) și așezați 6 borcane de 1 litru în tavă. Așezați tava în cuptor pe al doilea ghidaj.

RO

În timpul conservării, supravegheați preparatele și lăsați să fiarbă până când lichidul din borcane începe să fiarbă - atunci când bulele apar în primul borcan.



DECONGELARE

În acest mod, aerul va circula fără funcționarea vreunui încălzitor.

Alimente potrivite pentru decongelare includ prăjituri cu creme cu conținut mare de grăsime sau creme pe bază de unt, prăjituri și produse de patiserie, pâine și chifle și fructe congelate.

În cele mai multe cazuri, se recomandă scoaterea alimentelor din ambalaj (nu uitați să îndepărtați orice cleme sau agrafe metalice).

La jumătatea timpului de decongelare, preparatele trebuie întoarse, amestecate și separate în cazul în care acestea au fost congelate împreună.



ÎNCĂLZITOR VESELĂ

Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela dumneavoastră (farfurii, pahare) înainte de a servi mâncarea, pentru a păstra alimentele calde mai mult timp.



COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE)

Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și succulente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel.



AQUA CLEAN

Doar încălzitorul inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și resturile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la rețeaua electrică și așteptați ca aparatul să se răcească.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul sau să îndeplinească sarcini de întreținere, fără supraveghere corespunzătoare.

Partea frontală a carcasei din oțel inoxidabil

(În funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu un detergent slab (soluții de săpun brevetate) și un burete moale care să nu zgărie finisajul. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau produse de curățare care conțin solvenți, deoarece acestea pot deteriora finisajul carcasei.

Suprafețe lăcuite și piese din plastic

(În funcție de model)

Nu curățați butoanele, mânerurile ușilor, autocolantele și plăcuțele cu caracteristici tehnice/privind modelul cu agenți de curățare abrazivi sau materiale de curățare abrazive, agenți de curățare pe bază de alcool, sau cu alcool. Îndepărtați imediat orice pete cu

o cârpă moale non-abrazivă și puțină apă, pentru a se evita deteriorarea suprafeței.

De asemenea, puteți utiliza detergenți și materiale de curățare destinate acestor suprafețe, conform instrucțiunilor producătorilor respectivi.

Suprafețe emailate (cuptor)

Folosiți un burete umed cu detergent pentru curățare. Petele de grăsime pot fi îndepărtate cu apă caldă și detergent special pentru email. Nu curățați niciodată suprafețele emailate cu produse abrazive care produc daune permanente la suprafața aparatului.

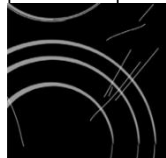
Suprafețe din sticlă

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru curățarea sticlei ușii cuptorului, deoarece acestea ar putea sparge suprafața și provoca spargerea sticlei. Curățați suprafețele din sticlă cu produse speciale pentru sticlă, oglinzi și ferestre.

CURĂȚAREA SUPRAFETEI DIN STICLĂ CERAMICĂ

După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața din sticlă ceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când utilizați plita.

Pentru întreținerea regulată a plitei din sticlă ceramică, utilizați produse speciale de îngrijire, care creează o peliculă de protecție pe suprafață pentru a preveni lipirea murdăriei de aceasta.



Înainte de fiecare utilizare a suprafeței din sticlă ceramică, ștergeți praful sau orice alte impurități care ar putea zgâria suprafața, atât de pe plită, cât și de pe fundul tigăii.

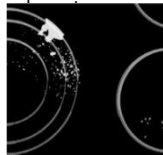


Bureții metalici, bureții de curățare abrazivi și pulberile abrazive pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi, de asemenea, deteriorată prin spray-uri de curățare agresive și detergenți lichizi necorespunzători.



Pot apărea panouri de avertizare atunci când se utilizează detergenți agresivi sau abrazivi sau vase cu fund grosier sau deteriorat.

Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a îndepărta impuritățile minore. Apoi, ștergeți suprafața.



Îndepărtați petele de apă, cu o soluție slabă de oțet. Cu toate acestea, nu folosiți această soluție pentru a șterge cadrul (numai la anumite modele), deoarece își poate pierde luciul. Nu folosiți spray-uri de curățare sau agenți de decalcifiere agresivi.

Utilizați soluții de curățare speciale pentru sticlă ceramică pentru murdăria persistentă. Respectați instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că îndepărtați cu atenție orice reziduuri ale soluției de curățare după procesul de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața din sticlă ceramică atunci când zonele de gătit se încălzesc.



Îndepărtați reziduurile persistente și arse cu o racletă. Aveți grijă când manipulați racleta pentru a preveni rănierea.

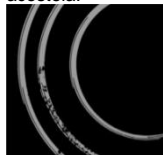


Utilizați racleta numai atunci când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă umedă sau substanțe speciale de curățare pentru suprafețele din sticlă ceramică.

Țineți racleta la unghiul corect (de la 45° la 60°). Apăsăți ușor racleta pe geam și glisați-o peste semnalizare pentru a elimina murdăria. Asigurați-vă că mânerul din plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu o zonă de gătit fierbinte.



Nu apăsați racleta perpendicular pe geam și nu zgâriați suprafața plitei cu vârful sau lama acesteia.



Îndepărtați imediat orice urmă de zahăr sau alimente conținând zahăr de pe plita din sticlă ceramică cu ajutorul unei raclete, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zahărul poate deteriora permanent suprafața din sticlă ceramică.



Decolorarea suprafeței din sticlă ceramică nu afectează funcționarea sau stabilitatea suprafeței. O

astfel de decolorare este cel mai frecvent întâlnită din cauza reziduurilor de alimente arse pe suprafață sau poate fi cauzată de anumite materiale din care sunt confecționate vasele pentru gătit (cum ar fi aluminiu sau cupru). O astfel de decolorare este foarte dificil de îndepărtat în întregime.

Avvertizare: Decolorarea și defecte similare afectează doar aspectul plitei și nu afectează în mod direct modul de funcționare a acesteia. Eliminarea unor astfel de defecte nu sunt acoperite de garanție.

CUPTOR

Curățați pereții cuptorului cu un burete umed și detergent.

Pentru a curăța petele persistente arse în perețele cuptorului, folosiți un detergent special pentru email. După curățare, ștergeți cu grijă cuptorul.

Curățați cuptorul numai atunci când este complet rece.

Nu folosiți niciodată agenți abrazivi, deoarece aceștia vor zgăria suprafața emailată.

Spălați ustensilele pentru cuptor cu un burete și detergent. De asemenea, puteți utiliza detergenți speciali pentru a îndepărta petele sau arsurile dificile.



UTILIZAREA FUNCȚIEI AQUA CLEAN PENTRU CURĂȚAREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL DE SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIT în poziția Aqua Clean. Setati BUTONUL DE SETARE A TEMPERATURII la 70°C. Turnați 0,6 l apă într-o tavă de copt și așezați-o în ghidajul inferior.

După 30 de minute, reziduurile alimentare de pe pereții de email ai cuptorului se vor înmuia și vor fi ușor de curățat cu o cârpă umedă.



Utilizați sistemul Aqua Clean atunci când cuptorul s-a răcit complet.

SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SĂRMĂ ȘI GHIDAJELOR TELESCOPICE EXTENSIBILE

Folosiți doar substanțe de curățare convenționale pentru a curăța ghidajele.

Țineți ghidajele de partea inferioară și trageți-le spre centrul cavității cuptorului.

Scoateți-le din orificii în sus.



Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.

INSTALAREA INSERȚIEI CATALITICE

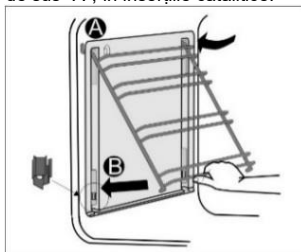
Folosiți doar detergenți convenționali pentru curățarea ghidajelor.

Îndepărtați ghidajele de sârmă sau ghidajele telescopice. (în funcție de model).

RO



Montați inserțiile catalitice pe ghidajele din sârmă. Partea de sus a ghidajelor trebuie să fie montată în orificiile de sus "A", în inserțiile catalitice.



Așezați ghidajele din sârmă cu inserțiile catalitice pe orificiile "A" de sus, din pereții laterali ai cuptorului.

Apăsați-le în opritorul din partea de jos "B".



Nu spălați inserțiile catalitice în mașina de spălat vase.

ÎNLOCUIREA BECULUI

Becul este un consumabil și, prin urmare, nu este acoperit de garanție. Înainte de a schimba becul, scoateți țâvile, grătarul și ghidajele.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Desfaceți capacul becului și scoateți sau deșurubați becul.

Lampă cu halogen: G9, 230 V, 25 W. (Bec normal E14, 230 V, 25 W - în funcție de model).



Protejați-vă pentru a evita arsurile.

ÎNCHIDEREA UȘII COMFORT

(în funcție de model)

Mașinile de gătit sunt echipate cu ușă securizată cu balamale noi COMFORT. Aceste balamale speciale garantează închiderea foarte silențioasă și lină a ușii cuptorului.



Dacă forța aplicată pentru a închide ușa este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranță.

20

SISTEM DE BLOCARE A UȘII

(în funcție de model)

Deschideți sistemul de blocare a ușii împingând-o ușor spre dreapta cu degetul mare în timp ce trageți simultan ușa spre exterior.



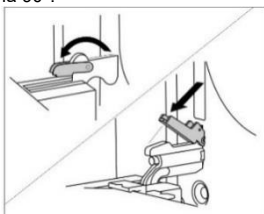
Când ușa cuptorului este închisă, sistemul de blocare a ușii revine automat în poziția inițială.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI

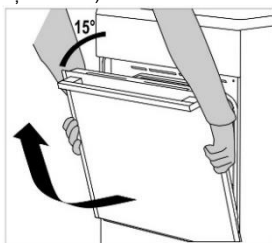
(în funcție de model)

1. Deschideți ușa cuptorului (până la poziția finală).
2. Ridicați clapele balamalelor ușii (în cazul închiderii convenționale).

La sistemul de închidere ușoară COMFORT, rotiți clapele la 90°.



3. Închideți ușor ușa cuptorului până când clapele se fixează perfect cu balamalele din profilul ușii. Închideți ușa ușor și trageți-o din ambele balamale ale aparatului, la un unghi de 15° (raportat la poziția ușii închise).

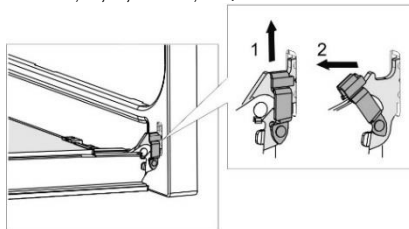


Înainte de a pune ușa la loc, verificați întotdeauna ca clapele balamalelor să fie așezate corect în profilul ușii. Astfel preveniți închiderea bruscă a balamalei, care este conectată la un arc puternic. Dacă aceste clape scapă pot deteriora ușa cuptorului și pot produce un accident.

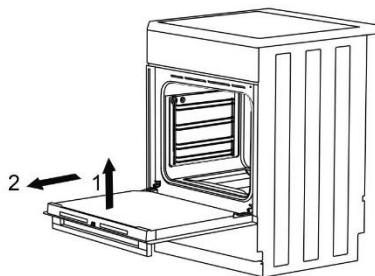
Scoaterea și introducerea ușii cuptorului

(în funcție de model)

1. Deschideți ușa cuptorului (până la poziția finală).
2. Ridicați ușa și răsușiți clape.



3. Închideți încet ușa cuptorului, ridicați-o ușor și trageți-o din ambele balamale ale aparatului.

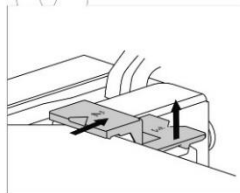
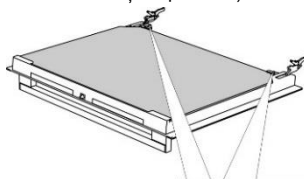


Pentru a pune la loc ușa, reluați pașii aceștia în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corect, asigurați-vă că balamalele sunt corect poziționate în cârligele lor.

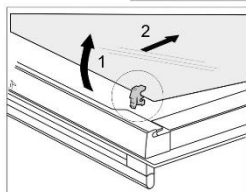
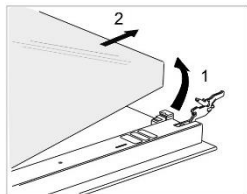
SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE LA UȘA CUPTORULUI

(în funcție de model)

Geamul de la ușa cuptorului poate fi curățat din interior, dar trebuie să fie scos mai întâi. Scoateți ușa cuptorului (a se vedea capitolul "Scoaterea și introducerea ușii cuptorului").



Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcaj 1 pe suport) și desprindeți-le de geam (marcaj 2 pe suport).



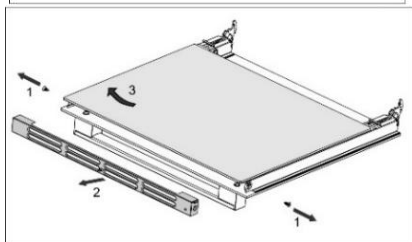
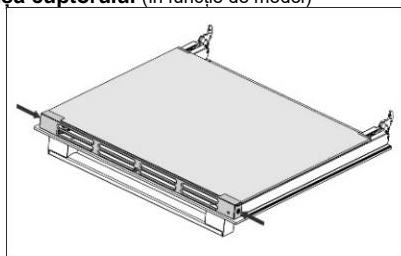
Țineți geamul ușii de marginea inferioară; ușor ridicați-l, astfel încât acesta să nu mai fie atașat de suport; și scoateți-l.

Pentru a scoate al treilea geam (numai cu anumite modele), ridicați-l și scoateți-l. De asemenea, îndepărtați garniturile din cauciuc de pe geam.



Pentru a remonta geamul din sticlă, respectați ordinea inversă. Marcajele (semicirculare) de pe ușă și geam trebuie să se suprapună.

Scoaterea și introducerea geamului de la ușa cuptorului (în funcție de model)



Desfaceți șuruburile de pe laturile din stânga și din dreapta și scoateți profilul de sus. Acum puteți scoate geamul din sticlă al ușii.



Pentru a pune geamul de sticlă la loc, reluați pașii enunțați în ordine inversă.

TABEL DEPANARE

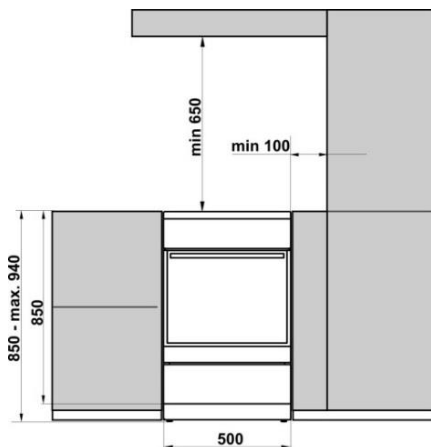
Problemă/eroare	Soluție
Siguranța principală din casa dumneavoastră se decuplează des.	Apelați la un tehnician de service. Asigurați-vă că alimentarea tuturor aparatelor pornite nu depășește capacitatea sursei de alimentare cu energie electrică din casa dumneavoastră.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	Procesul de schimbare a becului este descris în capitolul "Curățare și întreținere".
Mâncarea este negătită . . .	Ați ales temperatura corectă și sistemul de încălzire adecvat? Ușa cuptorului este închisă?

Afișare eroare și avarie pe plita de gătit	Cauză	Soluție
Ați pornit zona de gătit, dar simbolul "u" continuă să clipească.	Oala sau tigaia nu este potrivită pentru plitele cu inducție, sau diametrul său este prea mic. Poate că oala sau tigaia s-a supraîncălzit și și-a pierdut proprietățile sale feromagnetice.	Verificați dacă vasul pentru gătit este feromagnetic (dacă un magnet este atras de acesta). Asigurați-vă că diametrul tigăii este suficient de mare (de obicei > 12 cm). În cazul în care afișajul continuă să clipească după pornirea și oprirea aparatului, deconectați aparatul de la rețeaua electrică. Așteptați 5 minute și reconectați-l.
Funcția de încălzire rapidă Power Boost este oprită automat.	Este normal ca funcția Power Boost să fie oprită automat după o anumită perioadă de timp și ca plita să treacă la nivelul de putere 9. Dacă zona de gătit este supraîncălzită, mecanismul de siguranță va opri funcția de putere suplimentară!	Reactivați funcția Power Boost. Dacă este necesar, opriți zona de gătit și reconectați-o. Apoi, activați funcția Power Boost. Așteptați un timp ca plita să se răcească.
Dacă, după ce aparatul este conectat la sursa de curent, ecranul nu se aprinde, plita nu funcționează.	Tensiunea este prea mare sau aparatul nu este conectat corect.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și verificați conexiunea.
Mesajul de eroare "E/2" apare pe unitatea de afișaj.	Plita s-a supraîncălzit.	Așteptați ca plita să se răcească. Apoi, utilizați o setare de putere mai mică.
Mesajul de eroare "E/3" apare pe unitatea de afișaj.	Vase pentru gătit nepotrivite care nu au proprietăți feromagnetice.	Utilizați o altă oală sau tigaie.
Alte erori "E/A" sau "E / numărul" sunt afișate.	A existat o eroare în circuitul electronic.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică timp de 5 minute, apoi reconectați-l. Dacă eroarea apare din nou, apelați la un tehnician de service.

Reparațiile sau orice cereri de garanție rezultate din conectarea sau utilizarea necorespunzătoare a aparatului nu sunt acoperite de garanție. În acest caz, costurile reparației vor fi suportate de către utilizator.

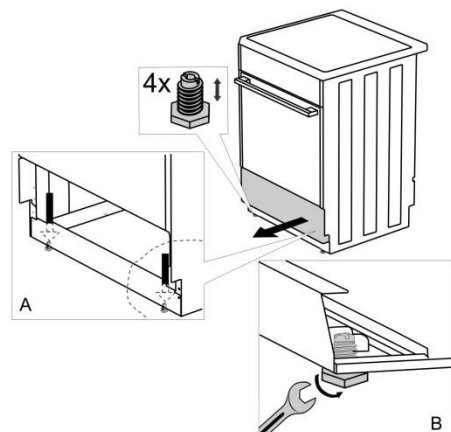
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE

AMPLASAREA APARATULUI (mm)

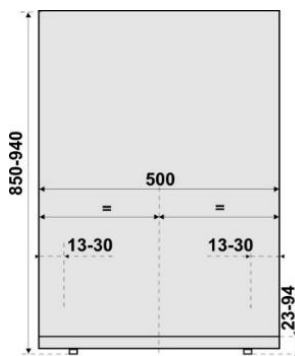
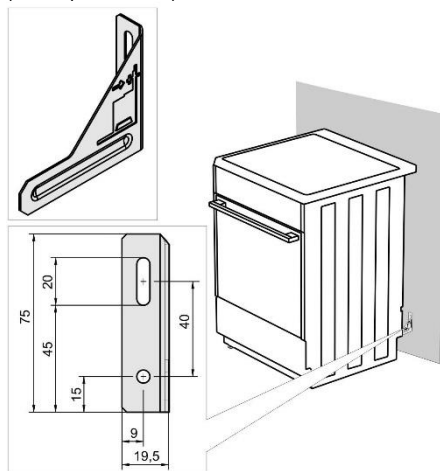


Pereteii sau mobilierul adiacente aparatului (podeaua, peretele din spate al bucătăriei, pereții laterali) trebuie să fie rezistenți la temperaturi până la cel puțin 90°C.

NIVELAREA APARATULUI ȘI SUPTOR SUPPLEMENTAR (în funcție de model)



PREVENIREA RĂSTURNĂRII (mm) (în funcție de model)

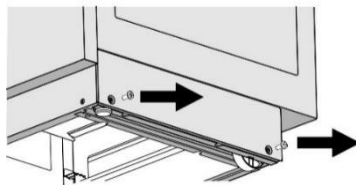


Fixați suportul pe perete conform schiței, folosind șuruburile și elementele de prindere livrate. Dacă șuruburile și elementele de prindere livrate nu pot fi folosite, folosiți altele care prezintă siguranță în instalarea pe perete.

AJUSTAREA ÎNĂLȚIMII ARAGAZULUI

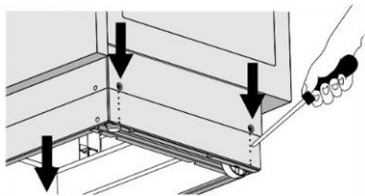
(în funcție de model)
Înălțimea aragazului este de 900 mm. Puteți ajusta înălțimea aparatului de la 850 la 940 mm.

1. Așezați aragazul cu partea din spate pe podea.
2. Deșurubați șuruburile, urmăriți săgețile.



Torx T20

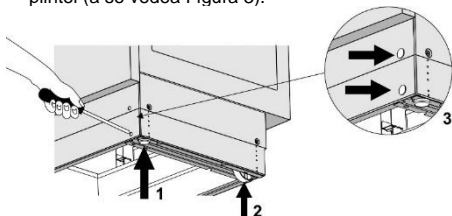
3. Fixați înălțimea dorită.
4. Înșurubați șuruburile la loc.



Aragazul trebuie instalat orizontal!

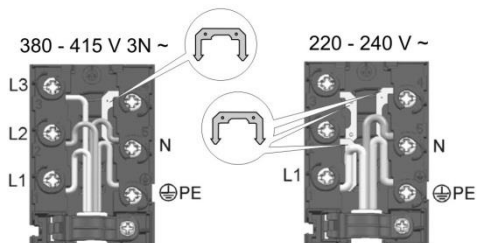
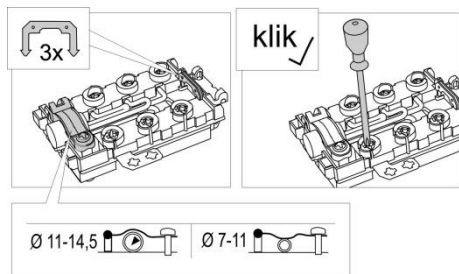
Urmați acești pași:

1. Rotiți șuruburile de ajustare a înălțimii (a se vedea figura 1) pentru a ajusta înălțimea aragazului la poziția dorită.
2. Ajustați roțile (a se vedea figura 2), înșurubându-le cu două șuruburi în fața plintei. Verificați poziția orizontală a aragazului utilizând o nivelă.
3. Așezați dopurile de mascare în găurile din fața plintei (a se vedea Figura 3).



CONECTAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Mașina de gătit electrică este un consumator de căldură, a cărui instalare și amplasare trebuie să corespundă standardelor locale în vigoare.



Un dispozitiv de deconectare a aparatului de la rețea, ale căror contacte de repaus ale tuturor polilor sunt la o distanță minimă de 3 mm, trebuie să fie construit în distribuția stabilă de energie electrică înaintea aparatului.

Numai o persoană autorizată, calificată poate instala mașina de gătit. Persoana autorizată este obligată să fixeze plita electrică a mașinii de gătit în poziție orizontală, să o conecteze la rețeaua de curent și să verifice funcționarea acesteia. Instalarea mașinii de gătit trebuie să fie confirmată în certificatul de garanție.

Este recomandată conexiunea în trei faze a mașinii de gătit cu ajutorul unui cablu de conectare de tip H05VV-F5G-1,5 (anterior CGLG 5Cx1,5), (disjuncteur 3x16 A).

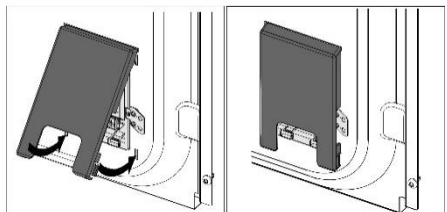
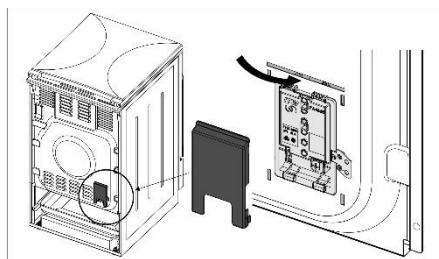
Pentru conexiunea într-o singură fază utilizați H05RR-F3G-4 (anterior GGLG 3Cx4), (disjuncteur 32 - 40 A conform modelului).

Este necesar să se fixeze capetele conductorului cu borne presate împotriva uzurii.

După fixarea capetelor conductorului de sub panoul de conexiuni (cu borne) înșurubați capetele, amplasați un cablu în panoul de conexiuni și fixați-l printr-o clemă împotriva uzurii. Închideți în cele din urmă capacul panoului de conexiuni.

PROTECȚIA CLEMEI

Clemele trebuie să fie protejate printr-un înveliș de protecție, vezi echipamentul suplimentar. Pericol de șoc electric.



NOTIFICARE IMPORTANTĂ

În cazul oricărei montări sau demontări a mașinii de gătit electrice în afara utilizării normale a acesteia, este necesară deconectarea aparatului de la rețeaua electrică de distribuție și asigurarea stării debranșate a acestuia.

La instalarea aparatului, în vederea funcționării este necesar să se facă în principal următoarele:

- Verificarea corectitudinii conectării la rețea.
- O verificare a funcționării încălzitoarelor, a elementelor de control și reglare.
- Prezentarea către client a tuturor funcțiilor aparatului și familiarizarea cu funcționarea și întreținerea acestuia.

NOTIFICARE

Mașina de gătit electrică este un aparat din clasa I conform gradului de prevenție a vătămării din cauza curentului electric și trebuie să fie interconectată cu conductorul de protecție al rețelei.

ELIMINARE



Ambalajul este fabricat din materiale ecologice ce pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără niciun pericol pentru mediul înconjurător. În acest scop, materialele de ambalare sunt marcate în mod corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. Produsul trebuie să fie dus la un centru de colectare autorizat pentru procesarea deșeurilor și echipamentelor electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea efectelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății oamenilor ce ar putea apărea în caz de eliminare incorectă a produsului. Pentru informații detaliate privind eliminarea și procesarea produsului, vă rugăm să contactați organismul municipal relevant responsabil de gestionarea deșeurilor, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

TESTARE PROCES DE GĂTIT

Testat conform standardului EN 60350-1.

COACERE

Vas	Echipament	Ghidaj (din partea de jos)	Sistem	Temperatura (°C)	Durata de gătit (minute)
Fursecuri treaptă unică	tava de copt emailată puțin adâncă	3	==	140-150*	25-40
Fursecuri treaptă unică		3	⊕	140-150*	25-40
Fursecuri două trepte		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Fursecuri trei trepte		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Brioșe treaptă unică	tava de copt emailată puțin adâncă	3	==	150-160	25-40
Brioșe treaptă unică		3	⊕	150-160	25-40
Brioșe două trepte		1,3	⊕	140-150	30-45
Brioșe trei trepte		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Prăjitură	raft din sârmă (suport grătar) ø26/din metal turnat	1	==	160-170*	20-35
Prăjitură		2	⊕	160-170*	20-35
Plăcintă cu mere	2x raft din sârmă (suport grătar) ø20/din metal turnat	2	==	170-180	55-75
Plăcintă cu mere		2	⊕	170-180	45-65
Pâine prăjită	raft din sârmă/ grătar	4	▼▼▼	230	1-4
Pateuri cu umplutură din carne tocată	raft din sârmă (suport grătar) + tava de copt puțin adâncă folosită ca tavă de picurare	4	▼▼▼	230	20-35

* Preîncălzire timp de 10 minute.

Ne rezervăm dreptul oricăror modificări și erori în instrucțiunile de utilizare.

