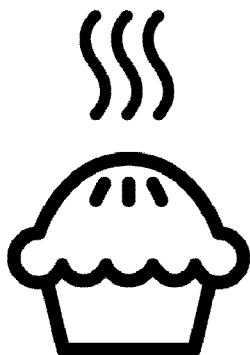


GRUNDIG

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



GEBD19401BPH

RO

385.4409.65/R.AB/16.03.2022/6-2

7757782991



Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Grundig Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	7
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării.....	8
Avertismente privind temperatura	8
Utilizarea accesoriilor	9
Siguranța preparării	9
Sistemul de abur	10
Siguranța legată de întreținere și curățare	11
Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)	12

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 13

Regulamentul privind deșeurile	13
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat	13
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	13
Recomandări pentru economisirea energiei	13

3 Produsul dumneavoastră 14

Prezentarea produsului	14
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	15
Controlul cuptorului	15
Funcțiile de operare a cuptorului.....	17
Accesoriile produsului.....	19
Utilizarea accesoriilor produsului.....	20
Specificații tehnice.....	23

4 Prima utilizare 24

Prima setare.....	24
Prima curățare.....	24

5 Utilizarea cuptorului 26

Informații generale despre utilizarea cuptorului	26
Funcționarea unității de control a cuptorului	26
Gătirea asistată cu abur	31
Setări.....	33
Modul de utilizare a sondei de carne	37

6 Informații generale privind gătitul 40

Avertismente generale privind coacerea în cuptor	40
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	40
Carne, pește și pui.....	44
Grăitoare.....	45
Gătit cu abur	46
Rețete de test	47

7 Întreținere și curățare 49

Informații generale privind curățarea.....	49
Curățarea accesoriilor	50
Curățarea panoului de comandă.....	50
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare).....	51
Curățare cu abur	51
Auto-curățare pirolitică.....	52
Curățarea ușii cuptorului.....	53
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	55
Curățarea lămpii cuptorului.....	56

8 Depanare 58

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
 - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - Acest produs este potrivit pentru utilizare la altitudini de până la 2500 metri.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea

prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.



Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o

siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare

specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.

- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare,

pentru a preveni posibilele pericole.

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

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.

- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală. Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).

- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.

- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.

- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.



Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.
- Folosiți sonda de temperatură recomandată exclusiv pentru acest cuptor.



Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita

- riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
 - Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătirii.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau repositionați rezervorul de apă.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătitul asistat cu abur, se poate scurge lichid fierbinte

de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.

- Atunci când gătiți cu abur asistat, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătire.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă curățat. Utilizarea apei rămase în rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.
- Nu spălați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată, uscați cu o cârpă uscată și depozitați astfel. Nu uscați niciodată rezervorul în cuptor.
- În cazul depunerilor de calcar în rezervorul de apă, introduceți în rezervor 200 cm de apă și 1 linguriță de sare de lămâie, și lăsați timp de 1 oră. Apoi, se spală cu apă din abundență și se usucă. Se recomandă aplicarea acestei proceduri la fiecare 4-5 utilizări.
- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor, pentru a curăța baza cuptorului. Nu răzuiți calcarul

depus la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

- În funcție de frecvența operațiilor de gătit asistată cu abur, de curățare cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.
- Se recomandă curățarea interiorului cuptorului cu apă de oțet și o cârpă pentru petele de var care pot apărea pe șasiu după prepararea cu abur.



Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la

îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
- Dacă există o plită pe cuptor, nu folosiți plita în timpul autocurățării.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în

mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

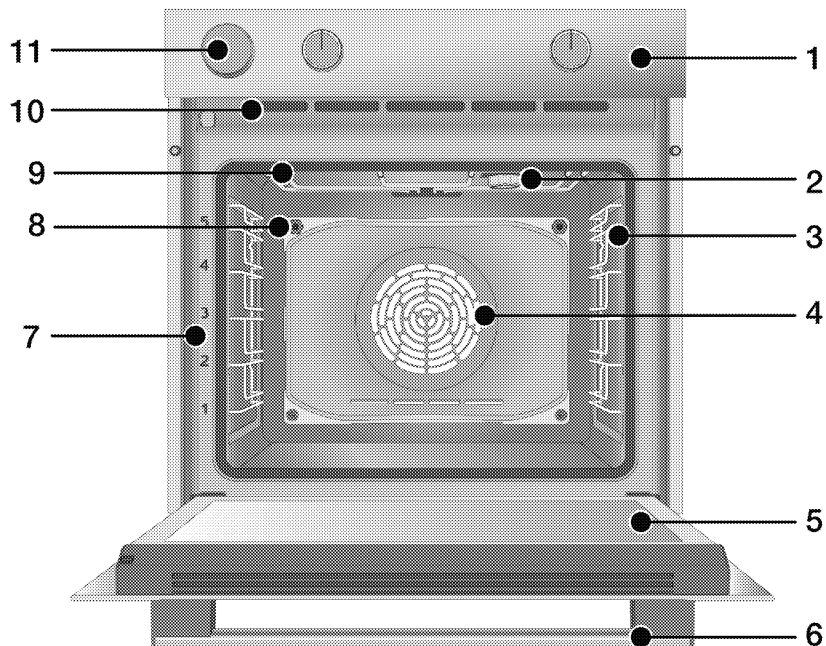
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opritiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, aplicați întotdeauna preîncălzirea. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe ecran.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace în același timp, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă*
- 3 Rafturi de sârmă**
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Poziții pe raft
- 8 Gaura de ieșire a aburului
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilare

- 11 Rezervorul de apă

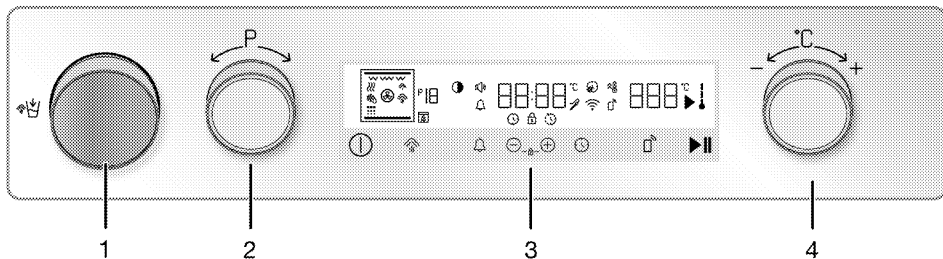
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

** Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu rafturi de sârmă. În ilustrație, rafturile cu sârmă sunt prezentate în scopul exemplificării.

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.


Controlul cuptorului




- 1 Rezervorul de apă
- 2 Buton de selectare funcție
- 3 Unitatea de comandă
- 4 Buton de temperatură

Dacă există butoane pentru comanda aparatului, acestea pot fi încastate în panou și pot ieși în momentul apăsării, la unele modele. Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Pentru a selecta, porniți cuptorul apăsând  tasta. Apoi, rotiți butonul de selecție a funcției spre dreapta/stânga.

Buton de temperatură

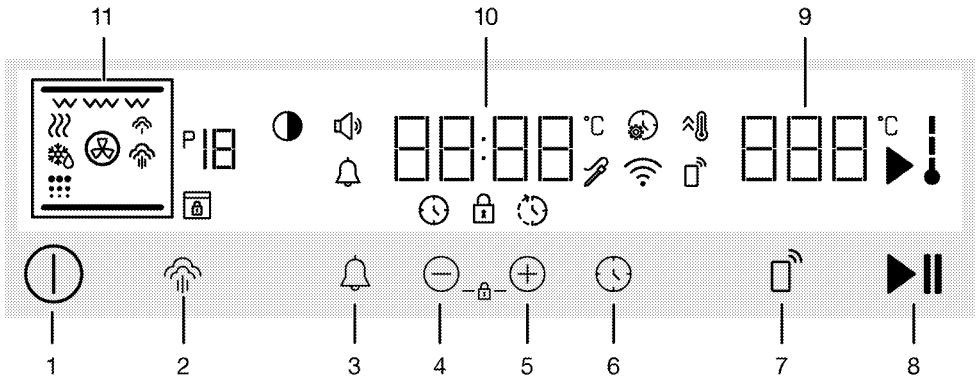
Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Pentru a selecta, porniți cuptorul apăsând  tasta. Apoi, rotiți butonul de selecție a temperaturii spre dreapta/stânga.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii

interioare, de pe afișaj. Simbolul apare pe afișaj la începerea coacerii și fiecare grad al simbolului temperaturii interioare se aprinde pe măsură ce temperatura interioară atinge valoarea de temperatură setată.

Unitatea de comandă



Taste:

- 1 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 2 Tasta de reglare a nivelului de abur
- 3 Tastă alarmă
- 4 Tastă reducere valoare și progres
- 5 Tastă creștere valoare și progres
- 6 Tastă oră și setări
- 7 Tastă telecomandă
- 8 Tastă pornire/oprire coacere

Câmpuri indicatoare:

- 9 Câmp de indicare a temperaturii
- 10 Câmp indicator oră/durată
- 11 Afișaj funcție

Simboluri afișaj







- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere*
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere (Cooking)
- : Simbolul temperaturii interne a cuptorului










- : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol volum
- : Simbol luminozitate
- : Număr funcție
- : Simbol decongelare
- : Simbol păstrare la cald
- : Simbol telecomandă
- : Simbol rețea wireless (Wi-Fi)
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol de autocurățare (Pyro)*
- : Simbol de blocare ușă*
- : Simbol sondă de carne*

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

Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt afișate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

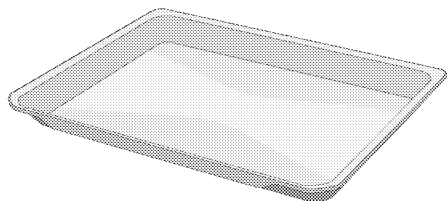
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	Încălzire superioară și inferioară	40 - 280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40 - 220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160 - 220	Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. Atunci când această funcție este selectată, „ECO” va apărea pe ecran în primele 2 secunde. Valoarea recomandată a temperaturii apare după 2 secunde.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcție Pizza	40 - 280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40 - 280	Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40 - 280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40 - 280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40 - 280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40 - 100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Piroliză - mod economic	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Se recomandă utilizarea atunci când cuptorul este ușor murdar. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.
	Curățare cu abur	80	Această poziție este folosită pentru înmuierea murdăriei depuse în cuptor, imediat după ce ați terminat prepararea mâncării. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

Accesoriile produsului

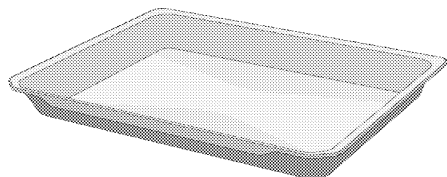
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

NOTIFICARE : Tăvile aparatului pot fi deformate, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava se răcește.



Tavă standard

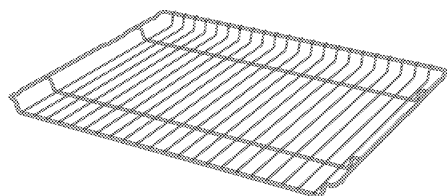
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



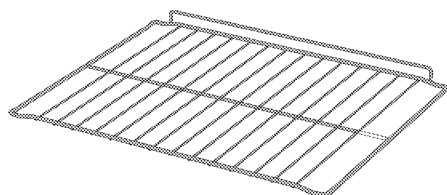
Tavă adâncă

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

Modele cu rafturi de sârmă:

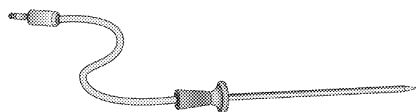


Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

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



Sondă de carne

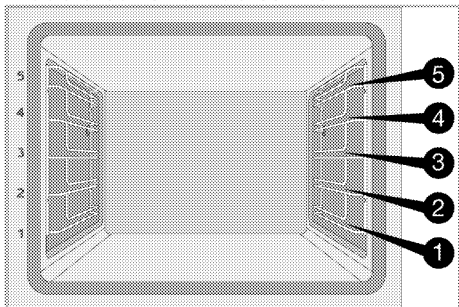
La prepararea rețetelor cu carne, lipiți capătul lung și subțire de carne, și fixați capătul celălalt la locașul de pe peretele lateral al cadrului.

Utilizarea accesoriilor produsului

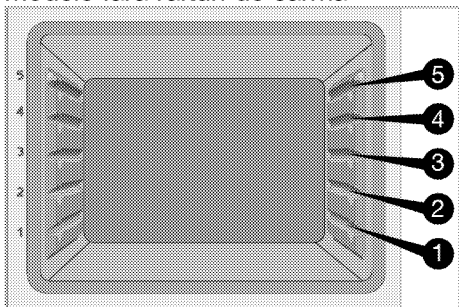
Rafturile de coacere

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

Modele cu rafturi de sârmă



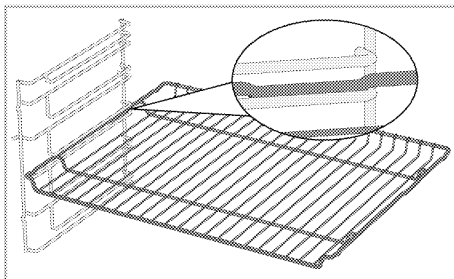
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

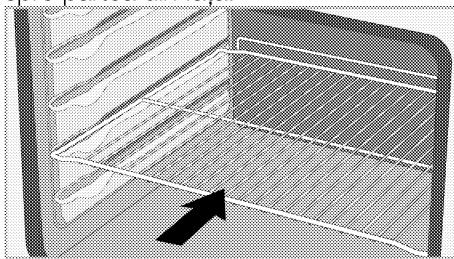
Modele cu rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru o coacere mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

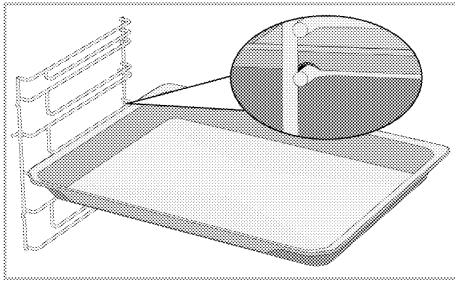
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

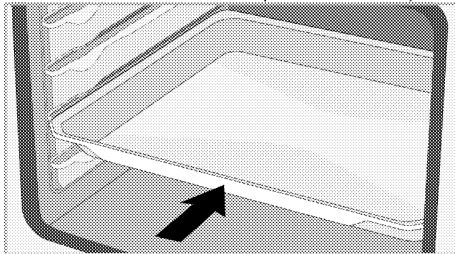
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

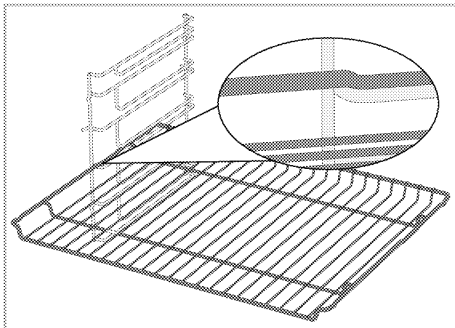
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



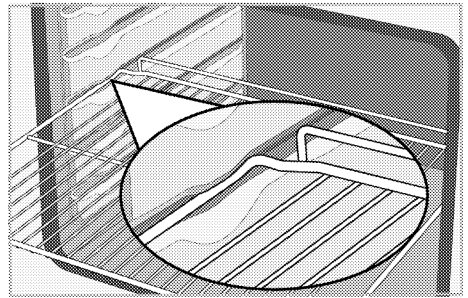
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

Modele cu rafturi de sârmă

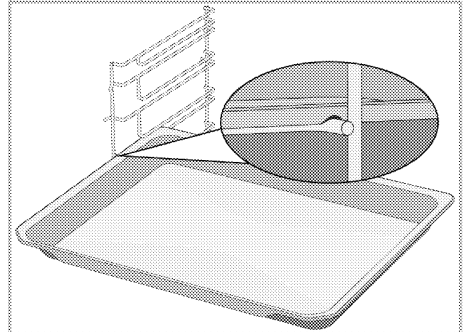


Modele fără rafturi de sârmă



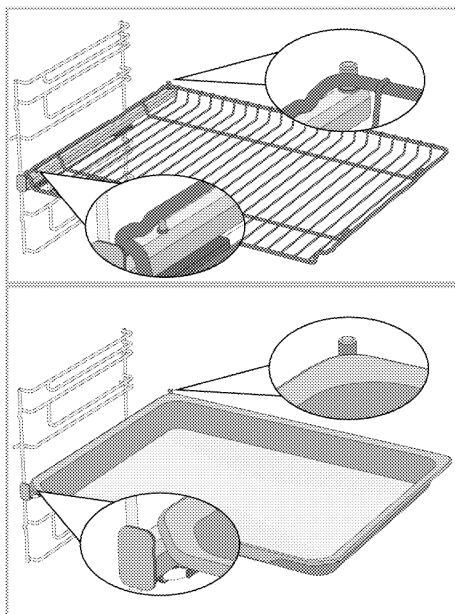
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul de sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare de sârmă cu șină telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile de pe fața și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (ca în în figură).



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	3.4 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1- Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.







- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

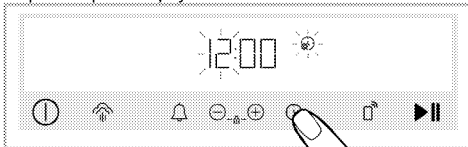
4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

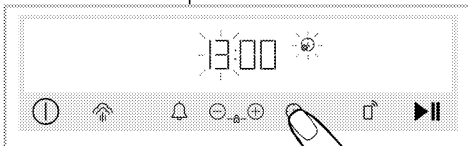
Prima setare


i Setați întotdeauna ora din zi înainte de a folosi cuptorul. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

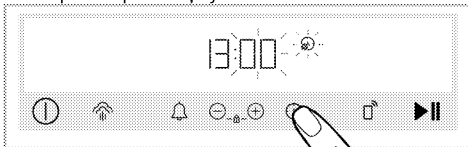
1. Când după ce cuptorul este pornit pentru prima dată, ora setată pentru cuptor va apărea pe afișaj.
2. În timp ce cuptorul este oprit (când este afișat ora din zi), activați meniul de setări atingând tasta  timp de aproximativ 3 secunde.
3. Apăsați tastele / până când  apare pe afișaj.
4. Apăsați tasta  pentru activarea câmpului aferent orei.
» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe afișaj.






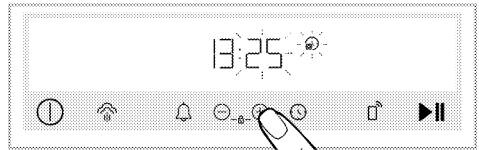
5. Setați ora apăsând tasta / și apăsați din nou tasta  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



- » Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe afișaj.



6. Setați minutul apăsând tasta /. Confirmați setarea orei apăsând tasta .



- » Ora curentă este setată, iar simbolul  apare permanent pe afișaj.

i Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va începe contorizarea de la **12:00**. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei sunt anulate în cazul întreruperii alimentării pe termen lung. Acestea trebuie redate din nou.

Prima curățare

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

Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.


Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.


Lumina cuptorului

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

Dacă ușa aparatului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.


Dacă există tasta  pe panoul de control: Atunci când becul cuptorului


este aprins sau stins automat, puteți aprinde și stinge becul în orice moment, apăsând tasta .


 În unele funcții de funcționare, lampa nu se aprinde din cauza economiilor de energie.


Funcționarea unității de control a cuptorului


Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

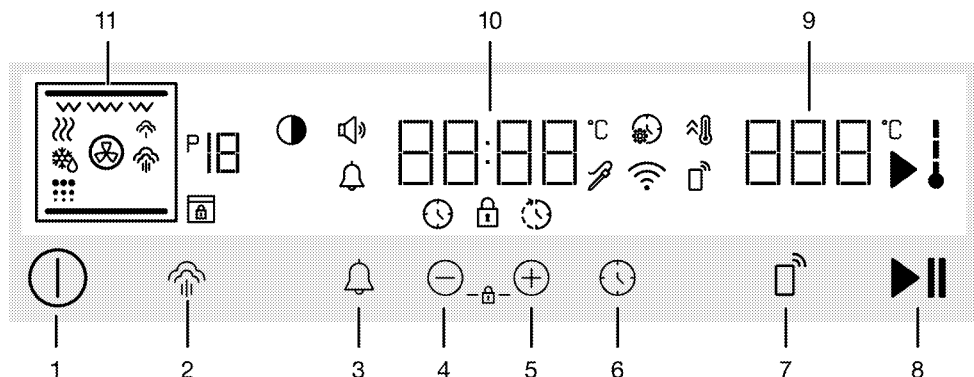
 Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul coacerii este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei întreruperi a alimentării, coacerea și timpul de coacere setat vor fi anulate.

 În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.

 Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.

 Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.

 Dacă setarea de preîncălzire rapidă (funcția Booster) este activată pe unitatea de control, simbolul apare pe afișaj la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura setată pentru prepararea rapidă. Pentru setarea de preîncălzire rapidă (funcția Booster), consultați **secțiunea** „Setări”.



Taste:

- 1 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 2 Tasta de reglare a nivelului de abur
- 3 Tastă alarmă
- 4 Tastă reducere valoare și progres
- 5 Tastă creștere valoare și progres
- 6 Tastă oră și setări
- 7 Tastă telecomandă
- 8 Tastă pornire/oprire coacere

Câmpuri indicatoare:

- 9 Câmp de indicare a temperaturii
- 10 Câmp indicator oră/durată
- 11 Afișaj funcție

Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere*
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere (Cooking)
- : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
- : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol volum
- : Simbol luminozitate
- : Număr funcție
- : Simbol decongelare

- : Simbol păstrare la cald
- : Simbol telecomandă
- : Simbol rețea wireless (Wi-Fi)
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol de autocurățare (Pyro)*
- : Simbol de blocare ușă*
- : Simbol sondă de carne*

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

Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul apăsând tasta timp .
» După pornirea cuptorului, pe ecran este afișată prima funcție de operare. Pe acest afișaj, pot fi setate funcția de operare, temperatura, timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii.

Dacă pe acest ecran nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora curentă va apărea pe afișaj.

Oprirea cuptorului

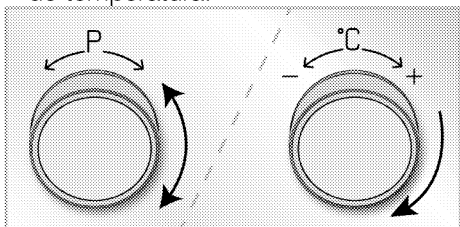
Oprii cuptorul apăsând tasta timp . Ora curentă apare pe ecran.

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

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără

setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.

1. Porniți cuptorul apăsând tasta ①.
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a schimba această temperatură, setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.



i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

4. După setarea funcției de operare și a temperaturii, apăsați tasta ►|| pentru a începe coacerea.



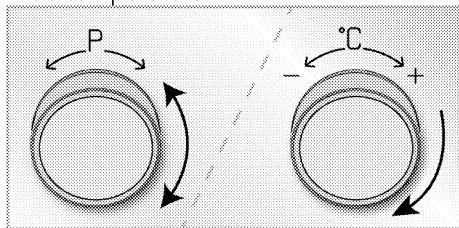
» Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția de funcționare și la temperatura selectate și timpul scurs apare pe afișaj. Simbolurile ► și ↓ vor apărea pe ecran. Fiecare treaptă a simbolului ↓ se aprinde, atunci când

temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Atunci când coacerea se încheie, apăsați tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau apăsați tasta ① pentru a opri complet cuptorul.


Prepararea prin setarea timpului de coacere;

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

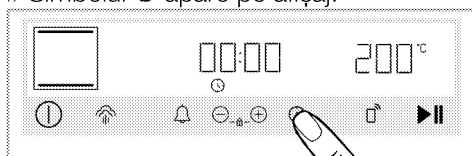
1. Porniți cuptorul apăsând tasta ①.
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a schimba această temperatură, setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.





i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

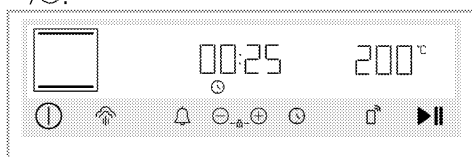
4. Apăsați o dată tasta  pentru timpul de coacere.

» Simbolul  apare pe afișaj.






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


5. Reglați timpul de coacere cu tastele  / .





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

6. După setarea timpului de coacere și a temperaturii, apăsați tasta  pentru a începe coacerea.


» Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de gătire setat începe să numere înapoi. Simbolurile  și  vor apărea pe ecran. Fiecare treaptă a

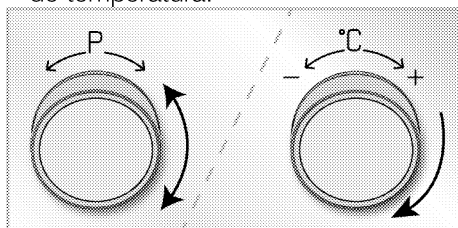
simbolului  se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată. După ce timpul de gătire setat este finalizat, pe afișaj apare „End” (Terminat), se aude un avertisment audio și gătitul se oprește.

7. Alarma sonoră este activă două minute. Dacă tasta  este apăsată în timpul emiterii alarmei sonore și apare mesajul „End” (Terminat) pe afișaj, cuptorul continuă să funcționeze pe durată nedefinită. Dacă se apasă , cuptorul se oprește. Dacă se apasă orice altă tastă decât acestea, alarma sonoră va fi întreruptă.

Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

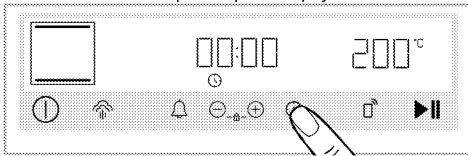
1. Porniți cuptorul apăsând tasta .
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a schimba această temperatură, setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.






i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

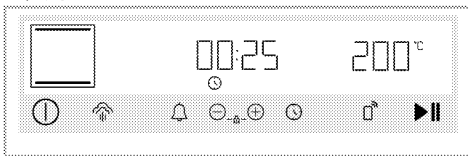
4. Apăsați o dată tasta  pentru timpul de coacere.

» Simbolul  apare pe afișaj.





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

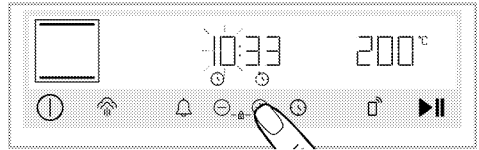
5. Reglați timpul de coacere cu tastele .





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

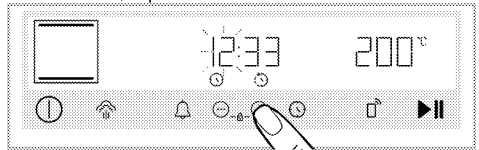
6. Pentru ora finalizării coacerii, apăsați încă o dată tasta  în interval de 5 secunde.


» Simbolul  apare pe afișaj, iar câmpul care indică ora clipește.

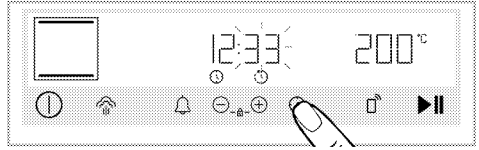




i După setarea timpului de coacere, tasta  trebuie apăsată în interval de 5 secunde, pentru a seta ora încheierii coacerii. Dacă nu este apăsată în 5 secunde, setarea timpului de coacere este confirmată și tasta  trebuie apăsată de două ori, pentru a seta ora de încheiere a coacerii.

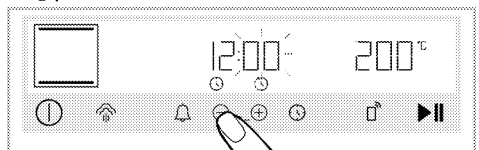
7. Setăți ora timpului de încheiere a coacerii, apăsând tastele .




8. Apăsați din nou tasta  pentru a seta câmpul minutelor.



9. Setăți minutul încheierii timpului de coacere apăsând tasta . Confirmați setarea orei apăsând tasta .



10. După setarea funcției de operare, a temperaturii, timpului de coacere și a orei încheierii coacerii, apăsați tasta  pentru a începe coacerea.

» **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Modul de operare selectat este activat atunci când sosește

timpul de începere a coacerii și cuptorul este încălzit până la temperatura setată. Timpul de gătire setat începe să numere înapoi. Simbolurile ► și ↓ vor apărea pe ecran. Fiecare treaptă a simbolului ↓ se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată. După ce timpul de gătire setat este finalizat, pe afișaj apare „End” (Terminat), se aude un avertisment audio și gătitul se oprește.

11. Alarma sonoră este activă două minute. Dacă tasta ►|| este apăsată în timpul emiterii alarmei sonore și apare mesajul „End” (Terminat) pe afișaj, cuptorul continuă să funcționeze pe durată nedefinită. Dacă se apasă Ⓛ, cuptorul se oprește. Dacă se apasă orice altă tastă decât acestea, alarma sonoră va fi întreruptă.

Gătirea asistată cu abur

Cuptorul dumneavoastră este dotat cu funcție pentru gătit asistat cu abur. În timpul gătirii, acest abur va asigura un rezultat îmbunătățit de gătit. Spre exemplu în cazul produselor de patiserie acest abur asigură o bună creștere a acestora, vor fi mai luminoase iar crusta va fi mai crocantă. Mai mult, în cazul cărnii, gătit asistat cu abur reduce pierderea umezelii, prin urmare carnea este mai suculentă și delicioasă.

Sunt 2 niveluri diferite de asistență al aburului: abur redus și abur intens. În timpul gătirii, aburul este eliberat în cuptor la intervale precise. În general, nivelul redus de abur este recomandat pentru coacerea produselor de patiserie prăjiture, pateuri, pâine, nivelul intens de abur este recomandat pentru gătitul alimentelor pe bază de carne (precum bucăți mari, pui întreg) Această caracteristică va depinde de alimentul care îl gătiți. În acest scop, consultați tabelul pentru modulele de gătit.

i Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai cu funcții de operare al căror simbol ☁ clipește pe ecran la prima selectare a funcției.

i Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai la temperaturi peste 120°C.

i Capacitatea rezervorului de apă este de 250 ml. Când gătiți, nu adăugați mai mult de 250 ml de apă în rezervor.

i Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

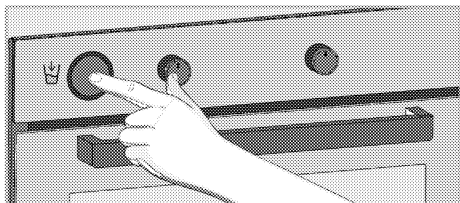
i Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătit asistat cu abur. Aburul eliberat vă poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

i Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătit asistat cu abur, după ce cuptorul s-a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.

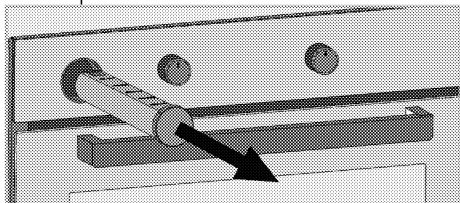
Pentru gătit asistat cu abur:

1. Consultați în tabel, gătit asistat cu abur pentru configurarea funcției, temperatura și timpul potrivit pentru tipul de alimente și începeți procesul de gătit. Pentru tipul de alimente care nu sunt indicate în tabel, puteți determina cantitatea de apă, temperatură, funcția de gătit și timpul.

2. Apăsați pe rezervorul de apă de pe panoul de comandă al cuptorului dumneavoastră.

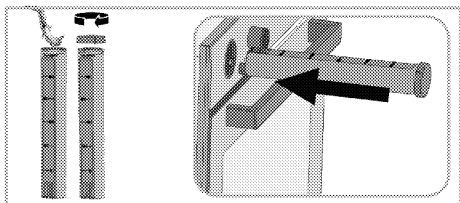


3. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



4. Deschideți capacul rezervorului de apă, umpleți cu cantitatea de apă specificată în tabelul de gătire.



i Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.




5. Închideți capacul și așezați rezervorul în compartimentul său.

6. Așezați alimentele pe raftul recomandat.

7. Cu ajutorul butonului de selecție a funcției, veți selecta funcția potrivită alimentelor dumneavoastră, funcție în care gătitura asistată cu abur este activă.






8. Selectați nivelul redus sau intens de abur prin apăsarea tastei  conform tipului de aliment. Pe ecran va apare simbolul,  pentru abur la nivel intens,




și va apare simbolul  pentru nivel redus de abur.

9. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru gătitura, cu ajutorul butonului de temperatură.

10. Puteți configura timpul de gătit sau puteți controla dumneavoastră manual procesul de gătit. Pentru a configura timpul de gătit, consultați secțiunea **“Gătitura prin configurarea timpului de gătit”**.

11. Apăsați tasta  pentru a începe gătitura.

» **Dacă timpul de gătit nu este configurat:** Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va fi afișat timpul consumat. Simbolurile  și  vor fi afișate pe ecran. Fiecare treaptă a simbolului  se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată. Pentru asistarea cu abur, cuptorul va începe să tragă apă din rezervor și va genera intermitent abur în interior în timpul gătitului. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără configurarea timpului de gătit. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Atunci când gătitura se încheie, apăsați tasta  pentru oprirea gătitului sau apăsați tasta  pentru a opri complet cuptorul.

» **Dacă timpul de gătit este configurat:** Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Numărătoarea inversă a timpului configurat de gătit va începe. Simbolurile  și  vor fi afișate pe ecran. Fiecare treaptă a simbolului  se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată. Pentru asistarea cu abur,

cuptorul va începe să tragă apă din rezervor și va genera intermitent abur în interior în timpul gătirii. După ce timpul configurat de gătire s-a consumat, pe ecran va apare, "End(Final)", se va auzi un avertizor sonor și gătirea se oprește. Avertizorul se va auzi timp de două minute. Dacă tasta ► este atinsă în timpul sunetului de avertizare și pe ecran apare "End (Final)", cuptorul va continua să funcționeze nelimitat. Dacă se apasă Ⓛ, cuptorul se oprește. Dacă se apasă orice altă tastă decât acestea, alarma sonoră va fi întreruptă.

În timpul gătirii asistate cu abur:

- Dacă în rezervor este suficientă apă, cuptorul va continua gătirea asistată cu abur până când se va consuma toată apa din rezervor.
- Dacă în rezervor nu mai este apă sau nu este suficientă apă, simbolul ☁ sau ☁ va începe să clipească pe ecran și după un timp se va auzi un avertizor sonor. În acest timp cuptorul va continua gătirea fără abur.
- Dacă doriți să anulați avertizorul sonor și să continuați gătirea fără abur, atingeți tasta ☁. Avertizorul sonor se va opri iar cuptorul va continua gătirea fără abur.
- Pentru a continua gătirea asistată cu abur, îndepărtați rezervorul, umpleți-l cu suficientă apă și așezați-l înapoi în compartimentul său. Cuptorul va începe să elibereze abur trăgându-și singur apă din rezervor.
- În timpul gătirii asistată cu abur, în mod deosebit când în rezervor este puțină apă, din cuptor se va auzi sunetul de funcționare al pompei, este un fenomen normal.

După gătirea asistată cu abur:

- Câteodată după finalizarea gătirii asistate cu abur, cuptorul va trage apa rămasă în generatorul de abur, înapoi

în rezervor. În acest timp este normal să auziți sunetul de funcționare al pompei.

- Când apa reziduală este trasă în rezervor, din motive de igienă, goliți această apă din rezervor.
- Pentru a nu vă pune sănătatea în primejdie, înaintea fiecărei sesiuni de gătire asistată cu abur, goliți rezervorul de apă și puneți apă proaspătă.

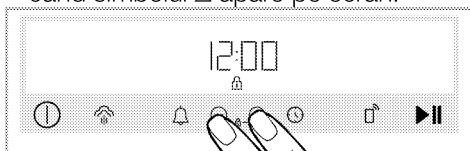
Setări

- **i** Numărătoarea inversă 3- 2- 1 este afișată pe meniurile sau setările care vor fi activate ținând apăsat. După finalizarea numărătorii inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.

Activarea blocării tastelor

Folosind caracteristica de blocare a tastelor, puteți feri unitatea de comandă împotriva interferențelor.

1. Apăsați simultan tastele ⊕/⊖ până când simbolul ☁ apare pe ecran.



» Simbolul ☁ apare pe afișaj, iar blocarea tastelor este activată. La apăsarea oricărei taste atunci când blocarea testelor este setată, se va auzi un avertizor sonor iar simbolul ☁ clipește.

- **i** Tastele unității de comandă nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați simultan tastele ⊕/⊖ până când simbolul ☁ dispăre de pe ecran.
- » Simbolul ☁ dispăre, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de gătire.

Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului.

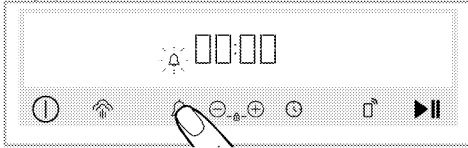
De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră.




Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.

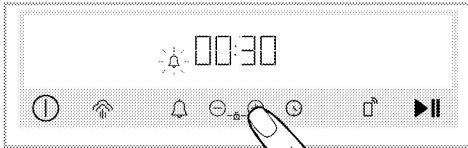
i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.


1. Apăsați tasta  pentru setarea intervalului alarmei.


» Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele  / . Apăsați încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



» Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

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



Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două

minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

» Alarma sonoră este dezactivată.


Dacă doriți să anulați alarma;



1. Apăsați tasta  pentru resetarea intervalului alarmei. Așteptați până când „00:00” se afișează pe ecran, în timp ce apăsați tasta .


2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsare lungă a tastei .


Setarea volumului


Puteți seta volumul unității de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de setări apăsând tasta  circa 3 secunde.

2. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.


3. Activați setarea de volum apăsând încă o dată tasta . (**b-1**, **b-2**)



4. Utilizați tastele  pentru a seta volumul dorit.


» Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.


Setarea luminozității afișajului


Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de setări apăsând tasta  circa 3 secunde.

2. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.






3. Activați setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta .


4. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele . (**d-1**, **d-2**, **d-3**)


» Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea funcției de preîncălzire rapidă (Quick pre-heating (Booster))

Puteți efectua gătirea automată cu ajutorul funcției de preîncălzire rapidă cu care este dotat aparatul dumneavoastră. În acest scop, veți activa setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.





1. În timp ce cuptorul este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de setări apăsând tasta  circa 3 secunde.
2. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
3. Activați setarea de preîncălzire rapidă (funcția booster) apăsând încă o dată tasta .
4. Utilizați tastele  pentru a modifica setarea „OFF” (Oprit) afișată pe ecran în setarea „ON” (Pornit).


» Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

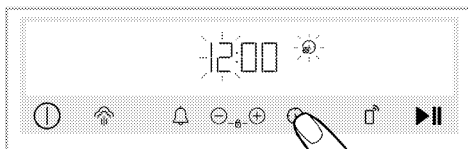
-  Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă, cu aceeași procedură. Prin aducerea la setarea „OFF” (Oprit) puteți anula setarea de preîncălzire rapidă.

Modificarea orei

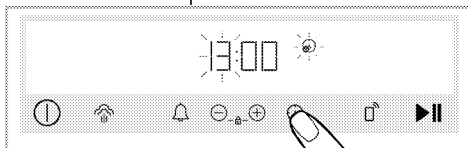
Pentru a schimba ora setată anterior,

1. În timp ce cuptorul este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de setări apăsând tasta  circa 3 secunde.
2. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
3. Apăsați tasta  pentru activarea câmpului orei.

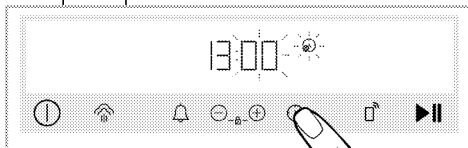
» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe ecran.





4. Setăți ora apăsând tastele  și apăsați din nou tasta  pentru activarea câmpului minutelor.




» Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecran.



5. Apăsați tastele  pentru a seta minutele. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.





» Ora selectată a zilei este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea acestuia în aplicația HomeWhiz

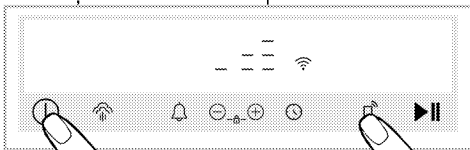
Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și îl puteți controla prin intermediul aplicației „HomeWhiz”, cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instalați mai întâi aplicația HomeWhiz pe dispozitivul dumneavoastră smart. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pentru sistemele mobile de operare IOS și Android.

i După descărcarea aplicației „Homewhiz”, urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea destinației (home).

i Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

1. Pentru a accesa modul de configurare al cuptorului, în timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), apăsați simultan tastele  și  pentru aproximativ 3 secunde.

» Atunci când cuptorul trece la modul de configurare, pe ecran se afișează o animație cu linii care clipeșc.






2. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul dumneavoastră smart. După crearea destinației (home), selectați cuptorul dintre aparatele de bucătărie și introduceți numărul lotului produsului dumneavoastră în aplicație, urmând pașii descriși în aplicație.




i Numărul de lot al aparatului dumneavoastră este numărul care începe cu „77 ...” amplasat în josul copertii manualului.





3. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

După introducerea cuptorului în aplicația „HomeWhiz”, pentru a permite controlul de la distanță:



1. Apăsați o dată tasta  în timp ce simbolul  este afișat pe ecran.
» Simbolul  se afișează pe ecran împreună cu simbolul .

i Dacă simbolul  nu este afișat, apăsați tasta  până când simbolul  va fi afișat pe ecran. Dacă nu ați conectat aparatul la aplicația HomeWhiz, simbolul  clipește o dată și este emis un semnal de eroare.

i Dacă simbolul  este afișat pe ecran, dar se aude un semnal de eroare la apăsarea tastei  și dacă simbolul  nu este afișat pe ecran, sau simbolul  clipește pe ecran, verificați conexiunea la internet a aparatului dumneavoastră. Dacă conexiunea la internet este bună, însă problema persistă, repetați pașii pentru instalare.

Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „Homewhiz”

După adăugarea produsului dvs. în aplicația „Homewhiz”, contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „Homewhiz” corespunde informațiilor produsului dvs. Pentru a șterge o asociere din cauza pierderii accesului la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie luate următoarele măsuri.

1. Cu produsul oprit (ceasul va apărea pe afișaj), atingeți tastele  și  timp de aproximativ 5 secunde.

» Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.

3. După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.

i Dacă este o problemă la ștergerea unei asocieri și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.

4. După finalizarea ștergerii, puteți conecta din nou produsul la contul dvs. „Homewhiz”.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest aparat este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online support.grundig.com precum și documentație suplimentară pe pagina produsului pentru aparatul dumneavoastră



Bandă: 2,4 Ghz Maxim 100mW

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este perioada de garanție a produsului. După această perioadă, actualizările de software legate de securitatea cibernetică nu sunt garantate.

Modul de utilizare a sondei de carne

Avertismente și informații generale

i Cuptorul trebuie să fie setat la o anumită funcție de operare și temperatură pentru a permite funcționarea sondei de carne.

i Sonda de carne este activă în timpul operării funcțiilor în care simbolul sondei de carne este afișat continuu.

i Dacă ați setat cronometrul cuptorului la un anumit timp de preparare înainte de a utiliza sonda de carne, această setare a timpului va fi anulată automat, atunci când atașați sonda de carne.

i Atunci când gătiți cu sonda de carne, spațiile de deasupra mufei sondei de carne nu pot fi utilizate.

i Curățați sonda de carne cu o cârpă umedă și uscați cu o cârpă uscată, după fiecare utilizare.

i Dacă în câmpul Temperature Indicator (Indicator de temperatură) nu este afișată temperatura de **75C**, asigurați-vă că conectorul sondei de carne a fost cuplat în siguranță la mufa sa.

i Dacă sonda de carne este utilizată fără a introduce vârful senzorului în carne, vârful senzorului va detecta temperatura din interiorul cuptorului și va încheia procesul de preparare, la temperatura setată. Cu toate acestea, dacă sonda de carne este supusă la o temperatură de, sau peste 250 °C, senzorul său va fi deteriorat.

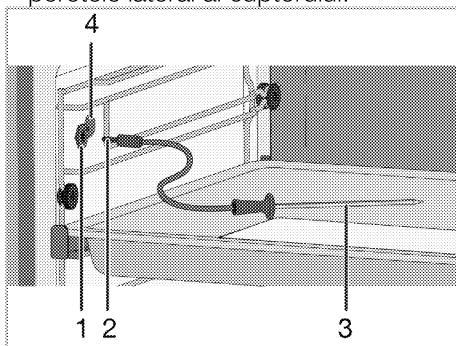
i * Din motive de siguranță alimentară, se recomandă ca centrul (punctul cel mai rece) al bucății de carne roșie să atingă minim 63 °C.

Tabel de referință pentru intervalele de gătire a cărnii roșii:

Nivel preparare	Temperatura în centrul cărnii (°C)
Foarte rar	55-59
Rar	60-62
Mediu rar	63-70
Mediu	71-76
Bine făcut	77-81
Foarte bine făcut	≥82

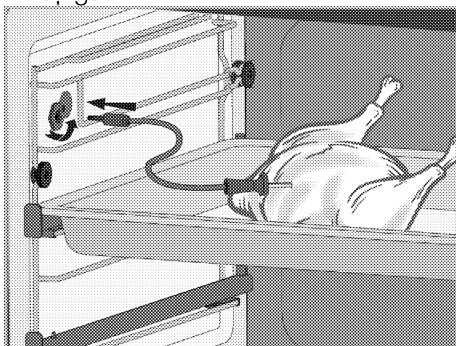
i * Pentru siguranța alimentelor, temperatura de bază a celui mai rece punct al cărnii de pasăre trebuie să fie de minimum 74 ° C, iar temperatura de bază să fie de 85 ° C pentru a fi bine gătită.

1. Introduceți conectorul sondei de carne (2) în mufa sondei de carne (1) după glisarea capacului mufei (4) aflată pe peretele lateral al cuptorului.






- 1 Mufa sondei pentru carne
- 2 Conectorul sondei pentru carne
- 3 Vârful sensorului sondei din carne
- 4 Capac mufă sondă pentru carne


2. Introduceți vârful sensorului sondei pentru carne în alimentele pe care le veți găti.



3. Rotiți butonul de selectare a funcției la funcția de operare cu care doriți să gătiți. Sonda pentru carne nu funcționează în toate funcțiile, ci doar în funcțiile în care simbolul sondei

pentru carne  este aprins constant. Asigurați-vă că simbolul  apare în funcția pe care ați selectat-o.

i Când funcția de operare este selectată iar sonda pentru carne nu este activă, simbolul „00:00” și simbolul  luminează intermitent pe afișaj.

4. Când este selectată o funcție de operare în care sonda pentru carne funcționează, simbolul  și valoarea temperaturii recomandate pentru sonda pentru carne 75 ° C și respectiv temperatura actuală a senzorului sondei pentru carne sunt afișate.

i Temperatura recomandată a sondei de carne este 75°C. Puteți schimba temperatura de la 40 la 99 ° C, dacă doriți.


5. Puteți schimba setarea temperaturii senzorului sondei pentru carne cu tastele \oplus/\ominus .

6. Setati temperatura interioară a cuptorului la care doriți să gătiți, folosind butonul de temperatură.

» În timpul gătitului cu sonda pentru carne, temperatura internă reală a alimentului la care este atașată sonda pentru carne și temperatura setată a sondei pentru carne vor fi afișate alternativ pe afișaj, la intervale de aproximativ 3 secunde. Când este afișată temperatura setată a sondei pentru carne, lângă temperatura de pe afișaj apare o animație cu trei linii.

» Senzorul sondei pentru carne detectează automat când temperatura internă a cărnii atinge temperatura setată pentru sonda pentru carne și oprește gătitul când interiorul cărnii atinge această temperatură. Când sonda pentru carne este îndepărtată înainte de sfârșitul preparării, pe afișaj apare „End” și se termină prepararea.

i Înainte de finalul gătitului sau la finalul gătitului, sonda pentru carne va fi fierbinte datorită temperaturii interne a cuptorului. Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură atunci când extrageți sonda pentru carne. În caz contrar, există riscul de arsuri!

7. După încheierea gătitului pe afișaj apare „**End**” și cuptorul emite un semnal sonor. Pentru dezactivarea alarmei, apăsați orice tastă.
8. După ce ați terminat de gătit, opriți cuptorul atingând tasta .

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

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

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Matrițele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătit, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a

alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

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

temperatura și creșteți timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

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

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavă standard*	Funcție Pizza	3	250	8 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35
Prăjitură	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	1 – 4	180	40 ... 50
Produse de patiserie cu cremă	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

- Nu modificați temperatura de preparare după ce începe să se gătească Încălzire ventilator eco - funcție de operare.
- Nu deschideți ușa atunci când coaceți în Încălzire ventilator eco - funcție de operare. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru a economisi energie și poate diferi de afișaj.
- Nu preîncălziți în modul Încălzire ventilator eco.

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard*	3	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard*	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard*	3	200	45 ... 55
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	3	200	35 ... 45

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

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

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

- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gatiti alimentele recomandate in masa de gatit cu o singura tava.

Tablet de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui fript (1.8- 2 kg)	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Turcia (5.5 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard*	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

Avertismente generale

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar. Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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






Gătit cu abur

Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi efectuată numai cu funcțiile de gătit asistată cu abur specificate în manual. Pentru funcțiile de gătit asistat cu abur, consultați secțiunea "Funcții de operare a cuptorului".
- Dacă se recomandă preîncălzirea în masa de gătit, asigurați-vă că ați introdus alimentele în cuptor după preîncălzire. Timpurile specificate la momentul udării indică timpul scurs după preîncălzire.
- Masa de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit cu abur și timpul de gătit care nu sunt enumerate în tabel.
- Gătiți-vă gătit cu abur cu o singură tavă.

Tabel de gătit pentru gătit cu abur

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă - Funcție „3D”

Aliment	Pozitie pe raft / Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Temperatura (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml) / Nivelul aburului	Timp de aburire (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
Pâine întreagă	2 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	200 / 	înainte de preîncălzire	30 ... 40	820
Pui fript (1.8-2 kg)	2 / Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	25 min. 250/max, apoi 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (O bucată de)	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Coadă de miel cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	170	250+250* ** / 	după preîncălzire imediat	80 ... 100	2000
Gogoși cu drojdie	3 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	150 / 	înainte de preîncălzire	20 ... 30	1200

Aliment	Poziție pe raft / Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Temperatura (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml) / Nivelul aburului	Temp de aburire (min.)**	Temp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
Cheesecake	3 / Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus****	Încălzire ventilator	120	200 /	30	60 ... 70	1450
Ciocănele de pui	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	150 /	după preîncălzire imediat	20 ... 30	800
Cartofi copleși	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	190	100 /	25	45 ... 55	500
Pâine cu hamburger	3 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	200 /	înainte de preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	100 /	după preîncălzire imediat	15 ... 25	500

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

** Indică timpul trecut după preîncălzire.

*** Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

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

Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform

standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

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

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

▲ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea

suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După fiecare utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu abur”)
- Pentru pete persistente se poate utiliza produsul de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., dar și bureți de sârmă fără zgâriere. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de

email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.

- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

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

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea accesoriilor

Dacă nu se specifică altfel în manualul de utilizare, nu curățați accesoriile produsului în mașina de spălat vase.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

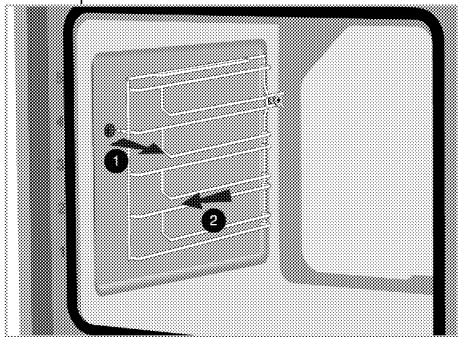
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

Curățare cu abur

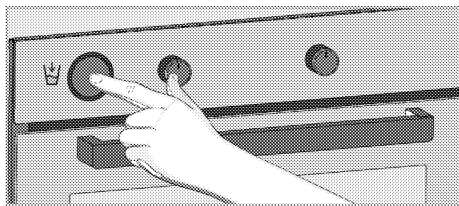
Această funcție asigură o curățare ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

⚠️ Avertismente generale

- Nu pot fi modificate: temperatura, timpul și nivelul de abur, în cazul funcției de curățare cu abur.
- Funcția de curățare va fi anulată dacă cantitatea de apă este consumată în primele 5 minute de la începerea funcției de curățare cu abur, dacă rezervorul de apă este îndepărtat sau capacul este deschis.
- Dacă temperatura din interiorul cuptorului este peste 120°C funcția de curățare cu abur nu va începe.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Apăsăți pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului, pentru a scoate rezervorul. Turnați 200 ml de apă în rezervor.

i Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.



3. Potrivii rezervorul de apă în compartimentul său și împingeți-l înăuntru.
4. Configurați „Curățarea cu abur” cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

» Simbolul ☼ apare pe afișaj și începe o numărătoare inversă de la 20 de minute.

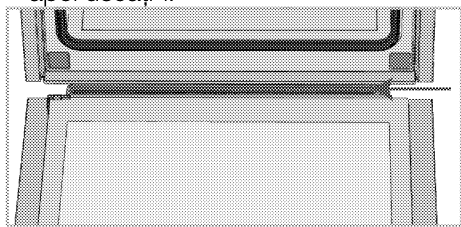
5. Ală finalizarea timpului pe ecran va apare "00:00" .

6. Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

7. Folosiți apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare cu abur (steam cleaning), apa din bazinul de la baza cuptorului, introdusă pentru a înmuia stratul subțire de resturi/murdărie din cavitatea cuptorului se evaporă și se condensează în cavitatea cuptorului și pe geamul interior al ușii cuptorului, prin urmare, apa se poate scurge atunci când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

8. Variaza în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul bazinului de la baza cuptorului. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



Auto-curățare pirolitică

Cuptorul este echipat cu auto-curățare pirolitică. Cuptorul este încălzit la aprox. 420-480 °C, iar murdăria existentă este

arsă până devine cenușă. Acest lucru poate cauza degajarea de fum gros. Asigurați o ventilație bună. Piroliza trebuie utilizată după aproximativ fiecare a 10-a utilizare a cuptorului.

Avertismente generale

! Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.

! Înainte de a utiliza funcția de auto-curățare pirolitică îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (n dacă sunt disponibile). În caz contrar, accesoriile și rafturile laterale vor fi distruse.

! Dacă produsul dumneavoastră este echipat cu un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.

i Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte sensibilă și se poate deteriora ușor. Dacă garnitura ușii cuptorului este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă obținută de la un service autorizat.

- 1.Îndepărtați toate accesoriile din cuptor. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.
- 2.Înainte de ciclul de curățare, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.

i Goliți rezervorul de apă înainte de a începe auto-curățarea pirolitică. Deoarece interiorul cuptorului va atinge o temperatură ridicată în timpul curățării, dacă se introduce apă în cuptor în acest timp, pot apărea zgomote puternice și deteriorări ale suprafeței interioare a cuptorului.

- 3.Selectați funcția „Piroliză” sau „Piroliză - mod economic” în funcție de murdăria cuptorului.

Dacă cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția „Piroliză - mod economic”. Funcția „Piroliză - mod economic” este mai scurtă decât funcția „Piroliză”. Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția „Piroliză - mod economic” să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția „Piroliză”.

- 4.Apăsăți tasta **▶||** pentru a începe curățarea.

» Auto-curățarea pornește și durata de auto-curățare apare pe afișaj. Această durată nu poate fi modificată.

- 5.Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbolul

de blocare **Ⓜ** apare pe afișajul de timp și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Aceasta rămâne blocată o perioadă de timp după terminarea funcției de piroliză. Nu forțați încuietoearea ușii folosind mânerul înainte ca simbolul de blocare să dispară.

- 6.Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”. Dacă se apasă tasta **Ⓛ**, cuptorul se va opri.
- 7.După ce afișajul indică „End”, opriți cuptorul atingând tasta **Ⓛ**.
- 8.După ce simbolul **Ⓜ** dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile de grăsime cu un amestec de apă și oțet.

Curățarea ușii cuptorului

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

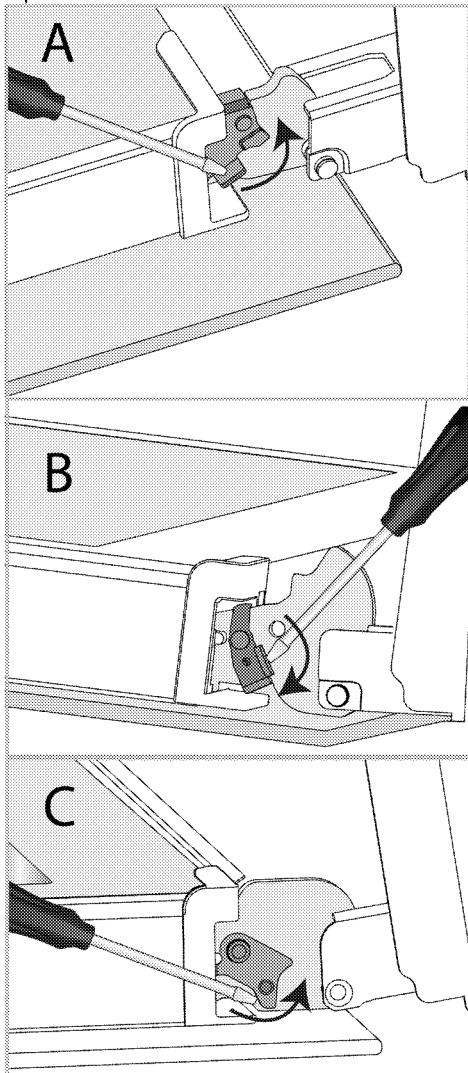
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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

Îndepărtarea ușii cuptorului

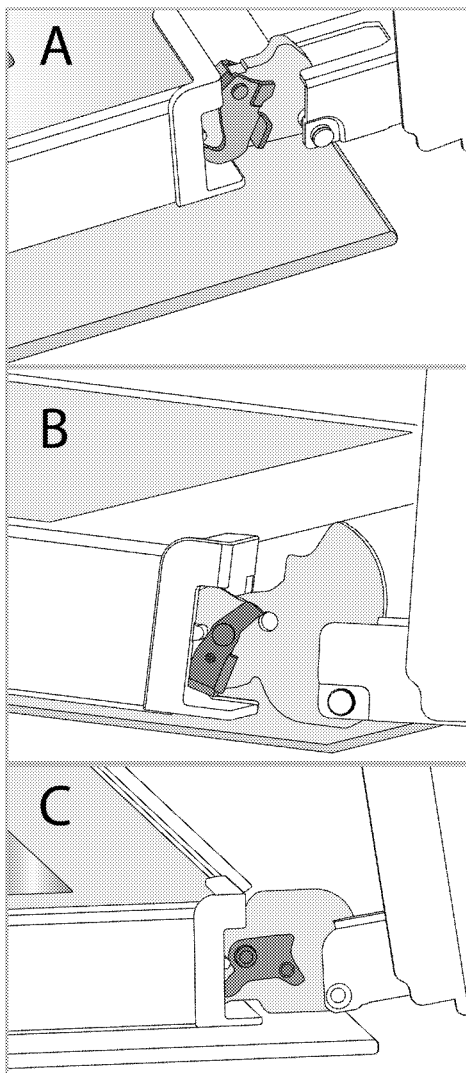
- 1.Deschideți ușa cuptorului.
- 2.Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.

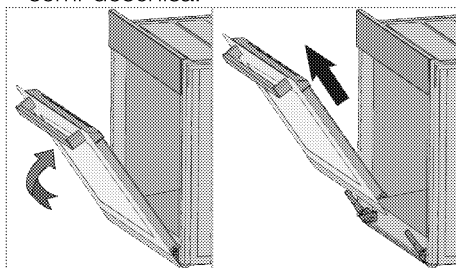
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.
 (B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.
 Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă



Închidere balama - poziție deschisă
 3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



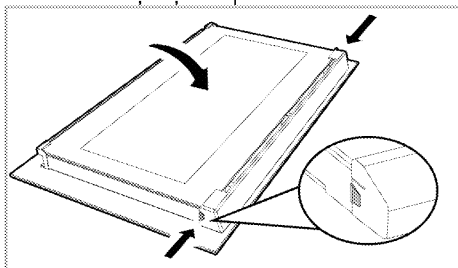
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

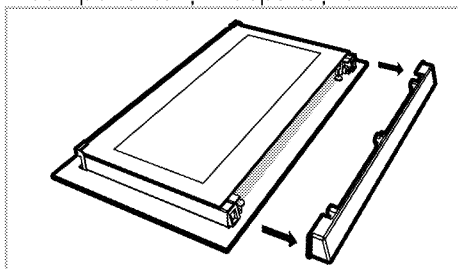
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

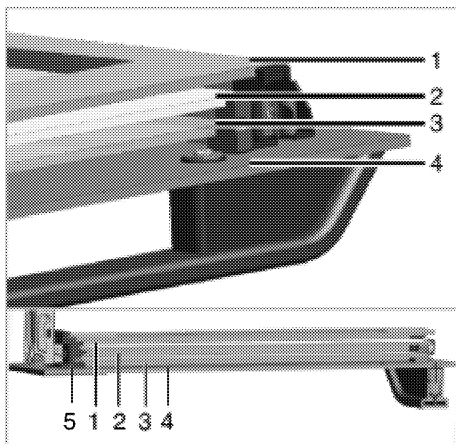
1. Deschideți ușa cuptorului.



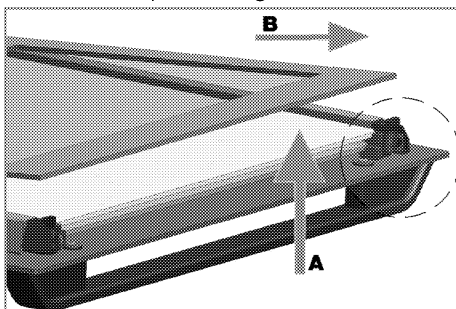
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



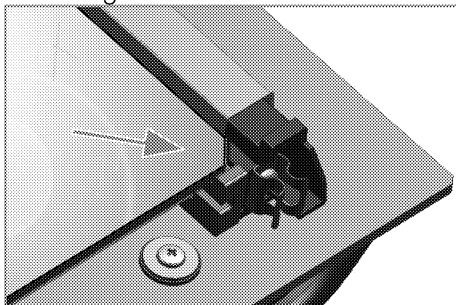
3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



- 1 Geamul de la extrema interioară
- 2 Al doilea geam
- 3 Al treilea geam
- 4 Geam exterior
- 5 Fantă de plastic a geamului- interior



4. Repetați același proces pentru îndepărtarea celui de-al doilea și al treilea geam.



Primul pas al reasamblării ușii este înlocuirea celui de-al doilea și al treilea geam (2, 3).

Așa cum se arată în figură, așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic.

Ordinea atașării celui de-al doilea și al treilea geam interior nu este importantă, deoarece acestea sunt interschimbabile. În timp ce atașați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor interioare în fantele de plastic de la partea inferioară (5).

Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

i După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

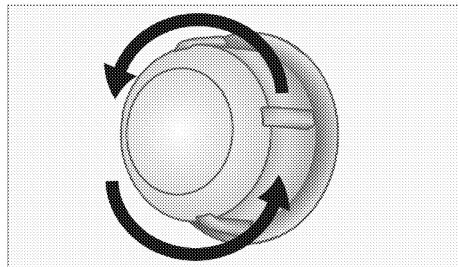
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service

autorizați sau de la un tehnician cu licență.

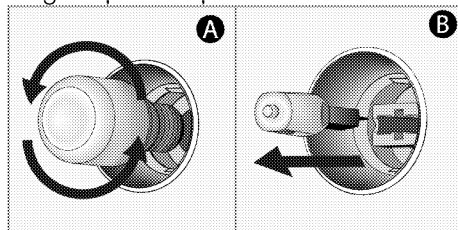
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

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

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



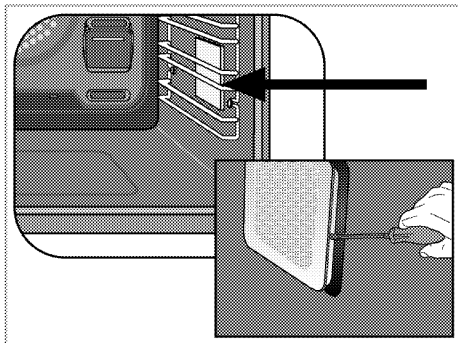
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



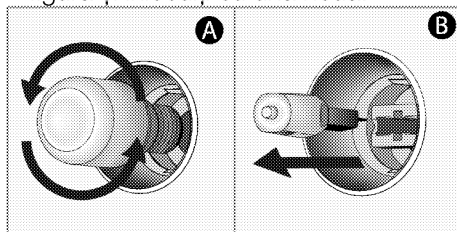
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

- Acest lucru este normal. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

- Vaporii care apar în timpul coacerii se pot condensa și forma picături de apă, atunci când intră în contact cu suprafețe reci ale aparatului. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Atunci când părțile metalice se încălzesc, acestea se pot dilata, provocând zgomot. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*

Becul cuptorului nu funcționează.

- Becul cuptorului este defect. >>> *Schimbați becul cuptorului.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar radiatoarele nu vor funcționa.*

(La modelele cu cronometru) Afișajul ceasului clipește sau simbolul este aprins.

- A avut loc o întrerupere anterioară a alimentării electrice. >>> *Reglați ora/Deconectați și reconectați aparatul.*

După ce a început gătitul, simbolul ► clipește constant pe afișaj și dă un avertisment sonor.

- Ușa cuptorului poate fi deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este complet închisă. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul autorizat.*

Comanda pe care doriți să o trimiteți din aplicația HomeWhiz nu poate fi trimisă (atunci când sunt îndeplinite condițiile de acces la distanță)

- Este posibil ca conexiunea dvs. să fi fost întreruptă și restabilită pentru o perioadă scurtă de timp.>>>> *Asigurați-vă că ați conectat cuptorul la rețeaua wireless și reporniți aplicația.*

Aplicația HomeWhiz nu reflectă corect starea cuptorului.

- Este posibil ca conexiunea dvs. să fi fost întreruptă și restabilită pentru o perioadă scurtă de timp.>>>> *Asigurați-vă că ați conectat cuptorul la rețeaua wireless și reporniți aplicația.*

După definirea produsului în aplicația Homewhiz, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs. cu casa dvs. și cu camera pe care ați specificat-o. Acest dispozitiv aparține unei alte case.” sau ați uitat în ce cont Homewhiz se află produsul.

- *Ștergeți asocierea urmând instrucțiunile din secțiunea „Deleting the matching of an oven connected to „Homewhiz” application” (Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „Homewhiz”) și repetați introducerea conexiunii de la început.*

În timpul instalării produsului, aplicația Homewhiz oferă avertismentul „Mai multe rețele bluetooth detectate”.

- Dacă mai multe produse albe din casa dvs. sunt puse în modul de configurare în același timp și difuzează bluetooth, este posibil să întâmpinați avertismentul „Mai multe rețele bluetooth detectate” în timpul instalării în aplicația Homewhiz. >>> *Încercați din nou închizând modul de instalare al produselor și punând un produs în modul de instalare în același timp.*

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

