

# GRUNDIG

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



GEBM 25000 BP

**RO**

285.4421.32/R.AG/13.04.2020/3-3

7757882913

# Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Grundig. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

## Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni importante și  
avertismente privind  
siguranța și mediul  
înconjurător 4**

|  |   |
|--|---|
| Siguranța generală .....                                     | 4 |
| Siguranța instalațiilor electrice.....                       | 5 |
| Siguranța produsului.....                                    | 6 |
| Domeniu de utilizare .....                                   | 8 |
| Siguranța copiilor.....                                      | 8 |
| Depozitarea la deșeurilor a produsului<br>vechi.....         | 9 |
| Depozitarea la deșeurilor a materialelor de<br>ambalare..... | 9 |

**2 Informații generale 10**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Prezentare generală.....   | 10 |
| Conținutul pachetului..... | 11 |
| Specificații tehnice.....  | 12 |

**3 Instalare 13**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Înainte de instalare .....     | 13 |
| Instalarea și conectarea ..... | 15 |
| Transportul ulterior .....     | 17 |

**4 Pregătiri 18**

|  |    |
|--|----|
| Sfaturi pentru economisirea energiei ..... | 18 |
| Prima utilizare .....                      | 18 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Ora .....                            | 18 |
| Curățarea inițială a aparatului..... | 19 |
| Încălzirea inițială .....            | 19 |

**5 Utilizarea cuptorului 20**

|  |    |
|--|----|
| Informații generale referitoare la coacere,<br>fripturi și prepararea la grill ..... | 20 |
| Utilizarea cuptorului electric .....   | 21 |
| Moduri de funcționare .....  | 23 |
| Utilizarea panoului de comandă al<br>cuptorului .....                                | 25 |
| Folosirea blocării tastelor .....  | 28 |
| Utilizarea funcției de alarmă .....  | 29 |
| Tabelul duratelor de preparare.....  | 29 |
| Meniul Setări.....   | 33 |
| Utilizarea grill-ului.....   | 33 |
| Tabelul duratelor de preparare la grill.....   | 34 |

**6 Întreținere și curățare 35**

|   |    |
|---|----|
| Informații generale .....                 | 35 |
| Curățarea panoului de control.....        | 35 |
| Curățarea cuptorului .....                | 35 |
| Demontarea ușii cuptorului.....           | 37 |
| Demontarea geamului interior al ușii..... | 38 |
| Înlocuirea lămpii cuptorului .....        | 39 |

**7 Remedierea problemelor 40**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

## **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi

efectuate numai de persoane calificate autorizate.

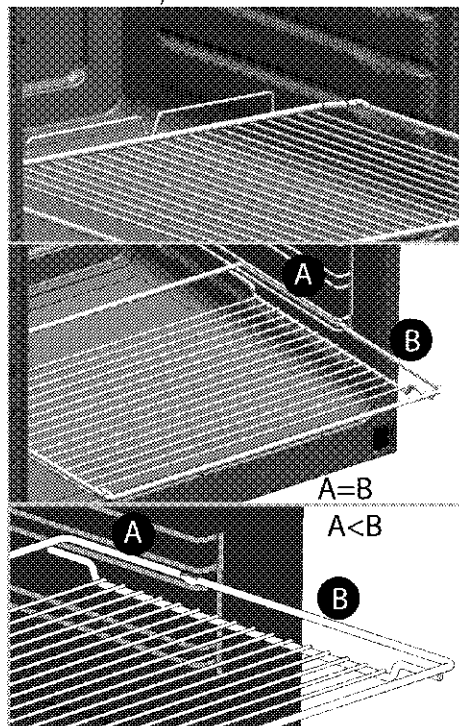
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

### **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și /

sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă,

grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă. Scoateți toate accesoriile din cuptor. Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. *vezi Conținutul pachetului, pagina 11.*

- 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.
- În timpul curățării pirolitice, suprafețele se pot înfierbânta mai tare decât la folosirea normală. Nu lăsați copiii să se apropie.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea. Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

### **Domeniu de utilizare**

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de

exemplu pentru încălzirea încăperilor.

- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

### **Siguranța copiilor**

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce



funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

## **Depozitarea la deșuri a produsului vechi**

### **Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșuri a produsului uzat:**



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

### **Conformitate cu Directiva RoHS:**

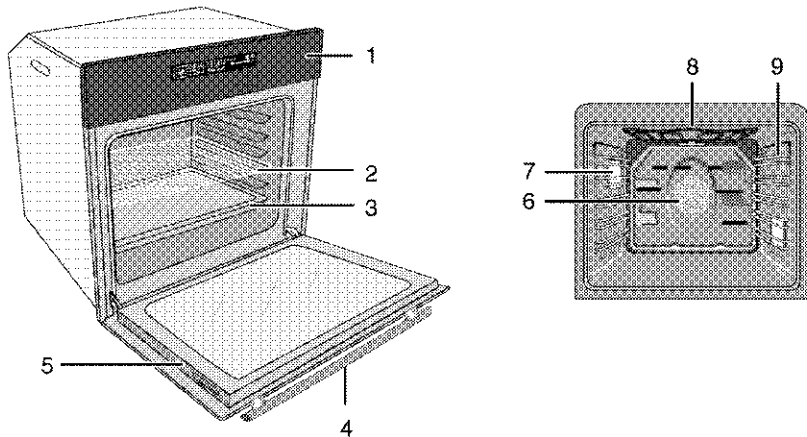
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

### **Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare**

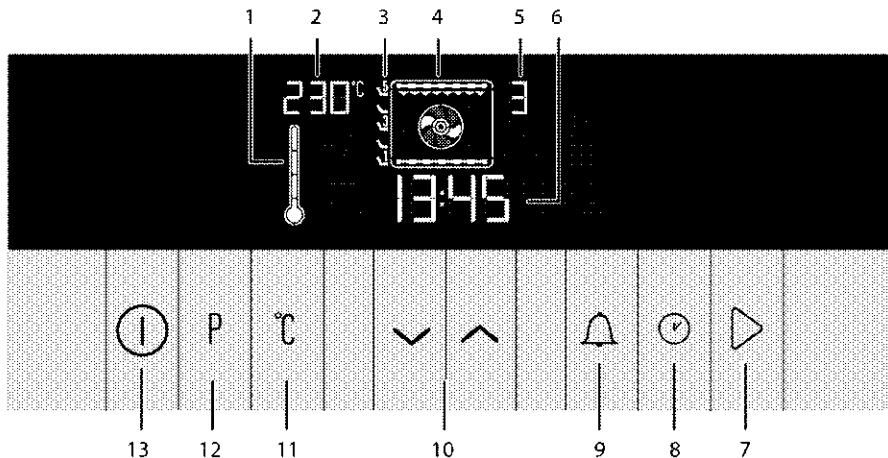
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1 Panou de comandă | 6 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 2 Grilaj           | 7 Lampă  |
| 3 Tavă             | 8 Element încălzire superior                   |
| 4 Mâner            | 9 Poziții raft                                 |
| 5 Ușă frontală     |  |



- |  |   |
|--|---|
| 1 Simbol temperatură interioară cuptor | 8 Tastă oră și setări                     |
| 2 Câmp indicator temperatură           | 9 Tastă alarmă                            |
| 3 Poziții raft                         | 10 Taste Sus/jos (etapă meniu)            |
| 4 Afișaj funcție                       | 11 Tastă setare temperatură/intensificare |
| 5 Număr funcție                        | 12 Tasta Return pentru a activa afișajul  |
| 6 Indicator oră                        | 13 Tastă PORNIT/OPRIT                     |
| 7 Tastă începere / oprire gătire       |   |

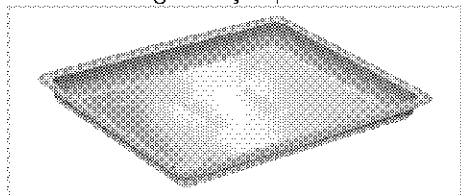
## Conținutul pachetului

**i** Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

### 1. Manual de utilizare

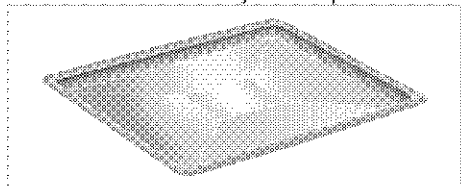
### 2. Tavă standard

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



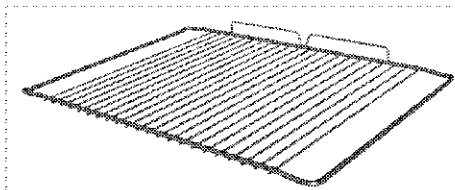
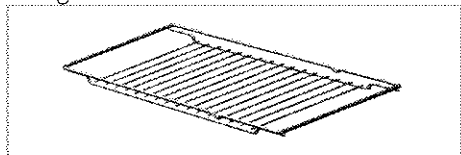
### 3. Tavă pentru produse de patiserie

Folosită pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



### 4. Grilaj metalic

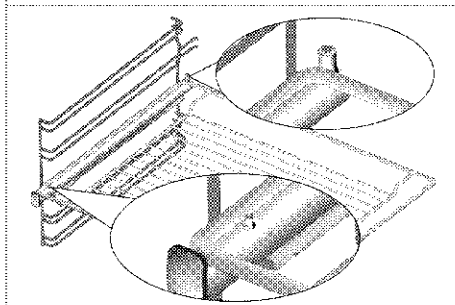
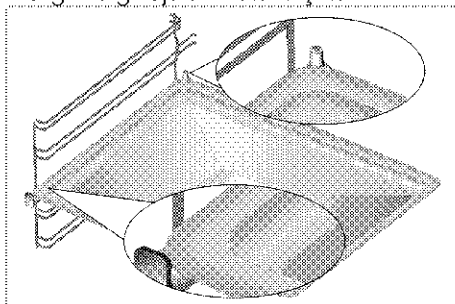
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



### 5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



## Specificații tehnice

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Tensiune/frecvență                                  | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Putere totală                                       | 3.1kW                                |
| Tip cablu / secțiune                                | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Dimensiuni exterioare<br>(înălțime/lățime/adâncime) | 595 mm/594 mm/567 mm                 |
| Dimensiuni instalare<br>(înălțime/lățime/adâncime)  | **590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm  |
| Cuptor principal                                    | <b>Cuptor multifuncțional</b>        |
| Lampă interioară                                    | 15/25 W                              |
| Consum energie grill                                | 2.2 kW                               |

# Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

\*\* Vezi. *Instalare, pagina 13.*


**i** Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.


**i** Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.


**i** Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

## 3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



 Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

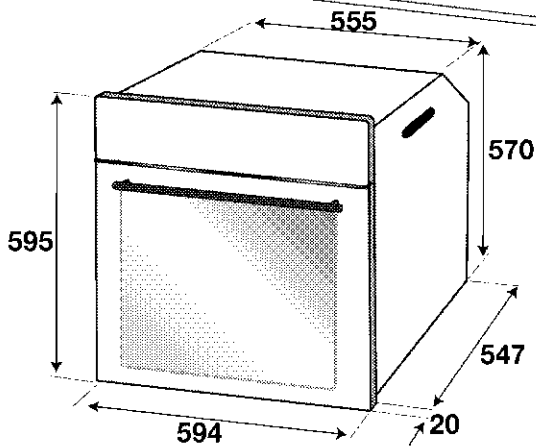
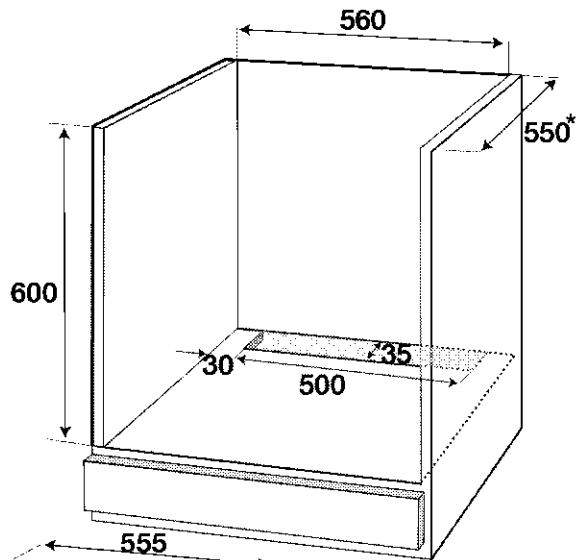
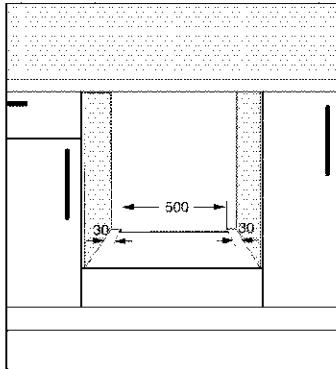
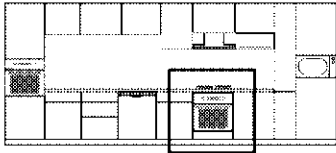
 Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

 Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

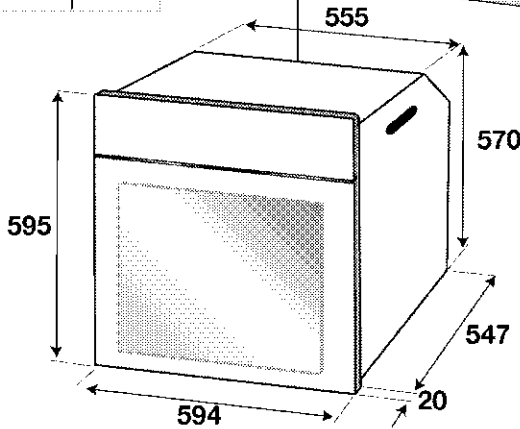
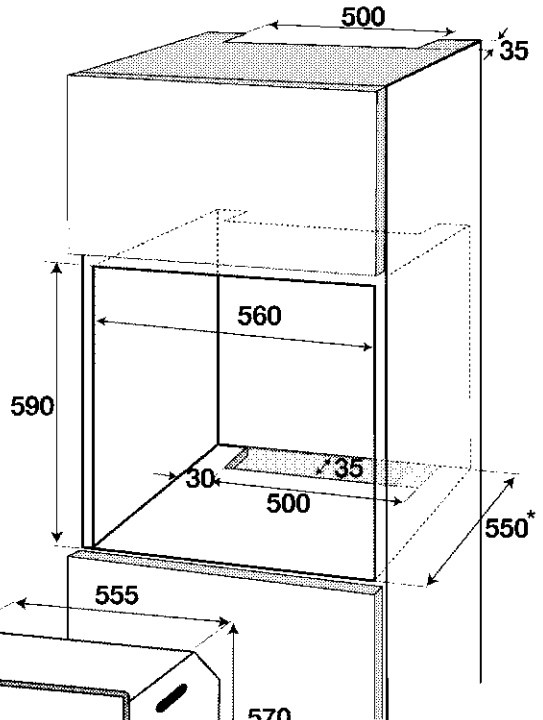
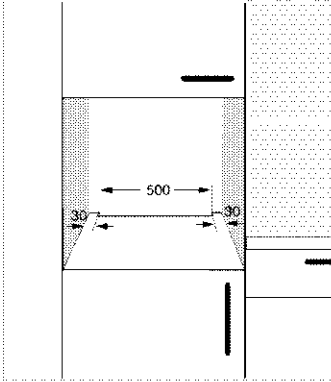
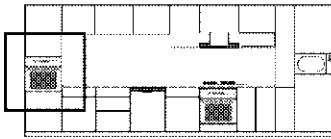
### Înainte de instalare

Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Suprafețele, elementele laminare și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.
-  Nu instalați produsul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.
-  Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



\* min.



\* min.

## Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

### Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

**!** Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

**!** Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Deschideți ușa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

**!** Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

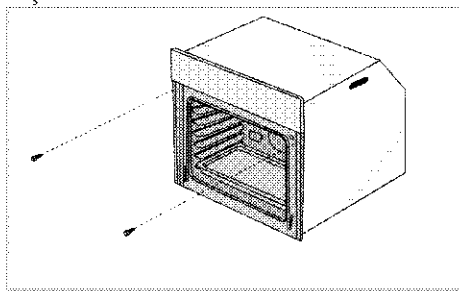
**i** Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

**i** În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

### Instalarea produselor

1. Culișați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.

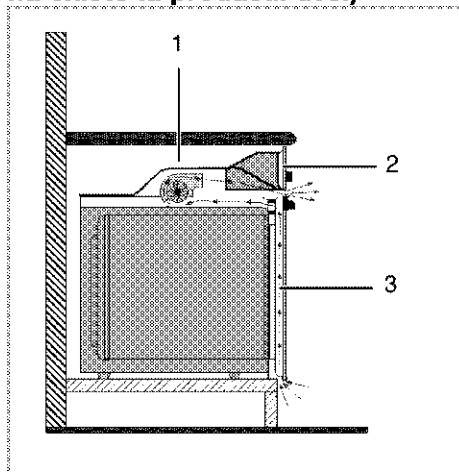


Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

După instalare asigurați-vă că șuruburile sunt suficient de bine strânse și cuptorul nu se mișcă. Cuptorul s-ar putea înclina în timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor și dacă șuruburile nu sunt suficient de bine strânse.



**Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.

- i** Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului. Dacă ați gătit programând cronometrul cuptorului, ventilatorul de răcire va fi de asemenea oprit împreună cu toate funcțiile la sfârșitul duratei de gătire.

**Verificarea finală**

- 1. Folosirea produsului..
- 2. Verificați funcționarea.

**Transportul ulterior**

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.
- i** Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.
- i** Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

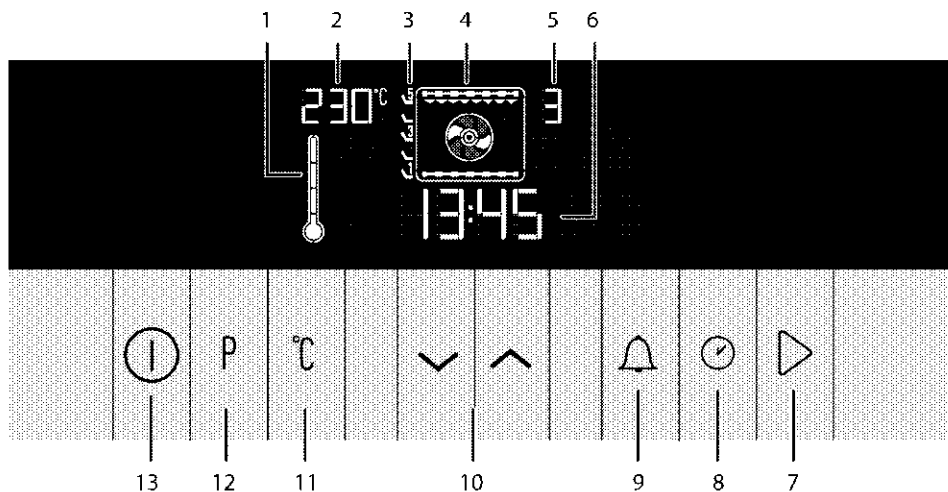
- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.

- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.

### Prima utilizare

#### Ora




- i** Înainte de a putea utiliza cuptorul, trebuie să setați ora. Dacă ora nu este setată, cuptorul nu va funcționa.






- |  |   |
|--|---|
| 1 Simbol temperatură interioară cuptor | 8 Tastă oră și setări                     |
| 2 Câmp indicator temperatură           | 9 Tastă alarmă                            |
| 3 Poziții raft                         | 10 Taste Sus/jos (etapă meniu)            |
| 4 Afișaj funcție                       | 11 Tastă setare temperatură/intensificare |
| 5 Număr funcție                        | 12 Tasta Return pentru a activa afișajul  |
| 6 Indicator oră                        | 13 Tastă PORNIT/OPRIT                     |
| 7 Tastă începere / oprire gătire       |   |

## Setarea orei




1. Conectați cablul de alimentare și cuplați siguranța produsului.
2. „00.00” și simbolul  clipește pe afișaj. Setează câmpul orei cu ajutorul tastelor  .

Apăsând tasta  sau , puteți avansa timpul mai rapid.


3. Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea.

» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.



 În momentul unei pene de curent sau atunci când produsul este decuplat de la priză și cuplat din nou, meniul de setare a orei este afișat din nou. Ora setată este reținută în momentul când penele de curent sunt mici. În astfel de cazuri, puteți continua prin confirmarea valorii orei.

## Curățarea inițială a aparatului

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

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

## Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și

îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

## Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi .
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
6. Opriți cuptorul; vezi

## Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 33*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 33*



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 referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



Suprafețele fierbinți provoacă arsurile!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

### Sfaturi pentru coapt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de coapt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.

- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

### Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul metalic sau tava de coapt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.

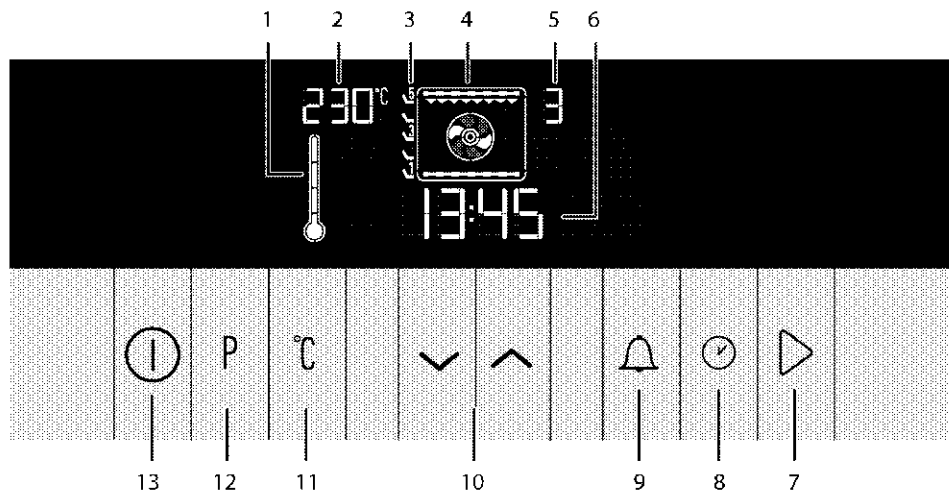


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

## Utilizarea cuptorului electric

**i** Înainte de a putea utiliza cuptorul, trebuie să setați ora. Dacă ora nu este setată, cuptorul nu va funcționa.



- 1 Simbol temperatură interioară cuptor
- 2 Câmp indicator temperatură
- 3 Poziții raft
- 4 Afișaj funcție
- 5 Număr funcție
- 6 Indicator oră
- 7 Tastă începere / oprire gătire
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă alarmă
- 10 Taste Sus/jos (etapă meniu)
- 11 Tastă setare temperatură/intensificare
- 12 Tasta Return pentru a activa afișajul
- 13 Tastă PORNIȚ/OPRIȚ

### Simboluri pe afișaj:

- Simbolul de încălzire rapidă (Intensificare)
- Simbol durată de gătire
- Simbol oră terminare gătire
- Simbol alarmă
- Simbol oră curentă
- Simbol setare volum
- Simbol setare luminozitate

- Simbol dezghețare
  - Simbol blocaj taste
  - Simbol ușă deschisă
  - Simbol temperatură interioară cuptor
  - Simbol sondă pentru carne \*
  - Simbol piro (\*) / Simbol Curățare simplă cu aburi(\*)
  - Simbol gătire cu abur \*
- \* Variază în funcție de model.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce pornit și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj. În momentul când afișajul se află în această stare doar tastele și sunt funcționale. Dumneavoastră puteți efectua toate acțiunile în meniul Setări. În timp ce cuptorul este fierbinte, este posibil să vedeți temperatura interioară a acestuia apăsând tasta .

### Selectarea temperaturii și modului de funcționare

1. Apăsați tasta pentru a porni cuptorul.

2. Ecranul inițial de operare apare atunci când cuptorul este pornit.

Acest ecran conține temperatura recomandată pe indicatorul de temperatură, iar elementele de încălzire active și poziția recomandată a tăvii apar pe afișajul funcțiilor.

**i** Dacă apăsați scurt pe tasta ① în acest ecran, cuptorul va emite un avertisment sonor. Apăsați tasta ① timp de cel puțin 1 secundă pentru a porni cuptorul.

3. Apăsați tasta  $\wedge$  sau  $\vee$  pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).

După selectarea funcției, puteți seta „Temperatură”, „Durată gătire”, „Oră termin. gătire” și „Intensificare” (încălzire rapidă).

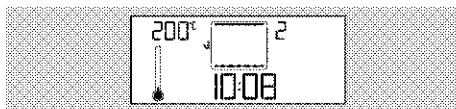
4. Apăsați tasta  $\text{°C}$  o dată pentru a modifica temperatura. Simbolul „ $\text{°C}$ ” luminează intermitent



5. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  până când indicatorul temperaturii afișează temperatura dorită. Apăsați tasta  $\text{°C}$ ,  $\Delta$  sau  $\odot$  pentru a seta temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj. Dacă nu apăsați nici o tastă, valoarea setată va fi confirmată automat după 10 secunde.

6. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta  $\triangleright$  pentru a porni gătitul.

Gătirea începe și mesajul  $\downarrow$  apare pe afișaj. Pe măsură ce temperatura internă crește, va crește și nivelul din mijlocul simbolului.



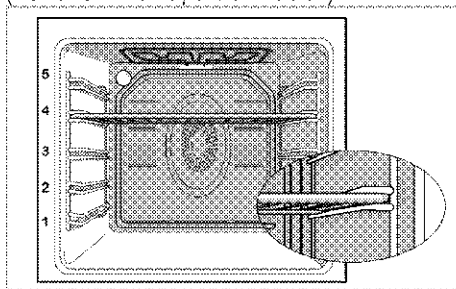
**i** Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii, simbolul  $\downarrow$  apare pe afișaj.

### Oprirea cuptorului electric

Apăsați tasta ① pentru a opri cuptorul. Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.

(Variază în funcție de model.)



### Tabelul funcțiilor

Tabelul funcțiilor conține funcțiile cuptorului, precum și temperatura maximă și minimă a acestora. Temperatura recomandată este afișată atunci când funcția este selectată.

**i** Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.

**i** Din motive de siguranță, durata maximă reglabilă de gătire este limitată la 6 ore, cu excepția modului de menținere a alimentelor calde.

- i** La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor apărea intermitent.
- i** Puteți reveni la afișajul funcției apăsând tasta **P** de pe orice ecran.
- i** Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- i** Ora curentă nu poate fi setată în timpul funcționării cuptorului, sau dacă cuptorul este programat într-un mod semi-automat sau automat.
- i** Chiar dacă cuptorul este oprit, lampa acestuia se aprinde la deschiderea ușii.

| Funcție                        | Nivel de temperatură (°C) |
|--------------------------------|---------------------------|
| Static                         | 40-280                    |
| Static + ventilator            | 40-280                    |
| Încălzire cu ventilator        | 40-280                    |
| Multi (3D)                     | 40-280                    |
| Încălzire ventilator +inferior | 40-280                    |
| Grill complet+ventilator       | 40-280                    |
| Grill complet                  | 40-280                    |
| Grill inferior                 | 40-280                    |
| Ventilator eco                 | 160-220                   |
| Arzător inferior               | 40-220                    |
| Mentținere alim calde          | 40-100                    |
| Decongelare                    | -                         |

Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.

## Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

### 1. Încălzire superioară și inferioară



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și

caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

Pe ecran va fi afișată și na recomandată.

### 2. Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

### 3. Încălzire ventilat.



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator.

Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi.

- i** Când ușa cuptorului este deschisă, ventilatorul se va opri, pentru a menține aerul cald în interior.

### 4. Funcția "3D"



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Alimentele sunt găsite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

### 5. Funcția pizza



Sunt pornite elementele de încălzire inferioare și asistate de ventilator. Recomandat pentru pizza.

#### 6. Grill compl.+vent.



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul complet este distribuit rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

#### 7. Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

#### 8. Grill



Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Recomandat pentru prepararea la grill și gratinarea alimentelor.

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

#### 9. Încălzireventillată Eco

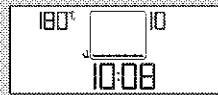


Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul funcției Încălzire ventilat. la temperaturi de 160-220 °C. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă.

Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul

#### Încălzireventillată Eco.

#### 10. Element încălzire inferior



Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adecvat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.

#### 11. Menținere al. calde



Folosită pentru menținerea mâncărilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

#### 12. Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.

#### 13. Piroлизă - modul economic





Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Este recomandată pentru cuptoare ușor murdare. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi pagina 36.

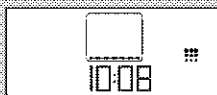
#### 14. Piroliză



Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza această funcție,

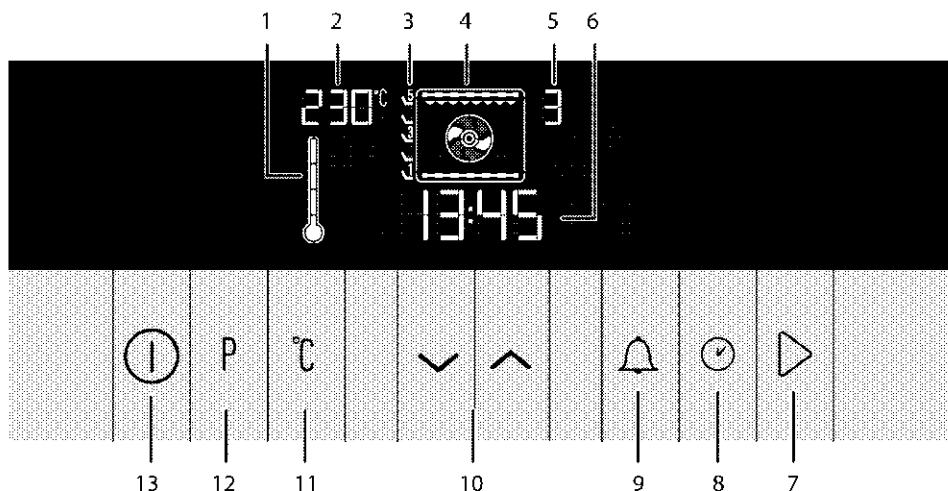
citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi pagina 36.

#### 15. Curățare ușoară cu aburi (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



Această funcție face ca murdăria din cuptor (dacă nu ați așteptat prea mult) să se înmoaie și să fie ușor de curățat. Pentru o curățare ușoară cu aburi, accesați secțiunea „Curățare - curățare ușoară cu aburi”.

### Utilizarea panoului de comandă al cuptorului



- |  |   |
|--|---|
| 1 Simbol temperatură interioară cuptor | 9 Tastă alarmă                            |
| 2 Câmp indicator temperatură           | 10 Taste Sus/jos (etapă meniu)            |
| 3 Poziții raft                         | 11 Tastă setare temperatură/intensificare |
| 4 Afișaj funcție                       | 12 Tasta Return pentru a activa afișajul  |
| 5 Număr funcție                        | 13 Tastă PORNIT/OPRIT                     |
| 6 Indicator oră                        |   |
| 7 Tastă începere / oprire gătire       |   |
| 8 Tastă oră și setări                  |   |

## Activarea funcționării semi-automate

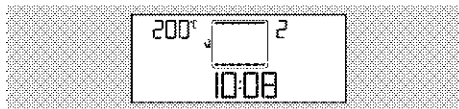
Acest mod de funcționare permite reglarea perioadei de funcționare a cuptorului (durata de gătire).

1. Apăsăți tasta **ⓘ** pentru a porni cuptorul.

**i** Dacă apăsați scurt pe tasta **ⓘ** în acest ecran, cuptorul va emite un avertisment sonor. Apăsăți tasta **ⓘ** timp de cel puțin 1 secundă pentru a porni cuptorul.

2. Apăsăți tasta **^** sau **v** pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).

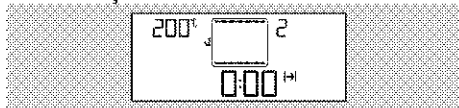
3. Apăsăți tasta **°C** o dată pentru a modifica temperatura. Simbolul „°C” luminează intermitent



4. Apăsăți **^** sau **v** până când indicatorul temperaturii / greutateii afișează temperatura dorită. Apăsăți tasta **°C**, **Δ** sau **⌚** pentru a seta temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj. Dacă nu apăsați nici o tastă, valoarea setată va fi confirmată automat după 10 secunde.

5. Pentru timpul de gătire, apăsați tasta **⌚** o dată pentru a derula către „Timp de gătire” de pe afișaj. Simbolul **⌚** luminează intermitent în același timp.

6. Apăsăți tastele **^**/**v** pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei **⌚**. După ce timpul de gătire este setat, simbolul **⌚** va fi afișat în mod continuu.



7. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.

8. Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta **▶** pentru a începe

gătirea. Gătirea începe și mesajul **!** apare pe afișaj.

**i** Dacă apăsați scurt pe tasta **▶** în acest ecran, cuptorul va emite un avertisment sonor. Pentru pornirea/oprirea cuptorului, apăsați tasta **▶** timp de cel puțin 1 secundă.

» Cuptorul se încălzește la temperatura presetată și rămâne la această temperatură până la sfârșitul intervalului de funcționare selectat. În timpul procesului de gătire, lampa cuptorului rămâne aprinsă.

**i** Toate segmentele simbolului **!** se vor aprinde în momentul când cuptorul atinge temperatura setată.

9. După terminarea gătirii, cuptorul va emite un avertisment sonor.

10. Pentru a opri semnalul sonor, apăsați orice tastă. Dacă **▶** este apăsat, cuptorul va continua să funcționeze în modul selectat. Avertismentul sonor se va opri.

11. Cuptorul se oprește automat și afișează ora curentă, dacă nu apăsați pe tasta **▶**.

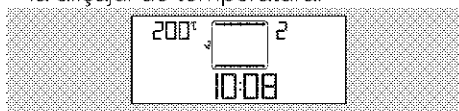
## Activarea funcționării automate

În acest mod de funcționare puteți regla ora de început și de sfârșit a perioadei de gătire.

1. Apăsăți tasta **ⓘ** pentru a porni cuptorul.

2. Apăsăți tasta **^** sau **v** pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).

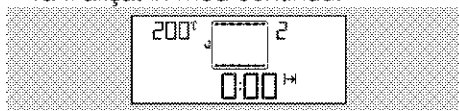
3. Dacă doriți să modificați temperatura, apăsați o dată tasta  $\text{C}$  pentru a ajunge la afișajul de temperatură.



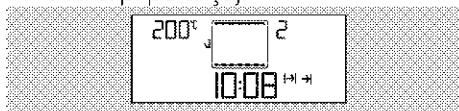
4. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  până când indicatorul temperaturii / greutatei afișează temperatura dorită. Apăsați tasta  $\text{C}$ ,  $\Delta$  sau  $\odot$  pentru a seta temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj. Dacă nu apăsați nici o tastă, valoarea setată va fi confirmată automat după 10 secunde.

5. Pentru timpul de gătire, apăsați tasta  $\odot$  o dată pentru a derula către „Timp de gătire” de pe afișaj. Simbolul  $\rightarrow$  luminează intermitent în același timp.

6. Apăsați tastele  $\wedge\vee$  pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei  $\odot$ . După ce timpul de gătire este setat, simbolul  $\rightarrow$  va fi afișat în mod continuu.



7. Apăsați tasta  $\odot$  de două ori pentru finalizarea timpului de gătire. Între timp,  $\rightarrow$  va clipi pe afișaj.



8. Apăsați tastele  $\wedge\vee$  pentru a seta momentul terminării timpului de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei  $\odot$ . După ce Finalizare timp gătire este setat, simbolul  $\rightarrow$  va apărea în mod continuu.

9. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.

10. Dacă funcția de gătire, temperatura, timpul și valorile de finalizare a timpului de gătire sunt corespunzătoare,

apăsați tasta  $\triangleright$  pentru a începe gătitul.

» Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătit din ora de terminare aleasă.

11. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată pentru

gătire. Gătirea începe și mesajul  $\downarrow$  apare pe afișaj. Cuptorul se încălzește până la temperatura setată.

Temperatura este menținută până la sfârșitul perioadei de funcționare. În timpul procesului de gătit, lampa cuptorului rămâne aprinsă.

**i** Toate segmentele simbolului  $\downarrow$  se vor aprinde în momentul când cuptorul atinge temperatura setată.

12. După terminarea gătitului, cuptorul va emite un avertisment sonor.

13. Pentru a opri semnalul sonor, apăsați orice tastă. Dacă  $\triangleright$  este apăsat, cuptorul va continua să funcționeze în modul selectat. Avertismentul sonor se va opri.

**i** Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetați durata de funcționare. De asemenea, dacă doriți puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei  $\odot$ .

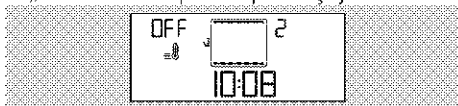
### Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

Folosiți funcția de intensificare (preîncălzire rapidă) pentru ca cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.

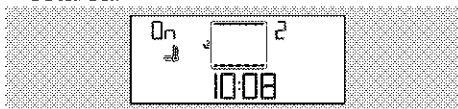
**i** Funcția de intensificare nu poate fi selectată în modurile de dezghețare, încălzire cu ventilator eco și de menținere a temperaturii alimentelor. Funcția de intensificare va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Selectați funcția de gătire dorită, apoi:

1. Atingeți tasta **°C** de două ori. Simbolul „OPRIT” va apărea pe afișaj.



2. Apăsați tasta **^** o dată. Mesajul „PORNIT” și simbolul **≡** apar pe afișaj. Apăsați tasta **°C** pentru a confirma setarea.



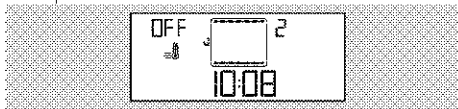
3. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta **▷** pentru a porni gătitul.

Gătirea începe și mesajul **↓** apare pe afișaj.

» Simbolul **≡** dispăre după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.

4. Apăsați tasta **°C** la intervale scurte până când mesajul „PORNIT” apare pe afișaj, pentru a anula funcția de intensificare.

5. Apăsați tasta **✓** o dată. Simbolul „OPRIT” va apărea, iar simbolul **≡** va dispărea de pe afișaj. Apăsați tasta **°C** pentru a confirma setarea.



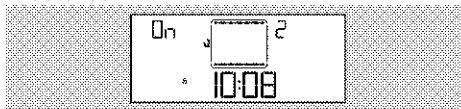
## Folosirea blocării tastelor

Puteți preveni modificarea setărilor cuptorului activând funcția de blocare a tastelor.

**i** Blocajul tastelor poate fi activat atât când cuptorul funcționează, cât și când nu funcționează. Cuptorul poate fi oprit apăsând tasta **⊖** chiar dacă blocarea tastelor este activată în timpul funcționării cuptorului.

## Activarea blocării tastelor

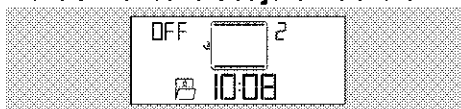
1. Apăsați tasta **⊖** la intervale scurte până când simbolul **Ⓛ** apare pe afișaj. Mesajul „OPRIT” apare, iar simbolul **Ⓛ** clipește pe afișaj.
2. Apăsați tasta **^** o dată, pentru a activa blocarea tastelor. După setarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul „PORNIT”. Apoi, va apărea simbolul **Ⓛ**.
3. Apăsați tasta **⊖** pentru a confirma setarea.




» După activarea blocajului tastelor, este afișat avertismentul „Blocaj taste activ” și simbolul **Ⓛ** va apărea pe afișaj la apăsarea oricărui buton (cu excepția tastelor **^** și **✓**).

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

## Dezactivarea blocajului tastelor



1. Apăsați tasta **✓** de două ori pentru a dezactiva blocarea tastelor.

» Blocajul tastelor este dezactivat și simbolul  de pe afișaj dispăre.

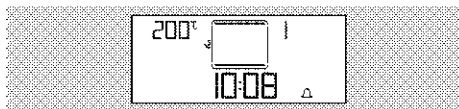
### Utilizarea funcției de alarmă






Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după scurgerea perioadei alese.


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

### Pentru a seta alarma:








1. Apăsați tasta . Simbolul  apare intermitent pe afișaj.
2. Apăsați tastele   pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

Simbolul  rămâne aprins după setarea intervalului de alarmă.

3. După expirarea intervalului de alarmă,  se va aprinde intermitent și va fi emis un semnal de alarmă.
4. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

### Pentru a anula alarma:









1. Apăsați tasta . Simbolul  apare intermitent pe afișaj.
  2. Apăsați tasta  până când mesajul „00:00” apare pe afișaj și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » Alarma este anulată și simbolul  dispăre.



















### Tabelul duratelor de preparare






**i** Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

### Coacerea și prepararea fripturilor

**i** Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

| Rețetă             | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare  | Mod de funcționare  | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--------------------|---------------|---|---|--------------|------------------|-----------------------------------|
| Prăjituri la tavă  | O tavă        | Tavă standard*  |    | 3            | 180              | 25 ... 30                         |
| Prăjituri în formă | O tavă        | Formă de prăjitură pe grătar**  |   | 2            | 180              | 40 ... 50                         |
| Prăjiturele        | O tavă        | Tavă standard*  |  | 3            | 160              | 25 ... 35                         |
|                    | O tavă        | Tavă standard*  |  | 3            | 150              | 30 ... 40                         |
|                    | 2 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*                   |  | 1 - 3        | 150              | 35 ... 50                         |
|                    | 3 tăvi        | 1-Tavă standard*<br>3-Tavă pentru produse de patiserie*<br>5-Tavă adâncă* |  | 1 - 3 - 5    | 150              | 35 ... 50                         |
| Blat               | O tavă        | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**          |  | 3            | 160              | 25 ... 35                         |
|                    | O tavă        | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**          |  | 2            | 150              | 30 ... 40                         |

| Rețetă                                 | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare   | Mod de funcționare  | Poziție șină | Temperatură (°C)                        | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--|---------------|--|---|--------------|---|-----------------------------------|
|  | 2 tăvi        | 1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**<br>4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie** |    | 1 - 4        | 150                                     | 35 ... 45                         |
| Fursecuri                              | 0 tavă        | Tavă pentru produse de patiserie*  |    | 3            | 180                                     | 25 ... 30                         |
|  | 2 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*  |    | 1 - 3        | 180                                     | 30 ... 40                         |
|  | 3 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*<br>5-Tavă adâncă*  |    | 1 - 3 - 5    | 180                                     | 35 ... 45                         |
| Produse de patiserie din aluat         | 0 tavă        | Tavă standard*   |    | 2            | 200                                     | 30 ... 40                         |
|  | 2 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>5-Tavă standard*  |    | 1 - 5        | 200                                     | 45 ... 55                         |
|  | 3 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*<br>5-Tavă adâncă*  |    | 1 - 3 - 5    | 200                                     | 55 ... 65                         |
| Produse din patiserie cu multă grăsime | 0 tavă        | Tavă standard*   |    | 2            | 200                                     | 25 ... 35                         |
|  | 2 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*  |    | 1 - 3        | 200                                     | 35 ... 45                         |
|  | 3 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*<br>5-Tavă adâncă*  |    | 1 - 3 - 5    | 190                                     | 45 ... 55                         |
| Aluat dospit                           | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 2            | 200                                     | 35 ... 45                         |
| Lasagna                                | 0 tavă        | Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**  |  | 2 - 3        | 200                                     | 30 ... 40                         |
| Pizza                                  | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 2            | 200 ... 220                             | 15 ... 20                         |
|  | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 3            | 200                                     | 10 ... 15                         |
| Biftec de vită (întreg) / Friptură     | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 3            | 25 min.<br>250/max, apoi<br>180 ... 190 | 100 ... 120                       |
| Picior de miel (caserolă)              | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 3            | 25 min.<br>250/max, apoi<br>190         | 70 ... 90                         |
|  | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 3            | 25 min.<br>250/max, apoi<br>190         | 60 ... 80                         |
| Friptură de pui (1,8-2 kg)             | 0 tavă        | Tavă standard*   |  | 2            | 15 min.<br>250/max, apoi<br>180 ... 190 | 60 ... 80                         |

| Rețetă          | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare | Mod de funcționare  | Poziție șină | Temperatură (°C)                        | Durată preparare (aprox. în min.) |
|-----------------|---------------|----------------------------|---|--------------|---|-----------------------------------|
|                 | O tavă        | Tavă standard*             |  | 2            | 15 min.<br>250/max, apoi<br>180 ... 190 | 60 ... 80                         |
| Curcan (5.5 kg) | O tavă        | Tavă standard*             |  | 1            | 25 min.<br>250/max, apoi<br>180 ... 190 | 150 ... 210                       |
|                 | O tavă        | Tavă standard*             |  | 1            | 25 min.<br>250/max, apoi<br>180 ... 190 | 150 ... 210                       |
| Pește           | O tavă        | Tavă standard*             |  | 3            | 200                                     | 20 ... 30                         |
|                 | O tavă        | Tavă standard*             |  | 3            | 200                                     | 20 ... 30                         |













Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.



\* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

### Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare


Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control.

| Rețetă           | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare   | Mod de funcționare  | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|------------------|---------------|--|---|--------------|------------------|-----------------------------------|
| Shortbread       | O tavă        | Tavă standard*   |    | 3            | 140              | 20 ... 30                         |
|                  | O tavă        | Tavă standard*   |    | 3            | 140              | 20 ... 30                         |
|                  | 2 tăvi        | 1-Tavă standard*<br>3-Tavă pentru produse de patiserie*  |    | 1 - 3        | 140              | 20 ... 30                         |
|                  | 3 tăvi        | 1-Tavă standard*<br>3-Tavă pentru produse de patiserie*<br>5-Tavă adâncă*  |    | 1 - 3 - 5    | 140              | 25 ... 35                         |
| Prăjiturele      | O tavă        | Tavă standard*   |    | 3            | 160              | 25 ... 35                         |
|                  | O tavă        | Tavă standard*   |    | 3            | 150              | 30 ... 40                         |
|                  | 2 tăvi        | 1-Tavă pentru produse de patiserie*<br>3-Tavă standard*  |   | 1 - 3        | 150              | 35 ... 50                         |
|                  | 3 tăvi        | 1-Tavă standard*<br>3-Tavă pentru produse de patiserie*<br>5-Tavă adâncă*  |  | 1 - 3 - 5    | 150              | 35 ... 50                         |
| Blat             | O tavă        | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**   |  | 3            | 160              | 25 ... 35                         |
|                  | O tavă        | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**   |  | 2            | 150              | 30 ... 40                         |
|                  | 2 tăvi        | 1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**<br>4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie** |  | 1 - 4        | 150              | 35 ... 45                         |
| Plăcintă cu mere | O tavă        | Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**  |  | 2            | 180              | 50 ... 60                         |

| Rețetă | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare  | Mod de funcționare  | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--------|---------------|---|---|--------------|------------------|-----------------------------------|
|        | 0 tavă        | Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**   |  | 2            | 170              | 50 ... 60                         |
|        | 2 tăvi        | 1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**<br>4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie** |  | 1 - 4        | 170              | 50 ... 60                         |

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.  
\* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.  
\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

## Încălzireventilată Eco

 Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Încălzireventilată Eco.

 Nu deschideți ușa după începerea gătirii Încălzireventilată Eco.

| Rețetă                                 | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--|---------------|----------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------|
| Prăjiturele                            | 0 tavă        | Tavă standard*             | 3            | 160              | 25 ... 35                         |
| Fursecuri                              | 0 tavă        | Tavă standard*             | 3            | 200              | 30 ... 35                         |
| Produse de patiserie din aluat         | 0 tavă        | Tavă standard*             | 3            | 200              | 40 ... 45                         |
| Produse din patiserie cu multă grăsime | 0 tavă        | Tavă standard*             | 3            | 200              | 40 ... 45                         |

\* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

## Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporțiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporțiți durata de preparare.

## Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporțiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între



straturile de aluat și în partea superioară.

- i** Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, așezați-o cu o șină mai jos.

### Sfaturi pentru gătirea legumelor

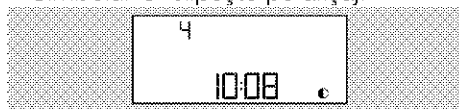
- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.




### Meniul Setări

#### Setarea luminozității

Luminozitatea poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.

1. Apăsăți tasta  la intervale scurte până când simbolul  apare pe afișaj. Simbolul  clipește pe afișaj.






2. Sunt 4 nivele de luminozitate, și anume 1, 2, 3, și 4. Apăsăți tastele  /  pentru a selecta funcția grill dorită.
3. Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea.

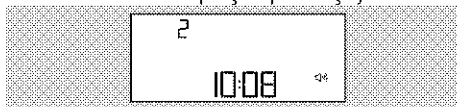
- i** Când cuptorul este oprit, luminozitatea scade pentru a economisi energie. Aceasta revine la nivelul ales după ce cuptorul este pornit.



» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

#### Setarea nivelului vocii

Luminozitatea poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.

1. Apăsăți tasta  la intervale scurte până când simbolul  apare pe afișaj. Simbolul  clipește pe afișaj.



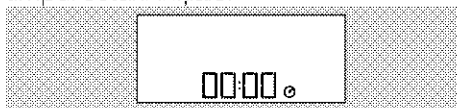
2. Sunt 2 nivele de voce, și anume 1 și 2. Apăsăți tastele  /  pentru a selecta funcția grill dorită.






3. Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea.



» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.


#### Setarea orei curente

Ora curentă poate fi setată doar în momentul când cuptorul este oprit. Dacă doriți să modificați ora setată în timpul setării inițiale:



1. Apăsăți tasta  la intervale scurte până când simbolul  apare pe afișaj. Câmpul orei și simbolul  clipește pe afișaj. Apăsăți tastele  /  pentru setarea orei.

Apăsând tasta  sau , puteți avansa timpul mai rapid.

2. Apăsăți  pentru a confirma ora. » Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.




### Utilizarea grill-ului

- !** Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!






### Pornirea grill-ului


1. Apăsăți tasta  pentru a porni cuptorul.

2. Apăsăți  pentru a selecta funcția grill dorită.

După selectarea funcției, puteți seta „Temperatură”, „Durată gătire”, „Oră termin. gătire” și „Intensificare” (încălzire rapidă).

3. Apăsăți tasta  o dată pentru a modifica temperatura. Simbolul „°C” luminează intermitent

4. Apăsăți  sau  până când indicatorul temperaturii afișează temperatura dorită. Apăsăți tasta ,  sau  pentru a seta temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj. Dacă nu apăsați nici o tastă, valoarea setată va fi confirmată automat după 10 secunde.

5. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta  pentru a porni gătitul.

## Tabelul duratelor de preparare la grill Grill electric

| Alimente         | Accesorii pentru utilizare | Poziție șină | Temperatură recomandată (°C)** | Durată grill (aprox.) |
|------------------|----------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------|
| Pește            | Grilaj metalic             | 4...5        | 250                            | 20...25 min. #        |
| Pui feliat       | Grilaj metalic             | 4...5        | 250                            | 25...35 min.          |
| Cotlete de miel  | Grilaj metalic             | 4...5        | 250                            | 20...25 min.          |
| Friptură de vită | Grilaj metalic             | 4...5        | 250                            | 25...30 min. #        |
| Cotlete de vițel | Grilaj metalic             | 4...5        | 250                            | 25...30 min. #        |
| Pâine prăjită *  | Grilaj metalic             | 4            | 250                            | 1...3 min.            |

\* în funcție de grosime

\*Preîncălziți timp de 5 minute


\*\*Dacă temperatura funcției Grill pentru produsul dumneavoastră nu poate fi ajustată, atunci aceasta va funcționa utilizând temperatura recomandată.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control.

| Alimente                               | Accesorii pentru utilizare | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--|----------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------|
| Pâine prăjită                          | Grilaj metalic             | 4            | 250              | 1...3 min.                        |
| Chiftelute (carne de vită) - 12 bucăți | Grilaj metalic             | 4            | 250              | 25...35 min.                      |

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.

Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5 minute.

Gătirea începe și mesajul  apare pe afișaj. Pe măsură ce temperatura internă crește, va crește și nivelul din mijlocul simbolului.

## Oprirea grill-ului

1. Apăsăți tasta  pentru a opri cuptorul.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

**!** Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.  
Pericol de electrocutare!

**!** Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.  
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

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

**i** Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

### Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

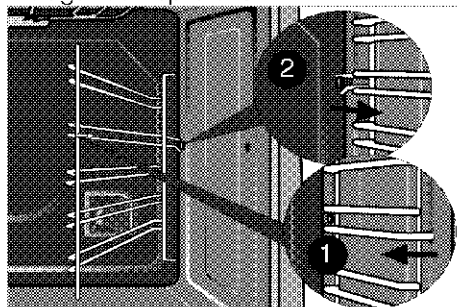
**i** Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

### Curățarea cuptorului

#### Pentru a curăța peretele lateral (Variază în funcție de model.)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.

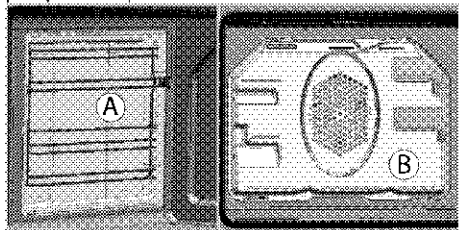


#### Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții

catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime. În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.

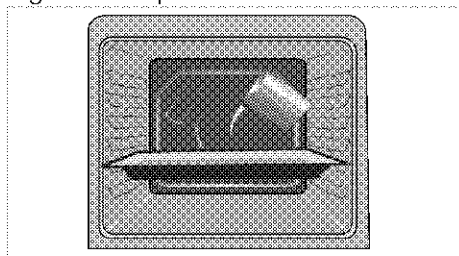


### Curățare ușoară cu aburi

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Ușurează curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoaie datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectează funcția de curățare ușoară cu aburi. Durata de curățare va fi afișată pe ecran și nu poate fi schimbată. Puteți seta timpul de finalizare al acestei funcții de curățare.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.

5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

**i** În timpul modului de curățare ușoară cu aburi, apa care este lăsată în tavă pentru a înmoia ușor reziduurile/murdăria din cavitatea cuptorului se va evapora și va forma condens în cavitatea cuptorului și pe interiorul sticlei ușii, de aceea poate picura apă în cazul în care se deschide ușa” ștergeți condensul imediat ce deschideți ușa cuptorului.

### Curățare automată pirolitică



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.

Cuptorul este dotat cu funcția de curățare automată pirolitică. Cuptorul se încălzește la aprox. 420-480 °C, arzând impuritățile existente. Este posibil să se genereze fum puternic. Asigurați o ventilație adecvată. Se recomandă curățarea pirolitică la fiecare cca. 10 utilizări ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.

La modelele cu grilaj lateral; nu uitați să scoateți grilajele laterale.

Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

2. Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă.

**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.

3. "Pyrolysis" ("Piroliză") **☼☼☼** Selectați funcția pirolitică (curățare automată).

4. **☼☼☼eco** Când cuptorul nu este foarte murdar, este recomandabil să folosiți funcția de curățare economică.


Această funcție nu asigură curățarea suprafețelor foarte murdare. În astfel de cazuri, funcția de piroliză **☼☼☼** trebuie aplicată după terminarea ciclului de curățare economică **☼☼☼eco**.


Este afișată durata de curățare automată (Variază în funcție de model.).

Această durată nu poate fi reglată.

Sfârșitul ciclului de curățare automată poate fi reglat.

5. În timpul curățării automate, ușa cuptorului nu poate fi deschisă, iar

simbolul de blocare  este afișat pe ecran. Cuptorul rămâne blocat o perioadă după încheierea funcției de curățare pirolitică. Nu forțați deschiderea ușii cuptorului când este

afișat simbolul de blocare .

6. După terminarea ciclului de curățare, îndepărtați reziduurile folosind apă cu oțet.

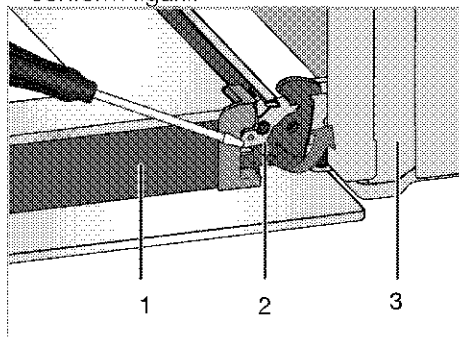
### Curățați ușa cuptorului.

Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

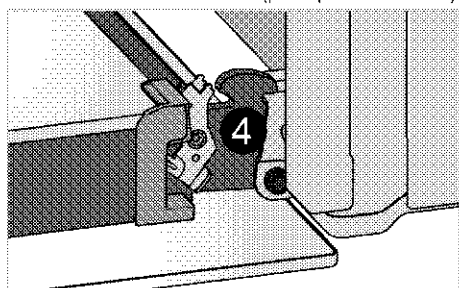
**i** Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

### Demontarea ușii cuptorului

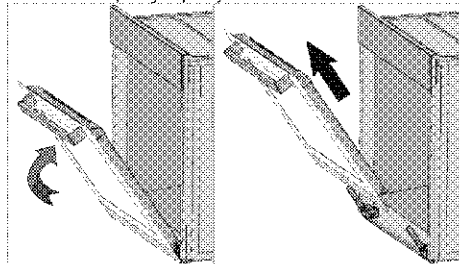
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

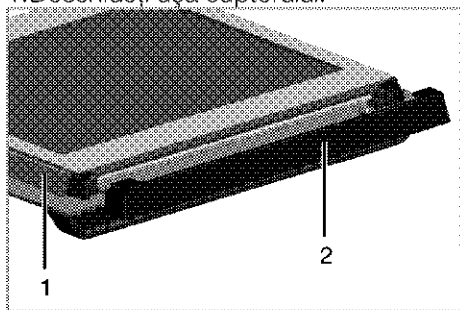
**i** Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## Demontarea geamului interior al ușii

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

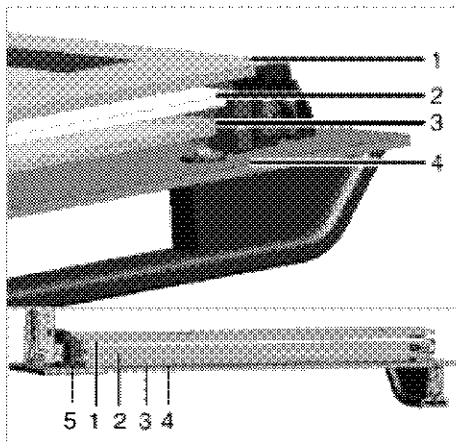
1. Deschideți ușa cuptorului.



1 Cadru

2 Piesă din plastic

2. Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



1 Geam interior

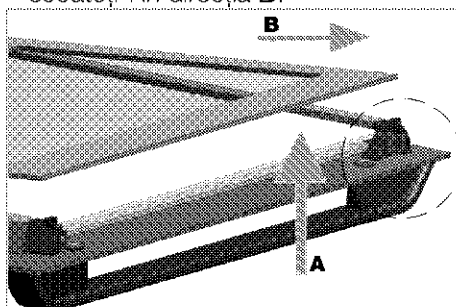
2 Al doilea geam interior

3 Al treilea geam interior

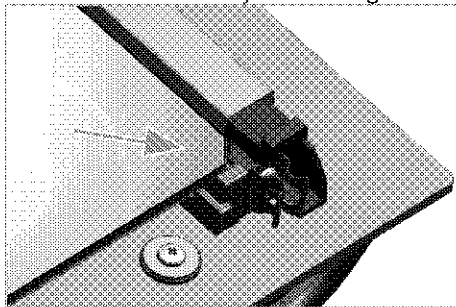
4 Geam exterior

5 Plastic fantă geam-jos

3. Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor geamul interior în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**.



4. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta al doilea și al treilea geam.



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamurilor interioare 2 și 3. Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. Deoarece geamurile interioare 2 și 3 sunt interschimbabile, ordinea de montare nu este importantă. La montarea geamului interior 1, asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre al doilea geam. Este importantă introducerea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor în fantele de plastic inferioare (5). Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

**i** Toate geamurile trebuie montate la loc după curățare.

## Înlocuirea lămpii cuptorului

**!** Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

**i** Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 12* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.

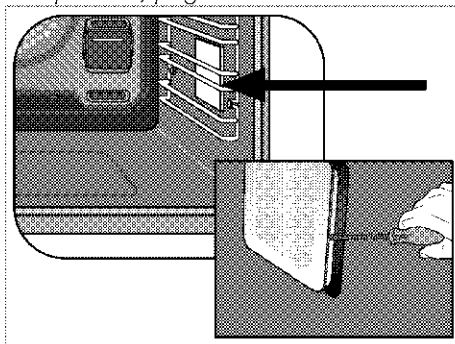
**i** Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

**i** Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.

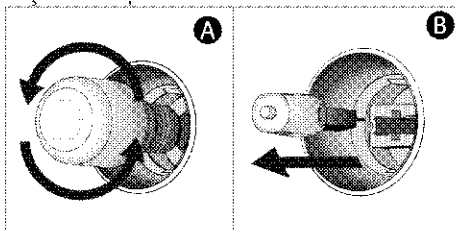
**i** Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

### Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă pătrată:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi *Curățarea cuptorului, pagina 35*.



3. Demontați capacul protector din sticlă cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



5. Montați capacul de sticlă și șinele.

## **7 Remedierea problemelor**

### **Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.**

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

### **Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.**

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Butoanele/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Este posibil ca tastele să fie blocate. Deblocați tastele. (Vezi )*

### **Lampa cuptorului nu funcționează.**

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

### **Cuptorul nu se încălzește.**

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

**i** Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



## **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](mailto: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

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

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



