

**GHID DE UTILIZARE
PENTRU
APARATELE
ELECTROCASNICE**

CUPRINS

Echipament	Nr. pagină
Plita vitroceramică cu.....	02 - 14
Cuptorul electric.....	15 - 24
Cuptorul cu microunde.....	25 - 31
Frigiderul.....	32 - 36
Hota.....	37 - 39

PLITA VITROCERAMICĂ



Informații privind siguranța



Pentru siguranța dv. și pentru utilizarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și de utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar dacă îl mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască în mod complet modul de funcționare și elementele de siguranță ale aparatului.

Siguranța generală



AVERTIZARE

Persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, nu trebuie să utilizeze aparatul. Acestea trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului, de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.

Siguranța în timpul funcționării

- Setați zonele de gătit pe poziția "off" după fiecare utilizare.
- Risc de arsuri! Nu puneți obiecte metalice, de exemplu tacâmuri sau capace, pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Utilizatorii care au un pacemaker implantat ar trebui să mențină toracele la o distanță de cel puțin 30 cm față de zonele de gătit cu inducție care sunt pornite.



AVERTIZARE

Pericol de incendiu! Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot aprinde foarte ușor.

Funcționarea corectă

- Monitorizați întotdeauna aparatul în timpul funcționării.
- Utilizați întotdeauna aparatul numai pentru sarcini de uz casnic!
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu puneți și nu păstrați lichide inflamabile, materiale sau obiecte care se pot topi (din plastic sau aluminiu) pe aparat sau lângă acesta.
- Aveți grijă când conectați aparatul la prizele din apropiere. Nu lăsați cablurile electrice să atingă aparatul sau vesela fierbinte. Nu lăsați cablurile electrice să atârne.

Prevenirea deteriorării aparatului

- Dacă pe suprafața din vitroceramică cad obiecte sau vase de gătit, aceasta se poate deteriora.
- Vesela din fontă, aluminiu turnat sau cu fundul deteriorat poate zgâria su- prafața din vitroceramică, dacă sunt împinse pe aceasta.
- Pentru a evita deteriorarea vaselor și a suprafeței din vitroceramică, nu lăsați să se evapore tot lichidul din vase când gătiți.
- Nu folosiți zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu acoperiți părțile aparatului cu folie de aluminiu.
- Nu acoperiți spațiul de ventilație de 5 mm dintre blat și partea din față a aparatului de dedesubt.

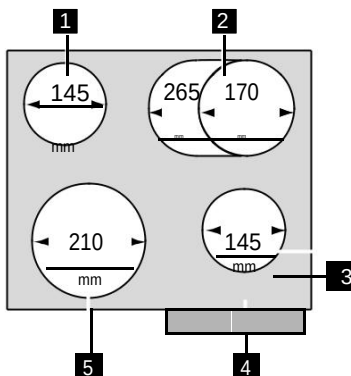


AVERTIZARE

Dacă există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.

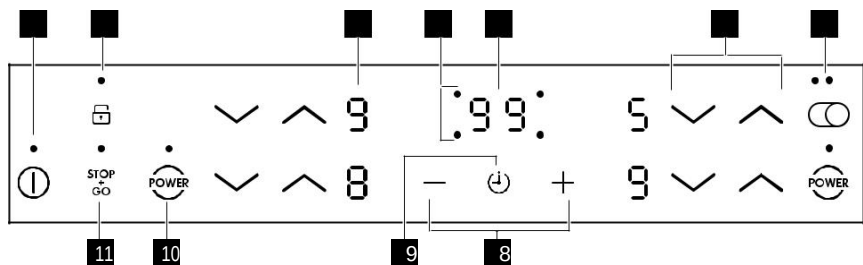
Descrierea produsului

Structura suprafeței de gătit



- 1** Zonă de gătit simplă 1200 W
- 2** Zonă de gătit ovală 1500/2400 W
- 3** Zonă de gătit prin inducție 1400 W, cu funcția Putere 2500 W
- 4** Panoul de comandă
- 5** Zonă de gătit prin inducție 2300 W, cu funcția Putere 3700 W

Structura panoului de comandă



Utilizați zonele cu senzori pentru a pune în funcțiune aparatul.

	zonă cu senzor	funcție
1		pornește și oprește plita
2	cu un indicator	blochează/deblochează panoul de comandă
3	afișaj pentru un nivel de căldură	arată nivelurile de căldură
4	indicatoarele pentru cronometrele zonelor de gătit	arată zona pentru care ai setat timpul
5	afișajul cronometrului	arată timpul în minute
6		mărește sau reduce nivelul de căldură
7	cu un indicator	pornește și oprește circuitul exterior
8		mărește sau reduce timpul
9		selectează zona de gătit
10		pornește funcția Putere
11		pornește și oprește funcția STOP+GO

Afișaje niveluri de gătit

Afișajele și semnalele sonore indică ce funcții sunt activate

Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este stinsă
	Funcția Menținere la cald / STOP+GO este activă
	Zona de gătit funcționează
	Funcția de încălzire automată este activată
	Zona de gătit prin inducție nu detectează vasul
	Există o defecțiune
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală)
	Dispozitivul de blocare/de siguranță pentru copii este activat

Afișajul	Descriere
	Funcția Putere este activată
	Oprirea automată este activată

Indicatorul de căldură reziduală



AVERTIZARE

 Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

Zonele de gătit prin inducție creează căldura necesară pentru gătit direct în baza vasului de gătit. Vitroceramica este încălzită foarte puțin de la căldura reziduală a vaselor.

Instrucțiuni de utilizare



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Pornirea și oprirea

Atingeți  timp de o 1 secundă pentru a porni sau opri aparatul.

Oprirea automată

Funcția oprește automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt oprite .
- nu setați nivelul de gătit după ce porniți plita.
- acoperiți o zonă cu senzor cu un obiect (tigaie, cârpă etc.) mai mult de 10 secunde. Sunetul se aude până când înlăturați obiectul.
- plita se încălzește prea tare (de ex. când lichidul dintr-un vas a fiert și s-a evaporat complet). Înainte de a folosi plita din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- folosiți vase neadecvate. Pe afișaj se aprinde  după 2 minute, zona de gătit se oprește automat.
- nu opriți o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de gătit. După un timp se aprinde , iar plita se oprește. Vedeți tabelul.

Cronometrul de oprire automată

Nivel de gătit	-	-		-
Oprire după	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

Nivelul de gătit

Atingeți  pentru a crește nivelul de gătit. Atingeți  pentru a reduce nivelul de gătit. Afișajul arată nivelul de gătit. Atingeți  și  în același timp pentru a opri aparatul.

Pornirea și oprirea circuitului exterior

Puteți adapta suprafața efectivă de gătit la dimensiunile vaselor de gătit.

Pentru pornirea circuitului exterior de încălzire atingeți câmpul cu senzor . Indicatorul se aprinde.

Pentru a opri circuitul exterior, atingeți zona cu senzor  din nou. Indicatorul se stinge.

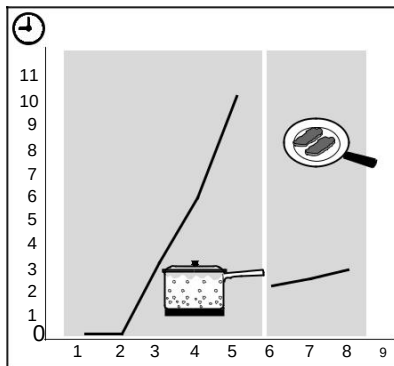
Încălzirea automată

Puteți obține nivelul de încălzire dorit într-un timp mai scurt, dacă activați funcția "încălzire automată". Această funcție activează încălzirea pe nivelul maxim, un anumit timp (vezi graficul) și apoi scade la nivelul de încălzire necesară.

Pentru pornirea funcției de încălzire automată:

1. Atingeți . Pe afișaj apare .
2. Atingeți din nou  până când pe afișaj apare FI.
3. Atingeți imediat , în mod repetat, până când este activat tipul de încălzire necesară. După 3 secunde pe afișaj apare FI.

Pentru a dezactiva funcția .



Pornirea și oprirea funcției Putere

Funcția Putere pune la dispoziția zonelor de gătit prin inducție o putere suplimentară. Funcția Putere este activată pentru maximum 10 minute. După aceea, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la nivelul de gătit cel mai mare. Pentru a o activa, atingeți , se aprinde . Pentru a o dezactiva, atingeți  sau .

Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii împarte puterea între două zone de gătit dintr-o pereche. Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche și reduce în mod automat puterea din a doua zonă de gătit la un nivel inferior. Afișajul pentru zona redusă alternează.

Utilizarea cronometrului

Utilizați cronometrul pentru a seta durata de utilizare a zonei de gătit pentru o singură sesiune de gătit.

Setați cronometrul după selectarea zonei de gătit.

Puteți seta nivelul de căldură înainte sau după ce ați setat cronometrul.

- **Selectarea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat, până când se aprinde indicatorul zonei de gătit dorite.
- **Pornirea sau modificarea cronometrului:** atingeți  sau  al cronometrului pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Când indicatorul zonei de gătit clipește mai încet, este în curs numărătoare inversă.
- **Oprirea cronometrului:** selectați zona de gătit cu  și atingeți  pentru a opri cronometrul. Intervalul de timp rămas descrește până la 00. Indicatorul zonei de gătit se stinge.
- **Verificarea timpului rămas:** selectați zona de gătit cu  Indicatorul zonei de gătit clipește mai repede. Afișajul arată timpul rămas.

Când intervalul de timp a trecut, se aude un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătit se stinge.

- **Oprirea sunetului:** atingeți 

Puteți utiliza cronometrul ca un **ceas avertizor** în timp ce zonele de gătit nu sunt utilizate. Atingeți . Atingeți  sau  pentru a selecta timpul. Când intervalul de timp a trecut, se aude un semnal sonor și 00 clipește

Pornirea STOP+GO

Funcția  setează toate zonele de gătit care funcționează la o setare de menținere la cald.

- **Atingeți  pentru a porni această funcție.** Simbolul  se aprinde.
- **Atingeți  pentru a opri această funcție.** Nivelul de gătit pe care l-ați setat anterior se activează.

 nu oprește funcția cronometru.

 blochează în întregime panoul de comandă, dar nu și zona cu senzor .

Blocarea/deblocarea panoului de comandă

Puteți bloca panoul de comandă, dar nu  Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit în timpul unei sesiuni de gătit.

Atingeți simbolul . Simbolul  se aprinde pentru 4 secunde.

Cronometrul încă funcționează.

Atingeți simbolul  pentru a opri această funcție. Nivelul de gătit pe care l-ați setat anterior se activează.

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.

Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Activarea dispozitivului de siguranță pentru copii

- Porniți plita cu . **Nu setați nivelul de gătit**
- Atingeți  până la semnalul sonor. . Simbolul  se aprinde. Stingeți aparatul.

Dezactivarea dispozitivului de siguranță pentru copii

- Porniți plita cu  se  aprinde. Atingeți până  semnalul sonor.  se aprinde
- Stingeți aparatul.

Anularea dispozitivului de siguranță pentru copii pentru o sesiune de gătit

- Porniți plita cu . Simbolul  se aprinde.
- Atingeți  până la semnalul sonor. Simbolul   se aprinde. **Reglați nivelul de gătit în mai puțin de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când opriți plita , dispozitivul de siguranță pentru copii este activ din nou.

Sfaturi utile

Vase de gătit



- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund de aluminiu sau cupru poate duce la decolorarea suprafeței din vitroceramică.

Vase adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



La gătitul prin inducție, un câmp electromagnetic puternic generează o căldură aproape instantanee în interiorul vasului.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, vase cu bază multistrat (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvate:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.

Dimensiunile vaselor : zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului, până la un anumit punct. Cu toate acestea, partea magnetică a bazei vasului trebuie să aibă un diametru minim de cel puțin 3/4 din diametrul zonelor de gătit.

Zgomote în timpul funcționării

Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- fluierături: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri de căldură ridicate, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- zumzet: folosiți niveluri de gătit ridicate.
- pocnituri: în timpul proceselor de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune.

Economisirea energiei



- Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

Exemple de utilizare a gătirii

Informațiile din tabel au doar caracter orientativ.

Nivel de gătit	Utilizat pentru:	Durata	Recomandări
1	Mentținerea la cald a alimentelor gătite	conform necesităților	Acoperiți
1-2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5-25 min	Amestecați din când în când
1-2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10-40 min	Gătiți cu capacul pus
2-3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25-50 min	Adăugați cel puțin de două ori mai multă apă decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte
3-4	Gătirea la aburi a legumelor, peștelui, cărnii	20-45 min	Adăugați câteva linguri de lichid
4-5	Fierberea cartofilor	20-60 min	Utilizați max. ¼l apă pentru 750 g cartofi
4-5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocanе sau supe	60-150 min	Până la 3 l lichid plus ingredientele
6-7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, cotlete, chiftele, carneți, ficat, roux (rântaș), ouă, clătițe, gogoși	conform necesităților	La jumătatea timpului trebuie întors
7-8	Prăjire intensă, crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi	5-15 min	La jumătatea timpului trebuie întors
9	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai		

Funcția Putere este adecvată pentru a încălzi cantități mari de apă.

Zonele de gătit prin inducție sunt mai rapide și au o eficiență energetică mai mare decât plitele tradiționale.

Îngrijirea și curățarea

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.

Utilizați întotdeauna veselă cu fundul curat.



AVERTIZARE

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul. Pentru siguranța dvs. **nu** curățați cuptorul cu un aparat de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața din vitroceramică nu afectează funcționarea aparatului.

Îndepărtarea murdăriei:

1. – **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele care conțin zahăr. Utilizați un răzuitor special pentru suprafața de vitroceramică. Așezați oblic un răzuitor pe suprafața de vitroceramică și deplasați lama pe suprafață.
– **Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească** înainte de a-l curăța: depuneri de calcar, pete de apă, stropi de grăsime și pete metalice strălucitoare. Utilizați un agent special de curățare pentru suprafețe din vitroceramică sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o cârpă umedă și puțin detergent.
3. La sfârșit **ștergeți aparatul cu o cârpă curată.**

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Nu puteți porni sau utiliza aparatul.	• Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează . Opriti funcția. Vedeți secțiunea "Blocarea/deblo-carea panoului de comandă" și "Dispozitivul de siguranță pentru copii". • Funcționează STOP+GO . Opriti funcția. Vezi secțiunea "Stop and go". • Ați atins 2 sau mai multe zone cu senzori în același timp. Atingeți doar o singură zonă cu senzor. • Pe panoul de comandă este apă sau sunt stropi de grăsime. Curățați panoul de comandă • Porniți aparatul din nou și setați nivelul de gătit în decurs de 10 secunde.

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Se aude un sunet în timp ce aparatul este oprit.	Ați acoperit una sau mai multe zone cu senzori. Descoperiți zonele cu senzori.
Se aude un sunet de 6 ori, aparatul se oprește.	Ați acoperit una sau mai multe zone cu senzori. Descoperiți zonele cu senzori.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte deoarece a funcționat puțin timp. Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați Serviciul de Asistență Tehnică local.
Funcția de încălzire automată nu pornește.	• Încă mai există căldură reziduală pe zona de gătit  . Lăsați zona de gătit să se răcească • A fost setat nivelul cel mai mare de gătit. Setarea cea mai mare a căldurii are aceeași putere ca și funcția de încălzire automată.
Se aude un sunet și aparatul pornește și se oprește din nou. După 5 secunde se aude încă un sunet.	Ați acoperit  Descoperiți zona cu senzor.
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane. Puneți vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Afișajul comută între două niveluri de gătit.	Sistemul de control al nivelului puterii reduce puterea pentru această zonă de gătit. Folosiți zonele de gătit de pe partea cealaltă.
Se aprinde  .	• Funcționează oprirea automată. Opriți aparatul și porniți-l din nou. Protecția la supraîncălzire a zonei de gătit este activată. Opriți zona de gătit și porniți din nou.
Se aprinde  .	• Vasul este neadecvat. Folosiți un vas adecvat. • Pe zona de gătit nu este niciun vas. Puneți un vas pe zona de gătit. • Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit. Folosiți un vas adecvat.
Se aprind  și un număr.	Există o eroare la aparat. Decuplați aparatul de la rețeaua electrică pentru câteva minute. Decuplați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Conectați din nou. Dacă  apare din nou, contactați Serviciul de Asistență Tehnică local.
Se aprind  și  .	Razele de lumină care ajung pe panoul de comandă sunt prea puternice, de ex. lumina puternică a soarelui. Umbriți panoul de control câteva minute, de ex. cu o mână. Se aude un sunet, aparatul se oprește. Porniți din nou aparatul.

Se aprinde simbolul 

Aparatul prezintă o eroare, deoarece s-a evaporat tot lichidul dintr-un vas sau nu ați folosit un vas adecvat. Protecția la supraîncălzire a zonei de gătit este activată. Funcționează oprirea automată. Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde porniți din nou zona de gătit. Simbolul  trebuie să dispară, indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Răciți vasul și verificați-l conform secțiunii "Vase pentru zonele de gătit prin inducție".

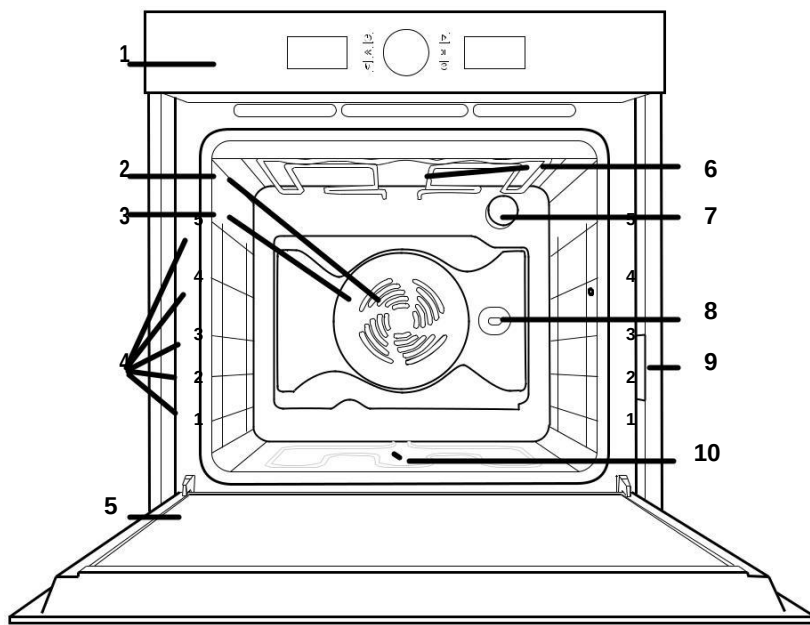
Dacă ați încercat toate soluțiile de mai sus și nu puteți remedia problema, contactați distribuitorul dvs. sau centrul de service local. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de gătit) și un mesaj de eroare care urmează. Dacă aparatul a fost utilizat în mod necorespunzător, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

**CUPTORUL
ELECTRIC**

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

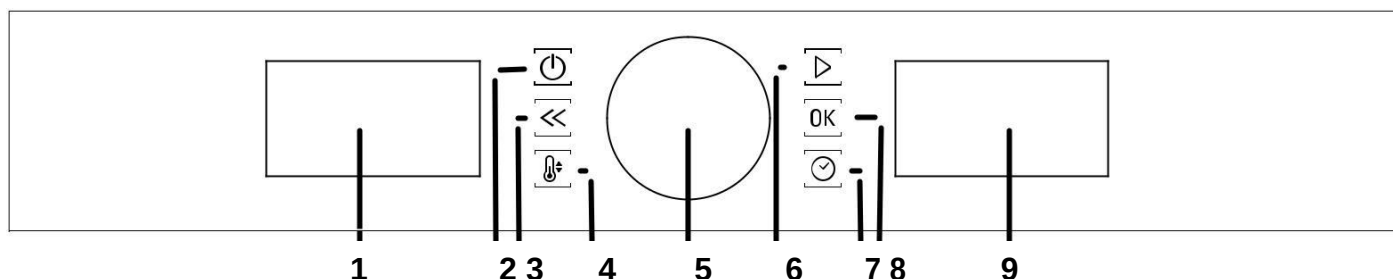
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Becul
8. Punct de inserție a rotisorului
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

4. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

5. BUTON

Pentru selectarea elementelor de meniu și pentru schimbarea sau reglarea setărilor unei funcții.

6. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

7. DURATĂ

Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

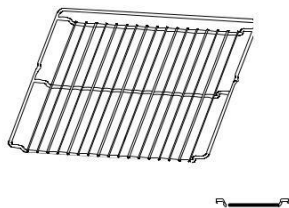
8. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unui element pe care l-ați selectat sau a unor setări pentru o funcție.

9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

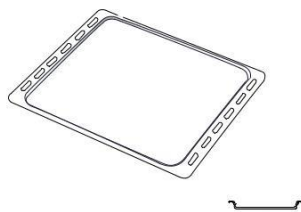
GRĂTAR METALIC



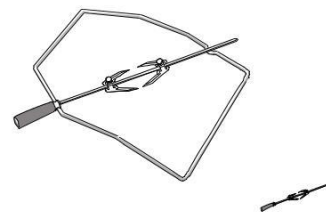
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



TAVĂ DE COPT



TIJĂ PENTRU ROTISARE



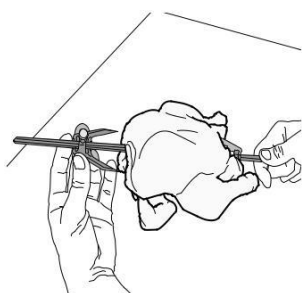
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

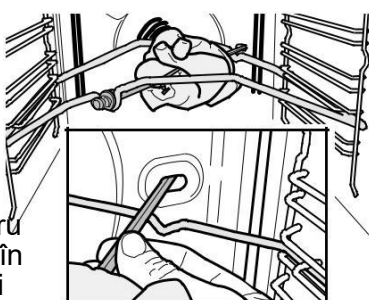
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

UTILIZAREA ROTISORULUI



Împingeți tija prin centrul bucății de carne (legată cu sfoară în cazul cărnii de pasăre) și culisați carnea pe tija până când este poziționată ferm în furcă și nu se mișcă. Împingeți cea de-a doua furcă în bucata de carne și culisați-o până când o menține ferm în poziție. Strângeți șurubul de fixare pentru a se menține în poziție.

Introduceți capătul în locașul corespunzător din compartimentul pentru preparare al cuptorului și sprijiniți partea rotunjită pe suportul aferent.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a picăturilor dedesubt și adăugați 500 ml de apă potabilă. Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând numai de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare).

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

COACERE CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circulația delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

FUNCȚII AUTOMATE

A TOCANĂ

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

A CARNE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

A GĂTIT MAXI

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

A PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

A PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

A PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.

FUNCȚII SPECIALE

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.

TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, ros-bif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

ECO AER FORȚAT *

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (aprox. 500 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

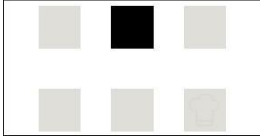
* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA ZILNICĂ

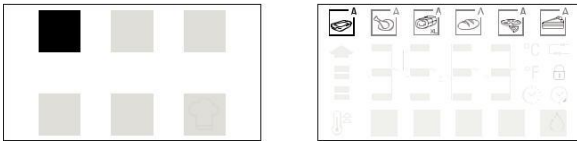
1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul.

Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați  pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

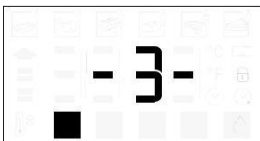
Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



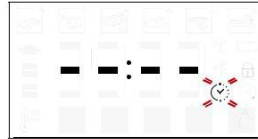
Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați  pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau direct rotind butonul.

DURATA



Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați procesul de preparare în mod manual: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIREA

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



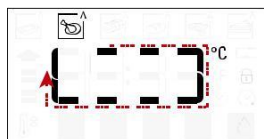
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚII AUTOMATE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.

În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.

. FUNCȚII SPECIALE CURĂȚARE

AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Toate accesoriile trebuie înlăturate din cuptor înainte de activarea funcției Pyro.

În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro. Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniu. Apoi, apăsați  pentru a confirma.

Apăsați  pentru a activa imediat ciclul de curățare sau rotiți selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

Cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat.

Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil.

Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat timp de cel puțin 5 secunde. 



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durată de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați -le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

PIZZA

Ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		-	160 – 200	30 - 85	3 
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1  
Biscuiți/Tarte mici		-	170 – 180	15 - 45	3 
		Da	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Da	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Choux à la crème		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Da	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1  
		Da	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Da	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Franzelă 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Chifle		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pâine		Da	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20	4 1  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Da	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Da	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagna/sufleu		-	190 - 200	40 - 65	3 
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Medie)	20 - 30 *	
Cârnați/frigăru/ coaste/hamburgeri		-	2 - 3 (medie - mare)	15 - 30 *	
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55 - 70 **	
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	2 (Medie)	35 - 50 **	
Pulpă de miel/But		-	2 (Medie)	60 - 90 **	
Cartofi copti		-	2 (Medie)	35 - 55 **	
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/lasagna (nivel 3)/carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120 ***	
Fripturi umplute		-	200	80 - 120 ***	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50 - 100 ***	

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII MANUALE						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat
FUNCȚII AUTOMATE						
	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORII						
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt/ tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor umplută cu o cantitate de 500 ml de apă	Tavă de copt

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

i

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.	Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.	Purtați mănuși de protecție.
Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.		Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI PENTRU PREPARARE PRINTR-UN CICLU PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.	Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).
Toate accesoriile trebuie înlăturate din cuptor înainte de activarea ciclului Pyro.	

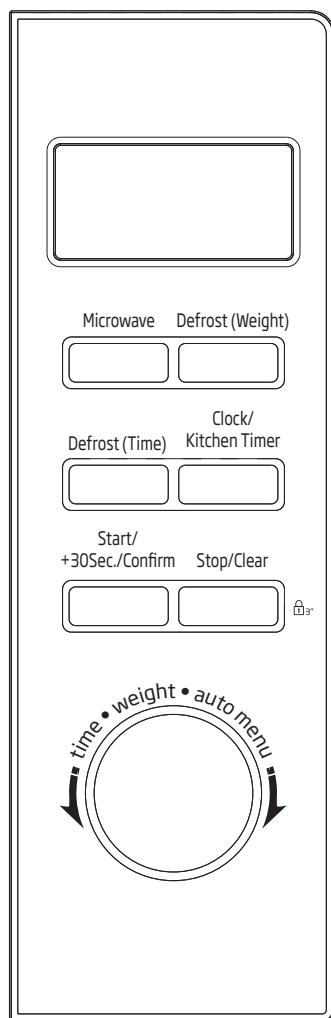
Această funcție vă permite să eliminați depunerilor care apar în timpul preparării folosind o temperatură de aprox. 500 °C. La această temperatură, resturile de alimente se transformă în depuneri care pot fi șterse cu ușurință folosind un burete umed, odată ce cuptor s-a răcit. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

Cuptorul este prevăzut cu două funcții diferite de curățare pirolitică: Ciclul standard (PYRO) asigură o curățare temeinică în cazul în care cuptorul este foarte murdar, iar ciclul economic (ECO) este mai scurt și consumă mai puțină energie decât ciclul standard, fiind astfel adecvat pentru utilizarea la intervale de timp regulate. Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare. Vă rugăm să rețineți: Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

CUPTORUL CU MICROUND

4.1 Panou de control



4.2 Instrucțiuni de utilizare

Pentru satisfacerea necesităților dumneavoastră în materie de gătire, acest cuptor cu microunde utilizează mijloace de control electronice moderne pentru a regla parametrilor de gătire.

4.2.1 Setarea orei

Atunci când cuptorul cu microunde este electrificat, mesajul "0:00" va fi afișat în ecranul LED, iar soneria va suna o singură dată.

1. Apăsați o singură dată tasta "Ceas/Cronometru de bucătărie" iar cifrele pentru oră vor începe să clipească.
2. Rotiți  pentru reglarea orei, valoarea de intrare trebuie să fie între 0 și 23.
3. Apăsați tasta "Ceas/Cronometru de bucătărie" iar cifrele pentru minute vor începe să clipească.
4. Rotiți  pentru reglarea minutelor; valoarea de intrare trebuie să fie între 0 și 59.
5. Apăsați tasta "Ceas/Cronometru de bucătărie" pentru finalizarea setării timpului. Simbolul ":" va clipi, iar ora va apărea.



Dacă ceasul nu este setat, acesta nu va funcționa atunci când este alimentat.



Dacă dumneavoastră apăsați tasta "Stop/Liber" în momentul setării orei, cuptorul va reveni automat la modul anterior.

4.2.2 Cronometru de bucătărie (dispozitiv de măsurare)

Cuptorul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de măsurare automat nefiind legat la funcțiile cuptorului și poate fi utilizat separat în bucătărie (acesta poate fi setat la max 95 de minute).

1. Apăsați o singură dată tasta "Ceas/Cronometru de bucătărie", iar mesajul 00:00 va fi afișat pe ecranul LED.
2. Apăsați  pentru introducerea orei corecte.

3. Apăsați "Start/+30Sec./Confirmare" pentru confirmarea setării.
4. În momentul când valoarea cronometru de bucătărie este atinsă, indicatorul ceasului se va opri. Soneria va suna de 5 ori.

Dacă ceasul a fost setat (sistem de 24 de ore), afișajul va afișa ora curentă.

Apăsați "Stop/Liber" pentru anularea în orice moment al cronometrului.



Funcțiile de cronometru de bucătărie sunt diferite de sistemul de 24 de ore. Cronometru de bucătărie este doar un cronometru.

4.2.3 Gătirea la cuptorul de microunde

1. Apăsați tasta "Microunde" iar mesajul "P100" va fi afișat pe ecranul LED.
2. Apăsați tasta "Microunde" de patru ori sau rotiți pentru selectarea puterii microundelor între "P100", "P80", "P50", "P30", "P10", iar acestea vor fi afișate în ordine.
3. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru confirmare și rotiți pentru setarea timpului de gătire la o valoare între 0:05 și 95:00.
4. Apăsați din nou tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătirea.



Exemplu: Dacă dumneavoastră doriți să utilizați 80% din puterea microundelor pentru a găti timp de 20 de minute, dumneavoastră puteți utiliza cuptorul urmând pașii de mai jos.

6. Apăsați încă o dată tasta "Microunde" sau rotiți pentru a seta la 80% din puterea microundelor.

7. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a confirma, iar mesajul "P 80" va fi afișat în ecran.

8. Rotiți pentru reglarea timpului de gătire până când cuptorul afișează valoarea "20:00".

9. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătirea.

Pașii pentru reglarea timpului sunt prezentați mai jos:

Setarea duratei	Creștere
0-1 minut	5 secunde
1-5 minute	10 secunde
5-10 minute	30 secunde
10-30 minute	1 minut
30-95 minute	5 minute

5. Apăsați tasta "Microunde" iar mesajul "P100" va fi afișat pe ecranul LED.

Diagramă putere microunde

Apăsați	0 singură dată	De două ori	De trei ori	4 ori	5 ori
Putere microunde	100%	80%	50%	30%	10%

4.3 Gătire rapidă

1. În etapa de așteptare, apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a găti la un nivel de putere de 100% timp de 30 de secunde. Fiecare apăsare a aceeași taste poate crește cu 30 de secunde. Timpul maxim de gătire este de 95 de minute.
2. În timpul gătirii cu microunde și procesului de dezghețare, apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a crește timpul de gătire.
3. În etapele de așteptare, rotiți  spre stânga pentru a alege direct timpul de gătire. După alegerea timpului, apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătirea. Puterea microundelor este de 100%.



În etapele de meniu automat și dezghețare în funcție de greutate, timpul de gătire nu poate fi crescut prin apăsarea tastei "Start/+30Sec./Confirmare"

4.4 Dezghețare în funcție de greutate

1. Apăsați o singură dată tasta "Dezghețare în funcție de greutate", ecranul va afișa "dEF1".
2. Rotiți  pentru selectarea greutății alimentului de la 100 la 2000g.
3. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a porni dezghețarea.

4.5 Dezghețare în funcție de timp

1. Apăsați o singură dată tasta "Dezghețare în funcție de timp", ecranul va afișa "dEF2".
2. Rotiți  pentru selectarea timpului de dezghețare. Timpul maxim este de 95 de minute.
3. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a porni dezghețarea. Puterea de dezghețare este de P30 și nu poate fi modificată.

4.6 Meniu automat

1. Rotiți  în jurul acelor de ceasornic pentru a selecta meniul dorit. Meniurile între "A-1" și "A-8" numite pizza, carne, legume, paste, cartofi, pește, băuturi și popcorn vor fi afișate.
2. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru confirmare.
3. Apăsați tasta  pentru alegerea greutății prestabilite conform diagramei meniului.
4. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătirea.



Exemplu: Dacă dumneavoastră doriți să utilizați "Meniul automat" pentru gătirea a 350 g de pește:

1. Rotiți  în jurul acelor de ceasornic până când "A-3" este afișat pe ecran.

4 Utilizarea

2. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru confirmare.
3. Rotiți  pentru selectarea greutății peștelui până când valoarea "350" este afișată pe ecran.
4. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătitul.

4.6.1 Meniu gătit automat

Meniu	Greutate	Afișaj
A-1 Reîncălzire automată	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-2 Legume	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-3 Pește	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-4 Carne	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-5 Paste	50 g (cu 450 ml apă rece)	50
	100 g (cu 800 ml apă rece)	100
A-6 Cartof	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-7 Pizza	200 g	200
	400 g	400
A-8 Supă	200 ml	200
	400 ml	400

4.7 Gătire multiplă

Pot fi setate maxim două etape. Dacă o etapă este dezghețarea, aceasta trebuie pusă în prima etapă automat. Soneria va suna o singură dată după fiecare etapă, iar următoarea etapă va începe.

Meniul auutomat nu poate fi setat ca o singură etapă al gătirii multiple.



Dacă dumneavoastră doriți să dezghețați alimentele timp de 5 minute, și apoi să le gătiți la o putere de 80% timp de 7 minute. Pașii sunt următorii:

1. Apăsați o singură dată tasta "Dezghețare în funcție de timp", ecranul va afișa "dEF2".
2. Rotiți  pentru reglarea timpului de dezghețare la 5 minute;
3. Apăsați o singură dată tasta "Microunde";
4. Rotiți  pentru alegerea puterii microundelor la 80% până când apare mesajul "P80" pe afișaj;
5. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru confirmare;
6. Rotiți  pentru reglarea timpului de dezghețare la 7 minute;
7. Apăsați tasta "Start/+30Sec./Confirmare" pentru a începe gătirea.

4.8 Funcția Inquiring

1. În etapele de gătire, apăsați tasta "Microunde", puterea curentă va fi timp de 3 secunde.
2. În timpul etapei de gătire, apăsați tasta "Ceas/Cronometru de bucătărie" pentru verificarea orei curente. Acesta va fi afișat timp de 3 secunde.

4.9 Blocare pentru copii

1. **Blocarea:** În etapa de așteptare, apăsați tasta "Stop/Liber" timp de 3 secunde, va fi produs un sunet "lung" ce denotă intrarea în etapa de blocare pentru copii.
2. **Deblocarea:** În etapa de blocare, apăsați tasta "Stop/Liber" timp de 3 secunde, va fi produs un sunet "lung" ce denotă eliberarea blocării.

4.10 Specificații

1. În momentul rotirii butonului la început, soneria va suna o singură dată;
2. tasta "Start/+30Sec./Confirmare" trebuie să fie apăsată pentru continuarea gătirii, dacă ușa este deschisă în timpul gătirii;
3. După ce programul de gătire a fost setat, tasta "Start/+30Sec./Confirmare" nu este apăsată într-un minut. Ora curentă va fi afișată. Setarea va fi anulată.
4. Soneria sună o singură dată printr-o apăsare eficientă, o apăsare ineficientă nu va avea niciun răspuns.
5. În momentul când gătirea este finalizată, soneria va suna de cinci ori pentru a vă reaminti.

5.1 Curățarea



AVERTISMENT: Nu utilizați niciodată benzină, solvent, agenți de curățare abrazivi, obiecte metalice sau raclete dure pentru curățarea produsului.



AVERTISMENT: Nu imersați niciodată produsul sau cablul său de alimentare în apă sau în alt lichid.

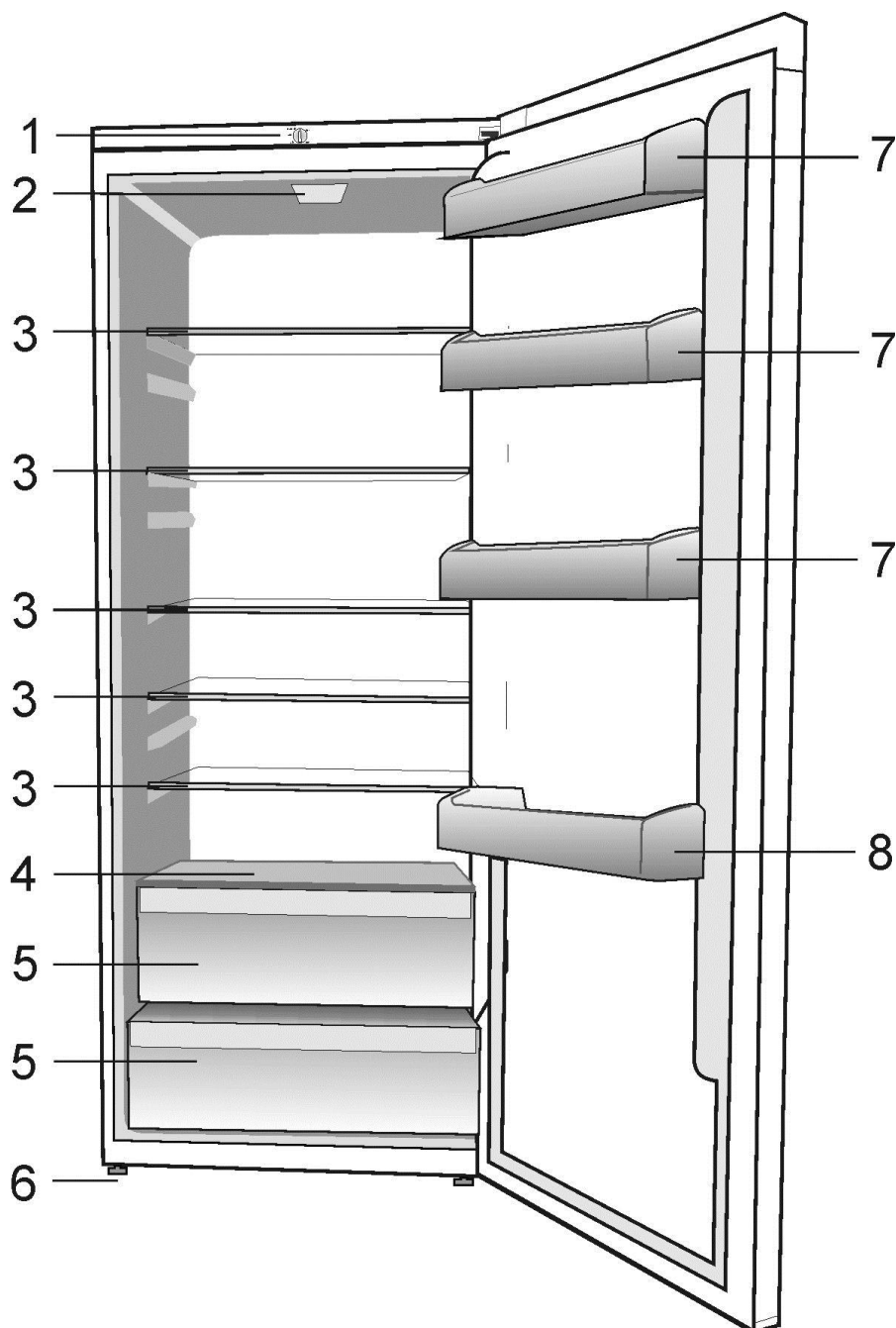
1. Opriti produsul și deconectați-l de la priza de perete.
2. Așteptați răcirea completă a produsului.
3. Mențineți curat interiorul cuptorului. În momentul când alimentele sau lichidele vărsate se prind de pereții cuptorului, curățați-le cu un material textil moale. Dacă cuptorul devine foarte murdar, un detergent ușor poate fi utilizat. Evitați utilizarea sprayurilor sau altor agenți de curățare puternici deoarece aceștia pot cauza pete, semne sau opacitate suprafeței ușii.
4. Suprafețele exterioare ale cuptorului trebuie să fie curățate cu un material textil moale. Pentru evitarea avariei componentelor operaționale ale cuptorului, nu permiteți intrarea apei în orificiile de ventilare.
5. Pentru eliminarea petelor și ambundenței, ștergeți ambele părți ale ușii și ale ferestrei, garniturile ușii și componentele lângă garnituri frecvent cu un material umed. Nu utilizați agenți abrazivi de curățare.
6. Nu permiteți-i panoului de control să se umezească. Curățați cu un material textil moale. În timpul curățării panoului de control, lăsați deschisă ușa cuptorului pentru prevenirea utilizării neatențe.
7. Dacă aburul se acumulează în interiorul sau în jurul ușii cuptorului, curățați-l cu ajutorul unui material moale. Acest lucru poate survine în momentul când cuptorul cu microunde este utilizat în condiții de umiditate ridicată. Acest lucru este normal.
8. În unele cazuri, pentru curățare, dumneavoastră trebuie să scoateți platanul de sticlă. Curățați platanul de sticlă în apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase.
9. Pentru evitarea zgomotului excesiv, inelul de rotire și suprafața inferioară a cuptorului trebuie să fie curățate în mod regulat. Este suficient să curățați partea inferioară a cuptorului cu un detergent ușor. Inelul rotativ poate fi spălat în apă caldă cu detergent sau în mașina de spălat vase. În momentul când dumneavoastră scoateți pentru curățare inelul de rotire din partea inferioară a cuptorului, asigurați-vă că-l montați în poziția corectă.
10. Pentru eliminarea mirosurilor urâte din cuptor, introduceți un pahar de apă sau un pahar de suc sau decojiți o lămâie într-un vas adânc potrivit pentru a fi utilizat în cuptorul cu microunde și utilizați cuptorul timp de 5 minute în modul microunde. Curățați în întregime și apoi uscați-l utilizând un material textil moale.
11. În momentul când lampa cuptorului necesită înlocuire, vă rugăm să contactați service-ul autorizat.
12. Cuptorul trebuie să fie curățat regulat și depozitele de mâncare trebuie eliminate. Dacă cuptorul nu este menținut curat, acest lucru poate cauza defecte de suprafață care pot afecta în mod negativ durata de viață al acestui produs, iar acest lucru poate cauza riscuri.
13. Nu eliminați acest produs împreună cu deșeurile menajere; cuptoarele vechi trebuie să fie eliminate la centre speciale de reciclare deschise de către municipalități.
14. În momentul când cuptorul cu microunde este utilizat în funcția grill, o cantitate mică de fum și miros se poate acumula, dar acestea vor dispărea după un timp de utilizare.

FRIGIDERUL

4. Prezentarea aparatului

Prezentarea aparatului

- 1 - Cutie termostat
- 2 - Bec pentru iluminare interioară
- 3 - Rafturi
- 4 - Capac cutie legume și fructe
- 5 - Cutie de legume și fructe
- 6 - Picior reglabil
- 7 - Etajeră pentru borcane
- 8 - Etajeră pentru sticle



Ilustrațiile care apar în acest manual de instrucțiuni sunt orientative și pot să nu corespundă exact cu produsul dumneavoastră. Dacă piesele în cauză nu sunt incluse în produsul achiziționat, atunci este valabil pentru alte modele.

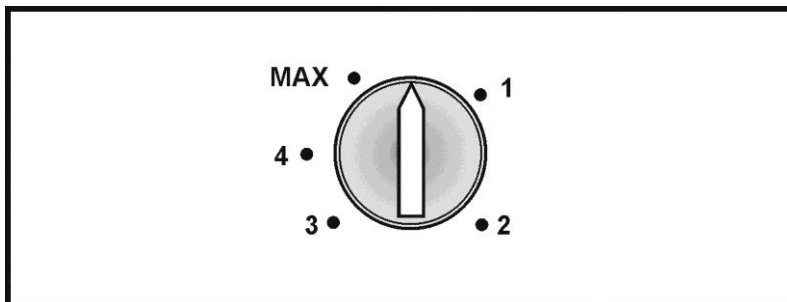
5. Funcționarea aparatului

Reglarea temperaturilor în frigider și congelator

Temperaturile interioare ale frigiderului se reglează cu ajutorul butonului termostat situat în partea superioară a aparatului.

Temperaturile obținute în interior pot să varieze în funcție de condițiile de utilizare ale aparatului: amplasare, temperatura mediului ambiant, frecvența deschiderii ușii, gradul de încărcare cu alimente. Poziția butonului termostat se va modifica în funcție de aceste condiții.

În general, pentru o temperatură a mediului ambiant de 25°C, la prima punere în funcțiune a aparatului, butonul termostatului se va fixa pe o poziție medie. Această poziție poate fi ajustată ulterior în plus sau minus în funcție de dorința fiecărui utilizator.



Pentru a măsura temperatura într-o anumită zonă în interiorul frigiderului (de exemplu pe raft) puteți folosi un termometru amplasat, într-un recipient plin cu apă (pahar). Pentru a obține o temperatură care reprezintă într-adevăr temperatura în zona respectivă cu exactitate, temperatura trebuie să fie citită după câteva ore de stabilizare, de exemplu dimineața când ușa este deschisă pentru prima oară.

Reversibilitatea ușilor

Dacă doriți schimbarea poziției de deschidere a ușilor cereți asistență din partea unui service autorizat.

6. Sugestii privind așezarea alimentelor

Frigiderul este destinat păstrării pentru scurt timp a alimentelor proaspete și băuturi.

Pentru a obține o depozitare și o igienă optime, vă sugerăm următoarele:

- Alimentele gătite trebuie păstrate în recipiente bine închise, nu mai mult de 2-3 zile.
- Produsele lactate trebuie păstrate în compartimentul special de pe interiorul ușii.
- Produsele proaspete, ambalate, se pot păstra pe rafturi. Fructele și legumele proaspete se depozitează în cutia pentru legume.
- Sticlele se păstrează în compartimentul special de pe interiorul ușii.
- Pentru a păstra carnea proaspătă pentru câteva zile în frigider, împachetați-o în pungi de polietilenă. Nu o așezați în contact cu alimentele gătite. Ca măsură de prevedere, nu păstrați carnea proaspătă mai mult de 2-3 zile.
- Păstrați alimentele ambalate sau acoperite. Produsele conservate nu vor mai fi păstrate în cutie după ce a fost deschisă.
- Lăsați alimentele fierbinți să se răcească înainte de a le introduce în frigider.
- Băuturile alcoolice cu concentrație mare trebuie păstrate în poziție verticală, în recipiente bine închise (pot constitui pericol de explozie).

7. Sfaturi practice pentru eficiență maximă



Modul de economisire a energiei

- Evitați plasarea aparatului într-un loc înșorit sau în apropierea unei surse de căldură.
- Asigurați buna ventilație a compresorului și condensatorului.
- Nu lăsați ușa deschisă mai mult decât este necesar și deschideți-o doar cind este nevoie.
- Puneți lichide doar în vase închise.
- Puneți alimentele și lichidele doar la temperatura camerei.
- Păstrați condensatorul curat.

Sfaturi practice privind reducerea consumului de energie electrică

1. Asigurați-vă că aparatul este amplasat în zone bine ventilate, departe de orice sursă de căldură (aragaz, calorifer etc.). De asemenea, amplasarea aparatului trebuie făcută astfel încât să nu intre sub incidența directă a razelor soarelui.

2. Nu țineți ușa aparatului deschisă mai mult decât este necesar și asigurați-vă după fiecare deschidere că aceasta este bine închisă.

8. Întreținerea și curățarea aparatului

Sfaturi pentru dezghețarea aparatului

Dezghețarea este complet automată și se produce în timpul fiecărei perioade de oprire a motocompresorului comandată de termostat. Nu este necesară nici o intervenție din partea Dvs.

Curățarea interioară

Înainte de începerea operației de curățare, deconectați aparatul de la rețea.

- Spălați interiorul cu apă caldă în care adăugați un detergent neutru. Nu folosiți săpun, detergent, benzină sau acetonă care pot lăsa un miros persistent.
- Ștergeți cu un burete ud și uscați cu o cârpă moale.

În timpul acestei operații, evitați excesul de apă pentru a împiedica pătrunderea ei în izolația termică a aparatului, fapt ce ar provoca apariția mirosurilor neplăcute.

Aveți grijă să nu intre apă în cutia pentru lampa de iluminare interioară !

Odată terminată curățarea, conectați aparatul la rețea.

Nu uitați să curățați garnitura de la ușă, mai ales nervurile burdufului, cu o cârpă curată.

Curățarea exterioară

- Curățați exteriorul aparatului folosind un burete înmuiat în apă caldă cu săpun, apoi ștergeți cu o cârpă moale și uscată.

- Curățarea părții exterioare a circuitului frigorific (motocompresor, condensator, tubulatură de legătură) se va face cu o perie moale sau aspiratorul. În timpul acestei operații aveți grijă să nu deformați tubulatura sau să smulgeți cablajul.

Nu folosiți prafuri de curățat sau materiale abrazive !

Odată terminată curățarea, puneți accesoriile la locul lor și conectați aparatul la rețea.

Inlocuirea lămpii de iluminat

Dacă doriți schimbarea lămpii de iluminat cereți asistență din partea unui service autorizat.

HOTA

DESERVIREA

Siguranța beneficiarului

Trebuie cu exactitate respectate recomandările privind siguranța prezentate în prezenta instrucțiune!

Filtrele de grăsimi (elementele protectoare de jos) trebuie să fie curățate iar filtrele cu carbon activ trebuie să fie înlocuite, în conformitate cu recomandările producătorului, sau chiar mai des în cazul unei folosiri mai frecvente (peste 4 ore pe zi).

În cazul în care este folosit aragazul pe gaz nu se permite lăsarea flăcării deschise. În momentul în care dăm vasele la o parte de pe arzător, trebuie fixată flacăra minimă. Întotdeauna trebuie verificat dacă flacăra nu depășește fundul vasului, deoarece acest fapt cauzează pierderea de energie și o concentrare periculoasă a căldurii. Hota nu trebuie folosită în alte scopuri decât cele pentru care a fost destinată.

Controlarea hotei

Hota este echipată cu un ventilator cu trei trepte de viteză și iluminarea locului de muncă.

Controlarea vitezei motorului are loc cu ajutorul butoanelor care se găsesc pe panoul telescopic. Pentru ca motorul hotei să înceapă funcționarea, trebuie scos în afară panelul frontal. Introducerea înapoi a panelului frontal cauzează oprirea motorului hotei (indiferent de viteza la care este fixat ventilatorul).

Cu scopul de a obține eficacitatea optimală ca, în cazul condițiilor normale să se folosească viteza de rotire mai mică, iar viteza de rotire mai mare trebuie folosită numai în cazul unei concentrații mari de aburi în bucătărie. De asemenea, se recomandă punerea în funcțiune a hotei la scurt timp înainte de începerea pregătirii mâncărilor și oprirea acesteia după cca 15 min. după ce a luat sfârșit procesul de gătire a mâncărilor, pentru ca toate mirosurile să fie evacuate.

Controlarea iluminării are loc cu ajutorul butonului care se găsește pe coloana din stânga a panoului telescopic. Introducerea la loc a panoului frontal cauzează oprirea luminii.

CURĂȚAREA ȘI CONSERVAREA

Conservarea

Conservarea și curățarea regulată a aparatului o funcționare corectă și fără avarii a hotei și de asemenea prelungește perioada de funcționare a acesteia. Trebuie acordată o atenție specială, faptului ca filtrele de grăsimi și filtrele cu carbon activ să fie curățate și înlocuite în conformitate cu recomandările producătorului.

CURĂȚAREA ȘI CONSERVAREA

Filtrele de grăsimi din aluminiu

1. Curățarea.
Filtrele de grăsimi trebuie să fie curățate din două în două luni, atunci când hota funcționează normal, prin spălarea în mașina de spălat vase (temp. maximă de spălare de 60 grade C) sau manual prin folosirea unui detergent sau a săpunului lichid.
2. Înlocuirea.
Demontarea filtrului (des. 1 poz. 4) are loc în felul următor:
 - a) trebuie eliberată blocada broaștei,
 - b) scoaterea filtrului din aluminiu împotriva grăsimilor, din ghidajul telescopic.

Filtrele de carbon (2 bucăți - Des. 4)

1. Funcționarea.
Filtrele de carbon sunt folosite numai atunci când hota nu este cuplată la conducta de ventilație. Filtrele cu carbon activ posedă capacitatea de absorbi mirosuri până la propria saturație totală. Nu pot fi spălate și nici regenerate și trebuie să fie înlocuite, cel puțin o dată la 2 luni sau chiar mai des în cazul în care sunt folosite intensiv.
2. Montajul:
 - a) trageți spre exterior brațul telescopic,
 - b) demontați filtrele de grăsimi, din aluminiu ,
 - c) pe grilajele de admisie a aerului către motor, trebuie puse filtrele de carbon cu partea conca-vă pe grilaje,
 - d) filtrele trebuie înșurubate pe baionetele care ies în afară,
 - e) trebuie montate la loc filtrele din aluminiu.

Iluminarea

Pentru a schimba becurile trebuie:

- decuplată hota de la rețeaua electrică,
 - scos spre exterior brațul telescopic
 - demontate filtrele de grăsimi, din aluminiu,
 - deșurubat becul defect,
 - înșurubat un bec nou care aer aceiași parametrii,
 - montate la loc filtrele de grăsimi și trebuie cuplată hota la rețeaua electrică.
- zamontować ponownie filtry tłuszczu i podłączyć okap do sieci.

Curățarea

În timpul curățării hotei nu trebuie:

- folosite cârpele sau bureții foarte umezi și nici jetul de apă.
- folosiți dizolvanții și nici alcoolul, deoarece acestea pot provoca mătuirea suprafețelor lăcuite (sau inoxidabile).
- folosite substanțele corozive, mai ales a celorla pentru curățarea suprafețelor realizate din oțel inoxidabil.
- folosită peria tare și aspră

Se recomandă folosirea unei cârpe ușor umezite sau detergenți neutri.
