

RO

MD

INSTRUCȚIUNI DETALIAȚE PENTRU UTILIZAREA UNEI MAȘINI DE GĂTIT INDEPENDENTE MIXTE

gorenje

**KS5351XF
KS5351WF
MEKS512S
KS5350XF
KS5350WF
MEKS512W**

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.

Aceste instrucțiuni sunt valabile doar în cazul în care simbolul țării este imprimat pe aparat. Dacă nu există NICIUN simbol de țară pe aparat, vă rugăm să consultați instrucțiunile tehnice pentru reglarea aparatului în conformitate cu cerințele de utilizare în țara în cauză.

Aparatul trebuie să fie conectat în conformitate cu reglementările în vigoare și poate fi utilizat numai în zone bine ventilate. Citiți instrucțiunile înainte de conectarea sau utilizarea aparatului.

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 ținute 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 ținute la distanță de cuptor.

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

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

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.

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.

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

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

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.

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 incorporate în aparat. Folosirea unor protecții necorespunzătoare poate duce la accidente.

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

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.

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există niciun lichid vărsat pe el înainte de a-l ridica. Capacul poate fi emailat sau din sticlă. Acesta poate fi închis numai atunci când zonele de gătit sunt complet răcite.

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 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.

Operațiunile de service sau reparațiile neautorizate pot genera risc de explozie, electroșoc sau scurtcircuit și drept urmare, vătămarea corporală și avarierea aparatului. Aceste activități trebuie să fie executate doar de către un expert autorizat.

Înainte de instalare, asigurați-vă de compatibilitatea condițiilor de racordare locale (tipul și presiunea gazului) cu condițiile de ajustare ale aparatului.

Condițiile de ajustare ale acestui aparat sunt specificate pe etichetă (sau plăcuța cu caracteristici tehnice).

Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Aparatul trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările actuale cu privire la instalare. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor relevante privind ventilația.

ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz generează căldură, umiditate și produse de combustie" în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria dumneavoastră este bine ventilată, mai ales în timpul folosirii aparatului: Deschideți toate sursele de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (o hotă).



ATENȚIE: posibilitatea de înclinare.



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

Utilizarea îndelungată intensivă a aparatului poate necesita ventilație suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu, creșterea nivelului de ventilație mecanică în cazul în care există.

Acesta este un aparat de clasa 1 și 2/1. Aparatul poate atinge dulapurile adiacente de pe ambele părți atunci când sunt așezate în rând. Pe o parte, un dulap înalt - mai înalt decât aparatul - poate fi așezat la o distanță de cel puțin 10 cm de aparat. Pe celaltă parte, poate fi așezat doar un dulap de aceeași înălțime.

Acordați atenție instalării corecte a părților componente ale arzătorului.

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

Închideți supapa principală de admisie dacă nu intenționați să folosiți arzătoarele o perioadă mai lungă de timp (de exemplu, înainte de a pleca în concediu).

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.

Dacă observați orice defecțiuni la instalația de gaz sau miros de gaz în încăpere:

– întrerupeți imediat alimentarea cu gaze sau închideți butelia de gaz;

- stingeți orice foc deschis și stingeți orice produs din tutun;
- nu porniți sau opriți niciun dispozitiv electric (inclusiv luminile);
- Aerisiți bine încăperea – deschideți ferestrele;
- informați imediat centrul de service sau un distribuitor de gaze naturale autorizat.

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 gătit, 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.

În situația defectării sistemului de răcire, vă rugăm să nu mai utilizați aparatul, să îl opriți și să apelați la service specializat.

AVERTISMENT! În cazul spargerii geamului unității de gătit:

- Închideți imediat alimentarea cu combustibil a arzătoarelor și deconectați elementele electrice pentru încălzire, precum și întregul aparat 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.

CAPACUL APARATULUI

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există niciun lichid vărsat pe el înainte de a-l ridica. Capacul poate fi emailat sau din sticlă. Acesta poate fi închis numai atunci când zonele de gătit sunt complet răcite.

A nu se coborî capacul când arzătorul este în funcțiune!



Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că capacele din sticlă se pot sparge atunci când sunt încălzite.

Oprii toate arzătoarele înainte de a închide capacul.

SERTARUL APARATULUI



Nu depozitați obiecte inflamabile, explozive, volatile sau termosensibile (cum ar fi hârtia, cârpe de vase, pungi 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 SĂRMĂ

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.



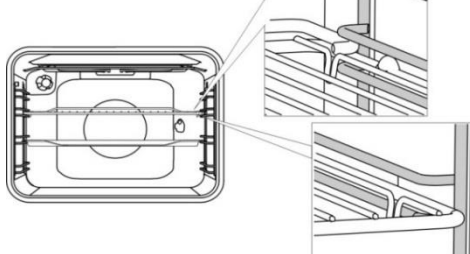
Aparatul și unele din părțile accesibile tind să se încălzească în timpul gătirii. Utilizați mănuși de bucătărie.

GRĂȚAR



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.



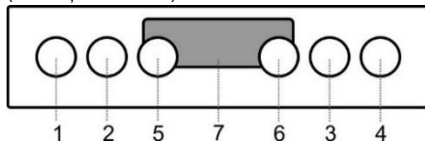
Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice sunt retrase complet în cuptor.



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)



1. Buton zona de gătit din stânga față (arzător de gaz)
2. Buton zona de gătit din stânga spate (arzător de gaz)
3. Buton zona de gătit din dreapta spate (arzător de gaz)
4. Buton zona de gătit din dreapta față (arzător de gaz)
5. Buton de selectare a sistemului de gătit
6. Buton pentru temperatura cuptorului
7. 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.

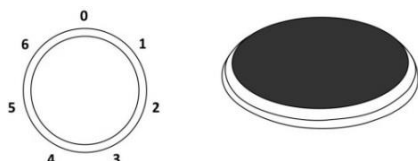
Dacă aragazul are ochiuri, setați-le pe nivelul 4 și lăsați-le pornite timp de 30 de minute, fără a folosi niciun vas. În timp ce zonele de gătit se încălzesc, poate apărea puțin fum la suprafața plitei de gătit. Astfel, finisajul zonei de gătit atinge rezistența maximă.

Când cuptorul se încălzește pentru prima dată, se va elibera mirosul caracteristic unui aparat nou. Aerisiți camera temeinic la prima utilizare.

PLITĂ DE GĂTIT

PLITE CONVENȚIONALE

- 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.
- Grăsimea și uleiul supraîncălzite de pe zonele de gătit pot lua foc. Prin urmare, fiți atenți atunci când gătiți cu grăsime sau ulei și controlați întotdeauna procesul de preparare/gătire.
- Nu așezați vase ude sau capace acoperite cu abur pe zonele de gătit. Umezeala poate deteriora zonele de gătit.
- Nu lăsați vase încinse să se răcească pe zonele de gătit care nu sunt în funcțiune, deoarece sub acestea se formează umezeala, care poate duce la coroziune.



Rotiți butonul pentru a porni zona de gătit. Puterea de încălzire a zonei de gătit poate fi setată în trepte de la 1 la 6.



Opriți zona de gătit cu 3-5 minute înainte de sfârșitul procesului de preparare pentru a face uz de căldura reziduală și pentru a economisi energie.



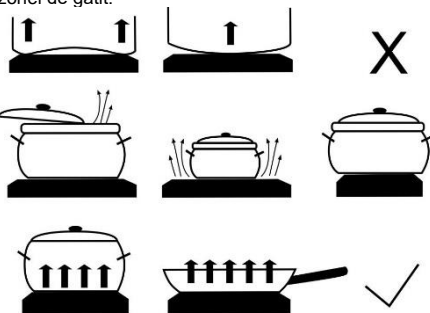
Zonele de gătit rapide (numai la anumite modele) pot funcționa cu putere mai mare decât zonele de gătit obișnuite, ceea ce înseamnă că pot încălzi mai repede. Aceste zone de gătit sunt prevăzute cu un punct roșu în mijloc. După încălzire și curățare repetate, acest punct poate să dispară.



În cazul folosirii îndelungate a plăcilor din fontă, zona plăcii și marginea zonei de gătit se pot decolora. În acest caz, garanția nu acoperă partea de service.

SFATURI PRIVIND VASELE DUMNEAVOASTRĂ PENTRU GĂTIT

- Utilizați vase de calitate cu fund plat și stabil.
- Fundul tigăii și zona de gătit trebuie să aibă același diametru.
- Vasele din sticlă termorezistentă cu fund special finisat pot fi utilizate pe zonele de gătit dacă diametrul lor se încadrează pe zonele de gătit. Vasele cu diametrul mai mare se pot sparge din cauza stresului termic.
- Asigurați-vă că oala sau tigaia se află în mijlocul zonei de gătit.



- 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.

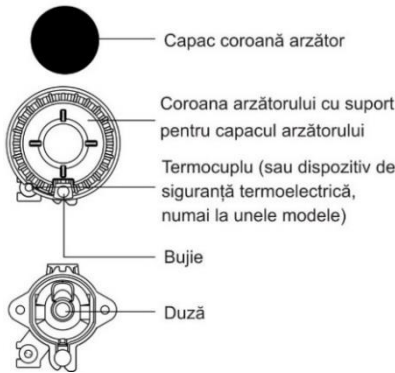
SFATURI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

- Diametrul de la baza oalei și a tigăii trebuie să se potrivească cu diametrul zonei de gătit. Dacă oala sau tigaia este prea mică, o parte din căldură se یرهște, iar zona de gătit se poate deteriora.
- Dacă este posibil conform procesului de preparare/gătire, folosiți un capac.
- Vasul pentru gătit trebuie să aibă dimensiunea corespunzătoare pentru cantitatea de alimente preparate. Prepararea unei cantități mici de mâncare într-o oală sau tigaie mare duce la o risipă de energie.
- Dacă un fel de mâncare are nevoie de un timp lung de preparare, utilizați oala sub presiune.
- Legumele, cartofii, etc. pot fi pregătite într-o cantitate mai mică de apă. Mâncarea va gătită la

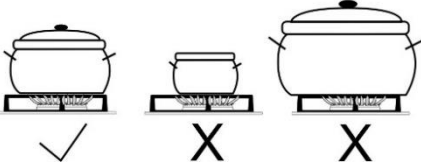
fel de bine, atâta timp cât oala are un capac bine fixat. După aducerea apei la punctul de fierbere, reduceți căldura la un nivel suficient pentru a menține un foc mic lent.

ARZĂTOARE DE GAZ

- Dacă doriți să prăjiți rapid niște alimente, reglați inițial arzătorul la puterea maximă și apoi continuați prepararea la puterea minimă.
- La unele modele, arzătoarele mașinii de gătit sunt prevăzute cu dispozitive de siguranță termoelectrice. Dacă flacăra arzătorului se stinge (din cauza datului în clocot, presiunii etc.), alimentarea cu gaz se va opri automat. Orice posibilitate a unei scurgeri de gaz în încăpere este astfel eliminată.
- Așezați întotdeauna capacul arzătorului exact pe coroana arzătorului. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt niciodată blocate.



SFATURILE PRIVIND VASELE DUMNEAVOASTRĂ PENTRU GĂTIT



- Vasele alese corect vor duce la o durată optimă de preparare a mâncării și a consumului de gaz. Diametrul vasului pentru gătit este cel mai important parametru în această privință.
- Dacă o oală sau o tigaie este prea mică, flăcările care ajung peste marginea acesteia pot deteriora vasul respectiv. În plus, consumul de gaz va fi mai mare.
- Pentru a se aprinde, gazul are nevoie și de aer. Dacă o oală sau o tigaie este prea mare, alimentarea cu aer către arzător este insuficientă și ca rezultat, efectul combustiei este mai mic.

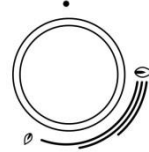
Reductor plită pe gaz (numai la anumite modele)
Folosiți reductorul plitei pe gaz atunci când gătiți într-un recipient cu diametrul mai mic. Așezați-l pe grătar deasupra arzătorului auxiliar.

| Tip arzător | Diametrul recipientului |
|-------------------|-------------------------|
| Mare (3,0 kW) | 220-260 mm |
| Normal (1,9 kW) | 180-220 mm |
| Auxiliar (1,0 kW) | 120-180 mm |

APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTOARELOR



Întotdeauna apăsați butonul înainte de rotirea acestuia.



Nivelele puterii de preparare sunt indicate pe butoane prin simboluri cu flacăra mare sau mică. Rotiți butonul de pe poziția flacăra mare (flame symbol) pe poziția flacăra mică (flame symbol) și înapoi. Intervalul de operare se află între cele două simboluri cu flacăra.

Setările între (flame symbol) și (dot symbol) nu sunt recomandate. În acest interval, flacăra este instabilă și se poate stinge.



Pentru a opri un arzător, rotiți butonul spre dreapta, în poziția (dot symbol).



Aprinderea cu o singură mână

Pentru a aprinde un arzător de gaz, apăsați butonul corespunzător și rotiți-l în poziția de putere maximă. Se va activa scânteia electrică de la bujie, iar gazul se va aprinde.

Aprinderea cu două mâini

Pentru a aprinde un arzător de gaz, apăsați butonul corespunzător și rotiți-l în poziția de putere maximă. Apăsați butonul bujiei.

Se va activa scânteia electrică de la bujie, iar gazul se va aprinde.



Aprinderea electrică va funcționa numai în cazul în care cablul de alimentare este conectat la rețeaua de energie electrică. Dacă aprinderea electrică nu funcționează din cauza unei întreruperi de curent sau a defectării bujiilor, gazul se poate aprinde prin utilizarea unui chibrit sau a unei brichete.

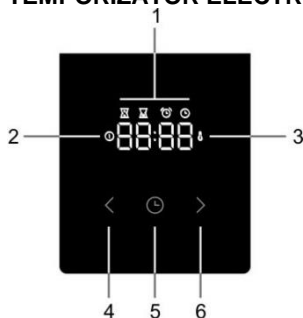
După aprindere, țineți butonul apăsat timp de aproximativ 5 secunde până când flacăra se stabilizează.



Dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 (cincisprezece) secunde, închideți arzătorul și așteptați cel puțin un minut. Apoi, repetați procesul de aprindere.

Dacă flacăra arzătorului se stinge (din orice motiv), închideți arzătorul și așteptați un minut înainte de a încerca să-l reaprindă.

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.



După ce ați pornit cuptorul folosind "întrerupătorul 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 "întrerupătorul 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" .

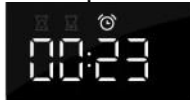
Cuptorul începe să funcționeze înainte de "timpul final" planificat în funcție de "durata de coacere"

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 "întrerupătorul 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).

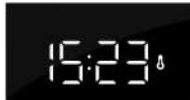
Setările sunt confirmate automat după 5 secunde și ora se afișează. Setările pot fi de asemenea confirmate apăsând butonul "setare program" .

Indicator luminos pornire



Lumina din cuptor se aprinde când funcționarea cuptorului este selectată, folosind "înterupătorul 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.

FUNȚIONAREA CUPTORULUI

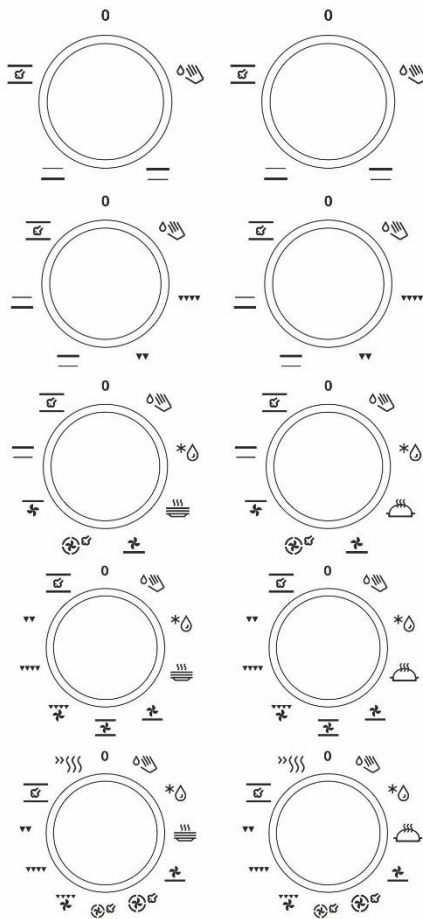
Temperatura de funcționare se setează prin intermediul selectorului de temperatură și poate varia de la 50 la 275°C. Prin rotirea selectorului în sensul acelor de ceasornic setați o temperatură mai ridicată și vice versa, prin rotirea în sens invers acelor de ceasornic reduceți temperatura.







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 | |
| »))) 50-275 | 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. |
|  200 | ÎNCĂLZITOR INFERIOR ȘI SUPERIOR Încălzițoarele 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. |
|  180 | ÎNCĂLZITOR SUPERIOR Numai încălzitorul din partea superioară a cavității cuptorului va radia căldură deasupra alimentelor. Folosiți-l pentru a rumeni partea superioară a preparatelor dumneavoastră (rumenire finală). |
|  180 | ÎNCĂLZITOR INFERIOR Numai încălzitorul din partea inferioară a cavității cuptorului va radia căldură. Folosiți acest încălzitor pentru a rumeni partea inferioară a preparatelor dumneavoastră. |
| ▼▼ 230 | GRĂȚAR 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 | GRĂȚAR 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. |

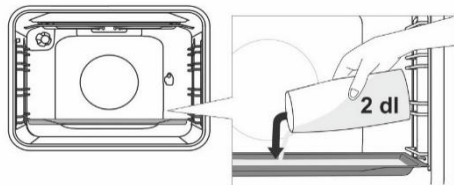
| Sistem | Descriere |
|--|---|
| Temperatură sugerată ° C | |
| Sistem de gătit | |
|  170 | GRĂȚAR CU VENTILATOR Vor fi în funcțiune încălzitorul grătarului și ventilatorul. Această combinație este folosită pentru prepararea grătarelor cu carne și pentru frigerea unor bucăți mai mari de carne sau de 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 | ÎNCĂLZITOR SUPERIOR ȘI VENTILATOR Vor fi în funcțiune încălzitorul superior și ventilatorul. Folosiți acest sistem pentru a frige bucăți mai mari de carne și carne de pasăre. Este, de asemenea, potrivit pentru preparate gratinate. |
|  200 | 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. |
|  180 | 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 SUPERIOR ȘI INFERIOR CU VENTILATOR Sunt activate ambele încălzițoare și ventilatorul. Ventilatorul permite circulația uniformă a aerului cald în interiorul cuptorului. Este folosit pentru a coace produse de patiserie, pentru decongelare și pentru uscarea fructelor și legumelor. |

| Sistem | Descriere |
|--|--|
| Temperatură sugerată ° C | |
| Sistem de gătit | |
|  60 | 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. |
|  180 | COACERE LENTĂ * Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și suculente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel. |
|  - | DECONGELARE Aerul circulă fără încălzitoare activate. Va fi activat doar ventilatorul. Este folosit pentru a dezgheța lent alimentele congelate. |
|  70 | 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. |


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


GĂTITUL LA ABURI

   Acest sistem permite gătitul la aburi.



Așezați o hârtie de copt pe primul ghidaj atunci când cuptorul este încă rece. Turnați maximum 2 dl de apă pe hârtia de copt. Așezați alimentele de preparat pe al doilea nivel și porniți sistemul.

 Dacă utilizați o tavă de copt adâncă, introduceți-o cu un nivel mai sus

 Pentru funcționarea optimă a funcției, nu deschideți ușa cuptorului și nu adăugați apă în timpul procesului de gătit.

DESCRIEREA SISTEMELOR

Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie. De aceea, coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau mai multor pizza în mod succesiv va salva multă energie din moment ce cuptorul va fi fost deja preîncălzit.

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

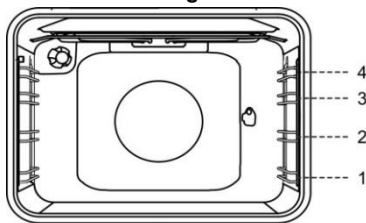
Când utilizați hârtie pergament, asigurați-vă că este rezistentă la temperaturi ridicate.

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.

Opriti cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de preparare pentru a economisi energie prin utilizarea căldurii acumulate.

Nu răciți mâncarea într-un cuptor închis pentru a preveni condensarea (condens).

Ghiduri nivele de gătit



SISTEM DE GĂTIT

ILUMINATUL CUPTORULUI

În toate modulele 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.

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.

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.



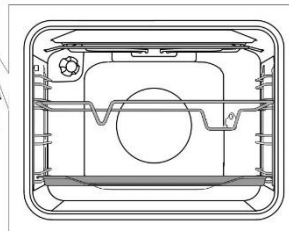
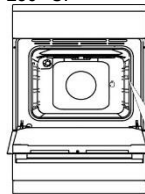
Grilul se va folosi doar atunci când ușa cuptorului este închisă.

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.

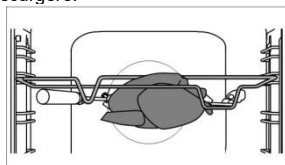
Prepararea alimentelor la rotisor

(în funcție de model)

Temperatura maximă când utilizați rotisorul este de 230°C.



Introduceți suportul pentru bățul de frigăruie 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 frigăruie și strângeți șuruburile.

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

Desfaceți mânerul frigăruiei 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 suculentă 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.

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



ÎNCĂLZITOR SUPERIOR ȘI INFERIOR CU VENTILATOR

Este folosit pentru a coace toate tipurile de produse de patiserie, pentru decongelare și pentru uscarea fructelor și legumelor. Înainte de a introduce alimentele în cuptorul încălzit în prealabil, așteptați ca lumina să fie oprită pentru prima dată. Pentru rezultate optime, se coace numai pe un singur raft (nivel).

Cuptorul trebuie să fie preîncălzit. Utilizați al doilea sau al patrulea ghidaj, numărând de jos în sus.



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 suculente. 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.

ÎNȚEȚINERE 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.

Finisaj din aluminiu (arzător de gaz)

Curățați finisajul din aluminiu cu detergenți lichizi non-abrazivi concepuți pentru astfel de suprafețe. Aplicați soluția de curățat pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați soluția de curățat direct pe finisajul din aluminiu. Nu folosiți agenți de curățare sau bureți abrazivi.



Suprafețele acoperite cu aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-urile de curățare a cuptorului, deoarece acest lucru poate duce la deteriorări vizibile și permanente.

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 zgârie 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, mânerele ușilor, autocolantele și plăcuțele cu caracteristicile 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.

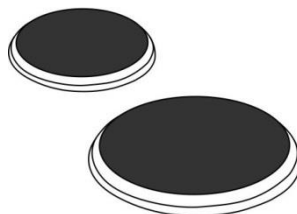
Suprafețe emailate (cuptor, plită de gătit)

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 PLITELOR DE GĂTIT

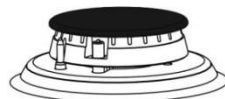


Curățați zona din jurul zonelor de gătit cu apă caldă și puțin detergent lichid de vase.

Pentru murdăria persistentă, folosiți un burete de sârmă îmbibat cu detergent; apoi, clătiți plita și ștergeți-o.

Lichidele care conțin sare, lichidele care au dat în foc și umezeala au un efect negativ asupra zonelor de gătit. Curățați întotdeauna zonele de gătit, Folosiți agenți de curățare normali și balsamuri disponibile în comerț pentru a întreține zonele de gătit. Dacă zona de gătit este ușor caldă, agentul de curățare va penetra porii mai ușor.

Inelele din zona de gătit sunt realizate din oțel inoxidabil. Din cauza expunerii la căldură, acestea pot căpăta o nuanță gălbuie, după o anumită perioadă de utilizare. Acesta este un fenomen fizic normal. Petele gălbui pot fi îndepărtate cu ajutorul detergenților convenționali care curăță metalele. Accesoriile de spălat vase agresive nu sunt potrivite pentru curățarea acestor coroane, deoarece acestea pot provoca zgârieturi.



ARZĂTOR DE GAZ

Grătarul, suprafața de gătit și piesele arzătorului pot fi curățate în apă caldă cu puțin detergent de spălat vase. Nu le curățați într-o mașină de spălat vase.

Curățați termocupul și bujia cu o perie moale. Aceste componente trebuie să fie extrem de curate pentru a funcționa corect. Curățați coroana arzătorului și capacul. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt înfundate sau blocate în alt mod. După curățare, uscați bine toate piesele și reasamblați-le corect. Orice piesă așezată strâmb va face aprinderea arzătoarelor mai dificilă.



Capacele arzătoarelor sunt finisate în email negru. Din cauza temperaturilor ridicate, decolorarea acestora nu poate fi evitată. Totuși, acest lucru nu va afecta funcționarea arzătoarelor.

CUPTOR

Curățați pereții cuptorului cu un burete umed și detergent.

Pentru a curăța petele persistente arse în peretele 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 zgâria 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.

Scoaateți-le din orificii în sus.



Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.

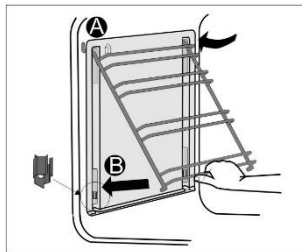
INSTALAREA INSERȚIEI CATALITICE

Folosiți doar detergenți convenționali pentru curățarea ghidajelor.

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



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 tăvile, 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.

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.



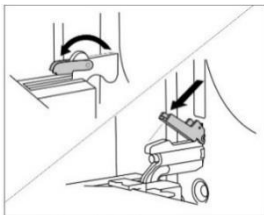
Când ușa cuptorului este închisă, sistemul de blocare a ușii revine automat în poziția inițială.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI

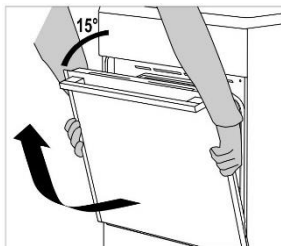
(în funcție de model)

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).

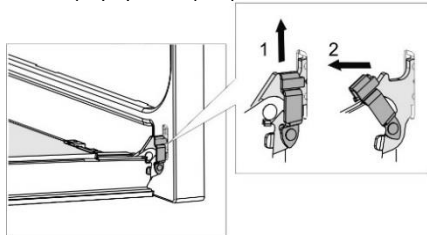


Înainte de a pune ușa la loc, verificați întotdeauna ca clapele balamalelor să fie așezate corect în profilul ușii. Astfel preveniți închiderea bruscă a balamalei, care este conectată la un arc puternic. Dacă aceste clape scapă pot deteriora ușa cuptorului și pot produce un accident.

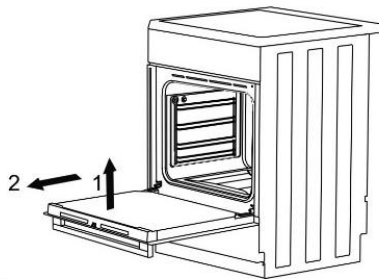
Scoaterea și introducerea ușii cuptorului

(în funcție de model)

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



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

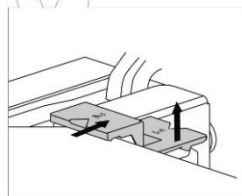
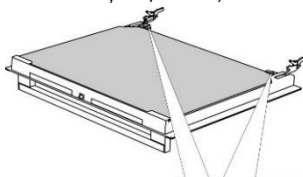


Pentru a pune la loc ușa, reluați pașii aceștia în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corect, asigurați-vă că balamalele sunt corect poziționate în cârligele lor.

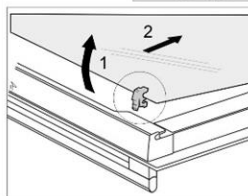
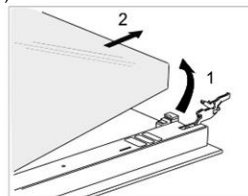
SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE LA UȘA CUPTORULUI

(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).



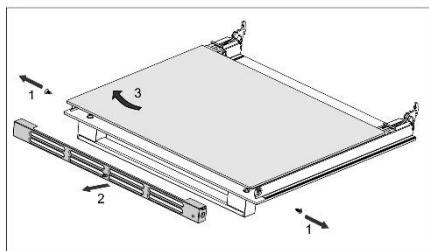
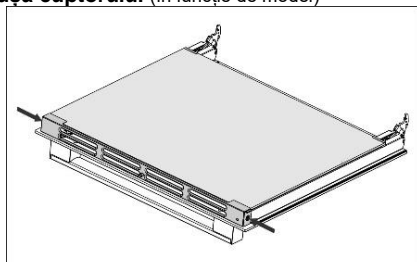
Țineți geamul ușii de marginea inferioară; ușor ridicați-l, astfel încât acesta să nu mai fie atașat de suport; și scoateți-l.

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.

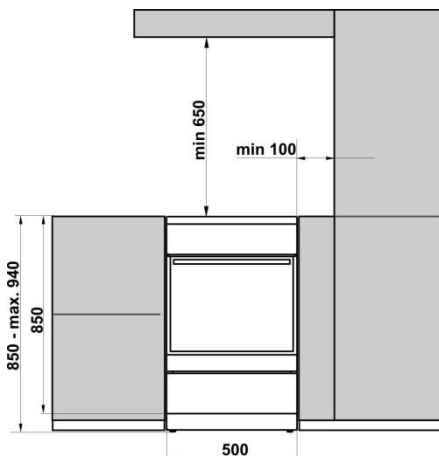


Pentru a pune geamul de sticlă la loc, reluați pașii enunțați în ordine inversă.

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.

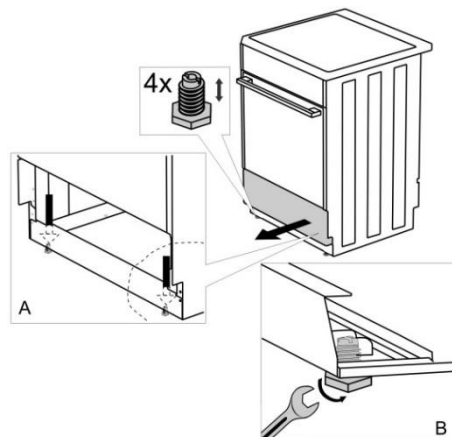
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE

AMPLASAREA APARATULUI (mm)



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

NIVELAREA APARATULUI ȘI SUPORT SUPPLEMENTAR (în funcție de model)

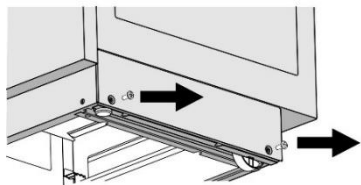


AJUSTAREA ÎNĂLȚIMII ARAGAZULUI

(în funcție de model)

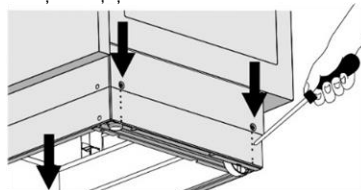
Înălțimea aragazului este de 900 mm. Puteți ajusta înălțimea aparatului de la 850 la 940 mm.

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



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

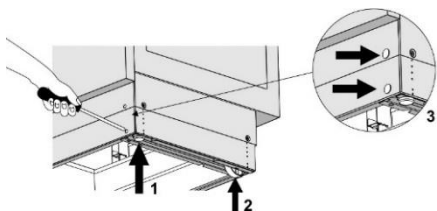
Torx T20



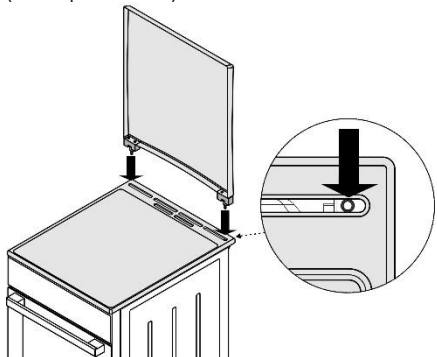
Aragazul trebuie instalat orizontal!

Urmați acești pași:

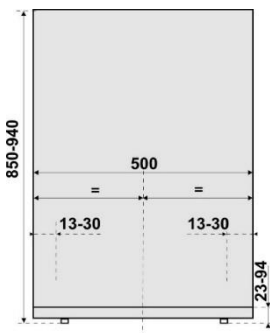
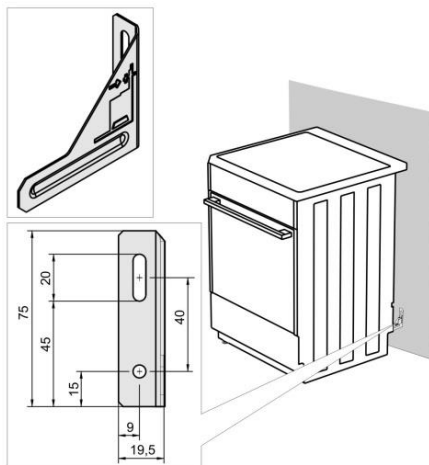
1. Rotiți șuruburile de ajustare a înălțimii (a se vedea figura 1) pentru a ajusta înălțimea aragazului la poziția dorită.
2. Ajustați roțile (a se vedea figura 2), înșurubându-le cu două șuruburi în fața plintei. Verificați poziția orizontală a aragazului utilizând o nivelă.
3. Așezați dopurile de mascare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



INSTALAREA CAPACULUI (în funcție de model)

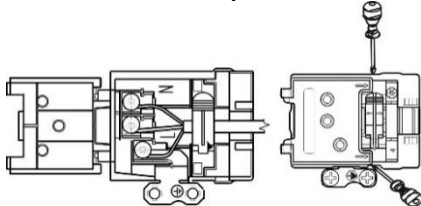


PREVENIREA RĂSTURNĂRII (mm) (în funcție de model)



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.

CONECTAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

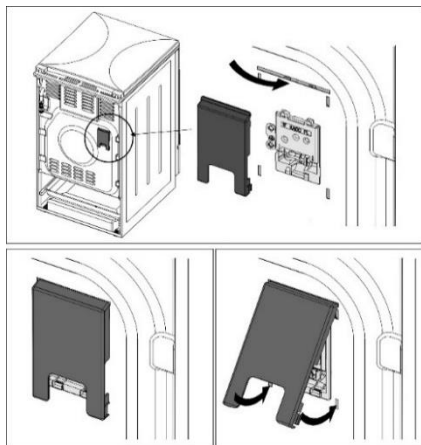


În cazul în care cablurile de alimentare ale altor aparate situate în apropierea acestui aparat sunt prinse în ușa cuptorului, acestea pot fi deteriorate, ceea ce poate duce la rândul său, la un scurt-circuit. În consecință, păstrați cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de un tehnician de service autorizat, pentru a se evita orice pericol.

PROTECȚIA CLEMEI

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



CONECTAREA LA GAZ

SETĂRI DIN FABRICĂ

- Aparatele pe gaz sunt testate și prevăzute cu semnul CE.
- Aparatele pe gaz sunt livrate sigilate cu arzătoare adaptate la tipul de gaz natural H sau E (20 sau 25 mbar), sau la gaz natural lichefiat (50 sau 30 mbar).
- Condițiile de ajustare ale acestui aparat sunt specificate pe etichetă (sau plăcuța cu caracteristici tehnice).
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că cerințele locale pentru racordare (tipul de gaz și presiunea) sunt compatibile cu setările aparatului.
- Dacă gazul pe care îl utilizați nu este compatibil cu setările curente de pe aparatul dumneavoastră, apelați la un tehnician de service sau la distribuitor.
- Modificarea plitei pentru a funcționa cu un alt tip de gaz necesită înlocuirea duzelor (vezi secțiunea TABEL DUZE).
- În cazul reparațiilor sau dacă sigiliul este deteriorat, piesele funcționale trebuie să fie testate și resigilate în conformitate cu instrucțiunile de instalare. Piesele funcționale includ următoarele: duza fixă pentru flacără mare și șurubul de reglare reglabil pentru flacără mică.

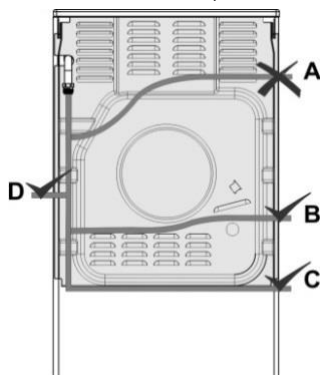
CONECTAREA LA FURNIZAREA DE GAZE

- Aparatul trebuie să fie conectat la rețeaua de alimentare cu gaz sau butelia de gaz în conformitate cu instrucțiunile companiei dumneavoastră locale de distribuție a gazelor.

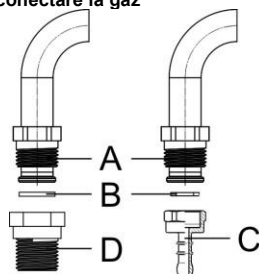
- Există o mufă de conectare la gaz de pe partea dreaptă a aparatului, cu filet exterior EN ISO 228-1 sau EN 10226-1/-2 (în funcție de reglementările de conectare din țara respectivă).
- O conectare la gaz natural lichefiat și o garnitură nemetalică sunt de asemenea furnizate. (în funcție de model).
- La conectarea aparatului la sursa de alimentare cu gaz, piesa G 1/2 sau R 1/2 trebuie să fie ținută pentru a preveni rotirea. (în funcție de model).
- Utilizați garnituri nemetalice aprobate și materiale de etanșare aprobate pentru etanșarea rosturilor de îmbinare. Folosiți fiecare garnitură o singură dată. Grosimea garniturilor plate nemetalice poate fi deformată cu până la 25%.
- Conectați aparatul la sursa de alimentare cu gaz cu ajutorul unui furtun flexibil certificat. Furtunul nu trebuie să atingă partea de sus a aparatului.

Conectare cu un furtun flexibil.

În cazul în care aparatul este conectat cu un furtun flexibil, traiectoria furtunului marcată cu "A" nu este acceptabilă. Dacă se folosește o țeavă de metal, opțiunea "A" este de asemenea permisă.



Mufă de conectare la gaz



A Conectare EN ISO 228-1

B Garnitură nemetalică, grosime 2 mm

C Mufă furtun pentru gaz natural lichefiat (în funcție de reglementările de conectare din țara respectivă)

D Conectare EN 10226-1/-2 (în funcție de reglementările de conectare din țara respectivă).

După conectare, verificați funcționarea arzătoarelor. Flăcările trebuie să ardă cu miez albastru și în

mod clar vizibile. Dacă flacăra este instabilă, creșteți puterea minimă, după cum este necesar. Explicați utilizatorului modul în care funcționează arzătoarelor și revizuiți manualul de instrucțiuni împreună.



După conectarea aparatului, verificați etanșarea tuturor îmbinărilor.

MODIFICAREA ARZĂTOARELOR PENTRU UTILIZARE CU UN TIP DE GAZ DIFERIT

- Modificarea arzătoarelor pentru utilizare cu un tip de gaz diferit nu necesită scoaterea plitei din blat.
- Înainte de efectuarea modificărilor, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și închideți supapa de alimentare cu gaz.
- Înlocuiți duza existentă pentru sarcina termică nominală cu duze adecvate pentru noul tip de gaz (a se vedea tabelul).
- La modificarea aparatului pentru utilizare cu gaz natural lichefiat, strângeți șurubul de reglare a sarcinii termice minime până la capăt pentru a ajunge la sarcina termică minimă.
- La modificarea aparatului pentru utilizare cu gaz natural, desfaceți șurubul de reglare a sarcinii termice minime pentru a atinge sarcina termică minimă, dar nu cu mai mult de 1,5 rotații.

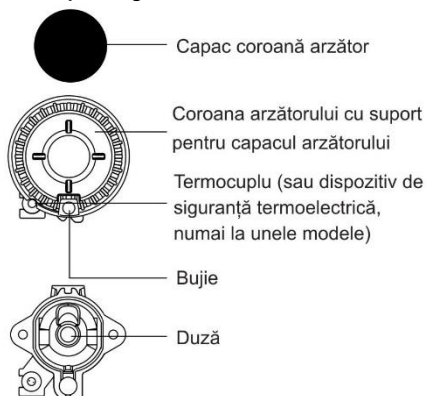
După modificarea aparatului pentru a fi utilizat cu un alt tip de gaz, înlocuiți autocolantul vechi cu informații privind tipul de gaz (de pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice ale aparatului) cu autocolantul nou relevant și testați funcționalitatea și etanșitatea aparatului.

Asigurați-vă că conductorii electrici, termostatul cu capilar și elementele termice nu pătrund în zona de curgere a gazului.

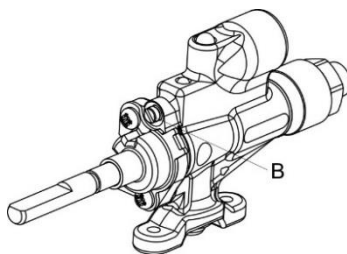
Elemente de reglaj

- Elementele de reglaj pentru sarcina termică minimă a arzătoarelor sunt accesibile prin deschiderile de pe panoul de comandă.
- Scoateți butoanele de comandă.

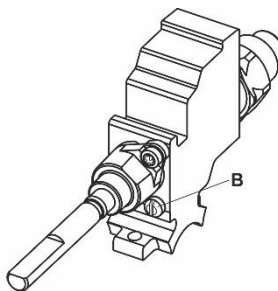
Arzător pentru gătit



Supapă de gaz cu un dispozitiv de siguranță B Șurub de reglare a sarcinii termice minime



Copreci



Sabaf

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.

TABEL DUZE

| Tipul de gaz, presiunea | Indicele Wobbe | Arzător auxiliar | | Arzător normal | |
|--|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|----------------|-----------------------------------|
| | | Standard | | max | min |
| | | max | min | | |
| Gaz natural H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Gaz natural E, Gaz natural E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar | Sarcină termică nominală (kW) | 1,0 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Consum (l/h) | 95,3 | 45,7 | 181,0 | 45,7 |
| | Tip duză (1/100 mm) | 72X | 26 ^{1)/ 35²⁾} | 103Z | 26 ^{1)/ 35²⁾} |
| | Identificare duză ID | 690771 | | 568169 | |
| Gaz lichefiat 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar | Sarcină termică nominală (kW) | 1,0 | 0,48 | 1,9 | 0,48 |
| | Consum (g/h) | 72,8 | 34,9 | 138,3 | 34,9 |
| | Tip duză (1/100 mm) | 50 | 26 ^{1)/ 35²⁾} | 68 | 26 ^{1)/ 35²⁾} |
| | Identificare duză ID | 690780 | | 568175 | |

| Tipul de gaz, presiunea | Indicele Wobbe | Arzător mare | |
|--|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | max | min |
| | | Gaz natural H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Gaz natural E, Gaz natural E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar | Sarcină termică nominală (kW) |
| Consum (l/h) | 285,9 | | 72,4 |
| Tip duză (1/100 mm) | 130H3 | | 33 ^{1)/ 46²⁾} |
| Identificare duză ID | 574285 | | |
| Gaz lichefiat 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar | Sarcină termică nominală (kW) | 3,0 | 0,76 |
| | Consum (g/h) | 218,3 | 55,3 |
| | Tip duză (1/100 mm) | 86 | 33 ^{1)/ 46²⁾} |
| | Identificare duză ID | 574287 | |

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Șuruburile de reglare pentru gazul lichefiat sunt instalate și fixate în fabrică pentru tipul de gaz pentru care se aplică setările implicite din fabrică.
- La modificarea aparatului pentru utilizare cu un alt tip de gaz, strângeți sau desfaceți șurubul de reglare pentru a fixa debitul de gaz necesar (nu desfaceți șurubul de reglare cu mai mult de 1,5 rotații).

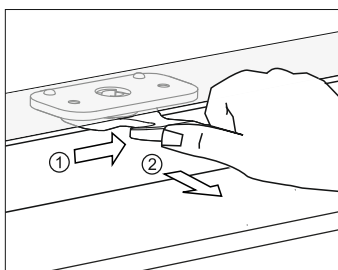
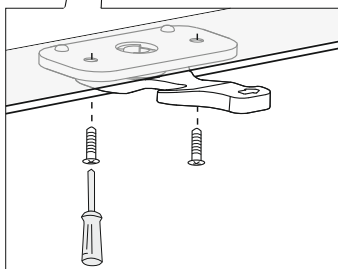
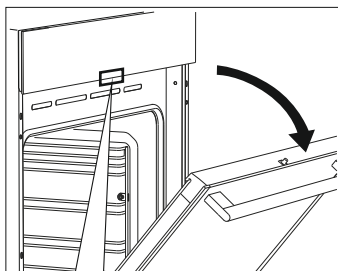
Puterea arzătorului este indicată prin respectarea valorii calorice superioare Hs.



Branșarea la gaze și ajustarea la un tip de gaze diferit se pot face doar de un expert autorizat de distribuitorul de gaze sau de un tehnician autorizat!

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

ID 858699

A**B**