



Rúra

Používateľská príručka

Cuptor

Manual de utilizare



W5G8LMX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență

485302859_2/ SK/ RO/ R.AA/ 19.02.25 14:58
7786986841

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Whirlpool. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniете niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Majte ich nablízku pre budúce použitie.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1		4
1.1		4
1.2		4
1.3		4
1.4		4
1.5		4
2		4
3	Váš produkt	4
3.1	Predstavenie výrobku	4
3.1.1	Varná jednotka	4
3.1.2	Časť varnej dosky	5
3.2	Predstavenie ovládacieho panela rúry	5
3.3	Prevádzkové funkcie rúry	5
3.4	Príslušenstvo k produktu	6
3.5	Používanie príslušenstva produktu	7
3.6	Technické špecifikácie	9
4	Montáž	12
4.1	Správne miesto pre inštaláciu	12
4.2	Elektrické pripojenie	14
4.3	Pripojenie plynu	15
4.4	Umiestnenie produktu	18
4.5	Zmena plynu	19
5	Prvé uvedenie do prevádzky	21
5.1	Prvé nastavenie časovača	21
5.2	Prvé čistenie	22
6	Používanie platne	22
6.1	Všeobecné informácie o použití varnej dosky	22
6.2	Prevádzka varných dosiek	23
7	Používanie rúry	24
7.1	Všeobecné informácie o používaní rúry	24
7.2	Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	24
7.3	Nastavenia	26
8	Všeobecné informácie o varení	27
8.1	Všeobecné informácie o pečení v rúre	27
8.1.1	Pečivo a potraviny v rúre	28
8.1.2	Mäso, ryby a hydina	29
8.1.3	Grilovanie	30
8.1.4	Testovanie potravín	31

9	Údržba a čistenie	31
9.1	Všeobecné informácie o čistení	31
9.2	Čistiace príslušenstvo	32
9.3	Čistenie varnej dosky	32
9.4	Čistenie ovládacieho panela	33
9.5	Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	34
9.6	Easy Steam čistenie	34
9.7	Čistenie dvierok rúry	35
9.8	Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	35
9.9	Čistenie lampy rúry	37
10	Riešenie problémov	38



1



1.1



1.2



1.3



1.4



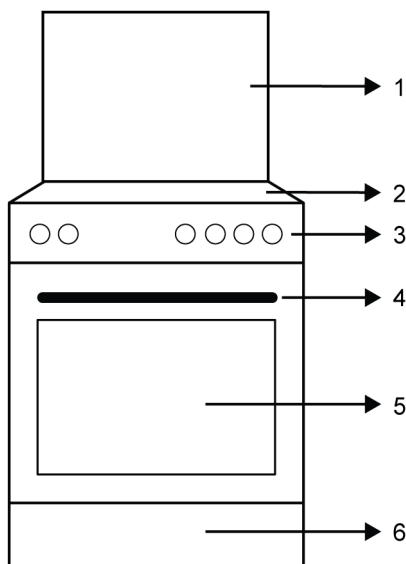
1.5

2

3 Váš produkt

V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

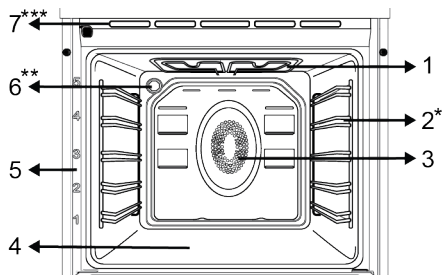
3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Horné veko
- 2 Sekcia varnej dosky
- 3 Ovládací panel

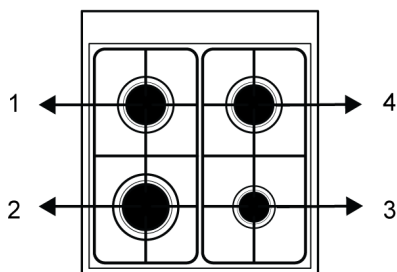
- 4 Rukoväť
- 5 Dvere
- 6 Dolná časť

3.1.1 Varná jednotka



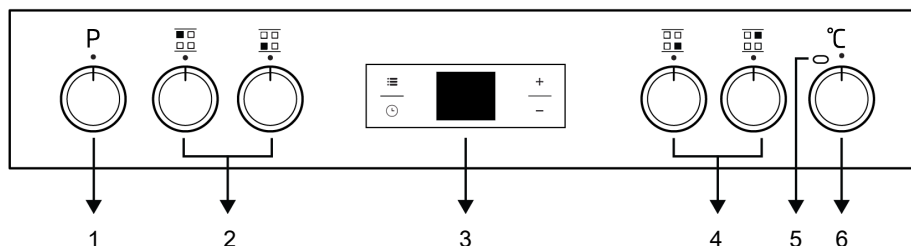
- 1 Horný ohrievač
 - 2 Drôtené police *
 - 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
 - 4 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
 - 5 Polohy políc
 - 6 Svetidlo **
 - 7 Ventilačné otvory ***
- * Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.
- ** Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.
- *** Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Obyčajný horák
- 2 Predný ľavý - Rýchly horák
- 3 Predný pravý - Pomocný horák
- 4 Zadný pravý - Obyčajný horák

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- 1 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 5 Termostatická lampka

- 2 Gombíky riadenia varnej dosky
- 4 Gombíky riadenia varnej dosky
- 6 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnú teplotu rúry zistíte z kontrolky teploty. Kontrolka termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka termostatu sa

rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a kontrolka termostatu zhasne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa opäť rozsvieti.

Gombíky riadenia varnej dosky

Vašu varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete usúdiť zo symbolov na ovládacom paneli.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

 Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

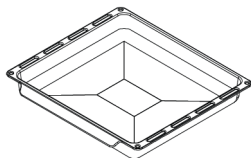
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

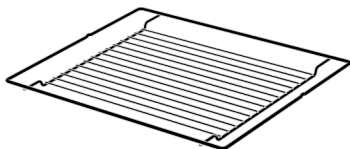
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



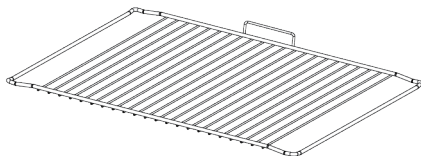
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

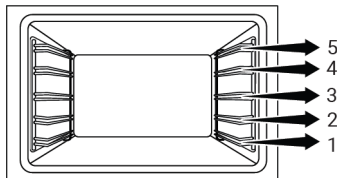


3.5 Používanie príslušenstva produktu

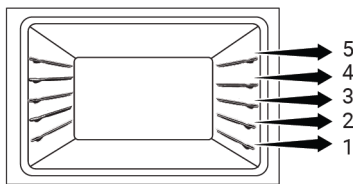
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovní polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



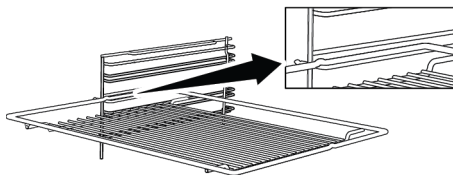
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

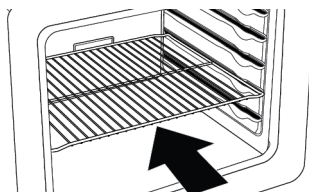
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.

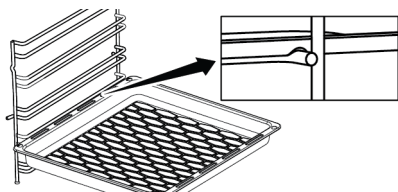


Umiestnenie podnosu na poličkách na varenie

Pri modeloch s drôtenými policami :

Je tiež dôležité správne umiestniť zásobníky na bočné drôtené police. Umiestnite zásobník medzi drôtené police, ako je znázornené na obrázku. Pre dobrý varný výkon by mal byť zásobník umiestnený na

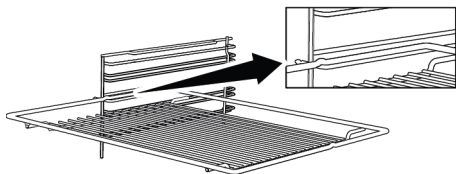
drôtenej polici tak, aby zapadol do otvoru zátky. Nemal by byť umiestnený proti zadnej stene rúry obídením otvoru zátky.



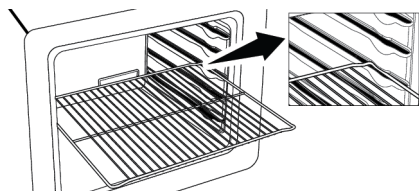
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

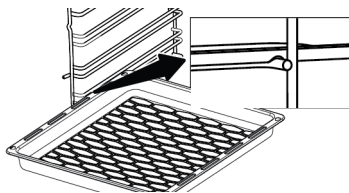


Pri modeloch bez drôtených políc :



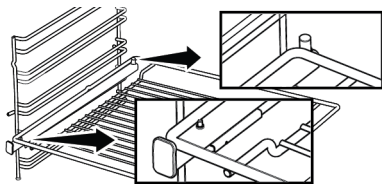
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.

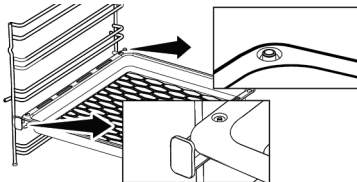


Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

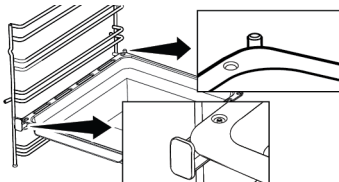
Vďaka teleskopickým koľajničkám možno podnosy alebo drôtené police jednoducho nainštalovať a vybrať. Dávajte pozor, aby ste podnosy a drôtené police umiestnili na teleskopické koľajničky, ako je znázornené na obrázku nižšie.



Štandardný plech :



Hlboký podnos / Plech na pečivo :



3.6 Technické špecifikácie

SK

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /500 /600
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,1
Celková spotreba plynu (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Varné zóny

Predný ľavý	Rýchly horák
Výkon	2,9 kW (211 g/h – G30)

Predný pravý	Pomocný horák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadný ľavý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadný pravý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na ktorý je produkt nastavený:	
G20 20 mbar	

Kategória plynového produktu

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat I 2H

Druhy plynov / tlaky, na ktoré je možné produkt premeniť:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Kategórie/typy/tlak plynu v krajine

Typ plynu, tlak a kategóriu plynu, ktoré možno použiť v krajine, kde bude výrobok nainštalovaný, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DNES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
SK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabuľka vstrekočoč

V tabuľke nižšie sú uvedené hodnoty vstrekočoč pre všetky typy horľavých plynov na konverziu plynu. Hodnoty vašich vstrekočoč môžete dosiahnuť tak, že sa pozriete na technickú tabuľku pre typy plynov, ktoré môžete previesť podľa vašich horľavín a krajiny. Injektory nemusia byť dodávané s vašim produktom. Môžete ho získať v autorizovaných servisoch alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.

Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

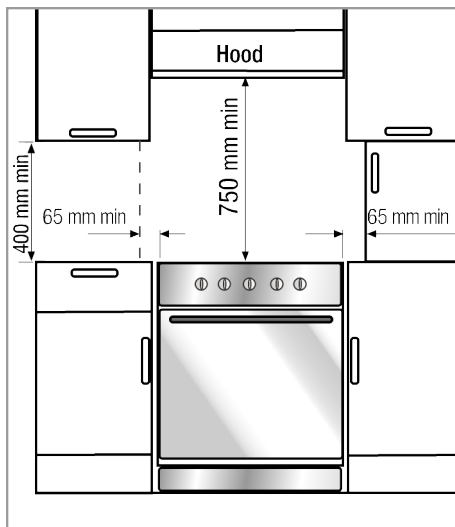
! Všeobecné informácie

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že príklady elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalátora, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej

dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

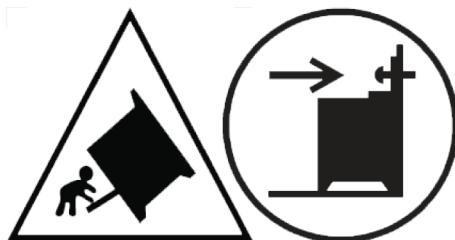


- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

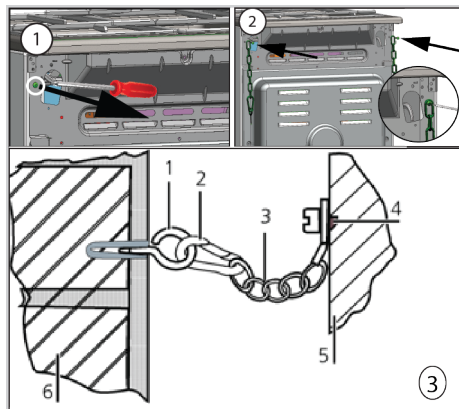
Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vašej rúre.

Varovanie- Nebezpečenstvo prevrátenia!



Varovanie: Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

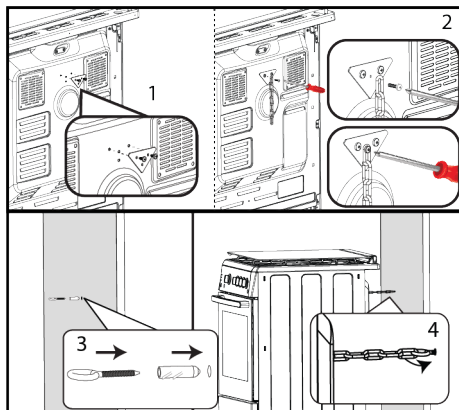
Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze; Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku (2) cez zamykací mechanizmus (2).



- 1 Stabilizační hák
- 2 Stabilizační hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz; Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráteniu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



i Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetrание miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvory s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe

plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a neuzatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacjej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacjej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie

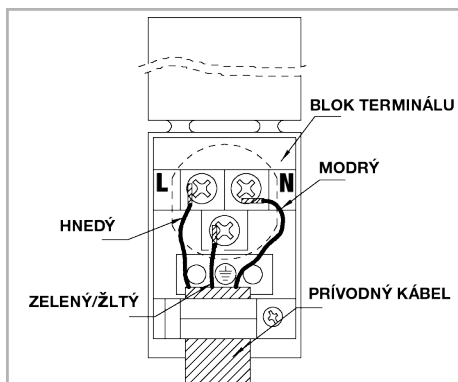
- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodení sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Vykonnosť štítok je viditeľná buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prí-

stroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.
- **Ak bude produkt pripojený priamo k napájaciemu zdroju:** Ak nie je možné odpojiť všetky póly napájacieho napätia, musí byť pripojená odpojovacia jednotka s kontaktnou vzdialenosťou minimálne 3 mm (poistky, bezpečnostné spínače, stýkače) a všetky póly tejto odpojovacej jednotky musia byť v blízkosti (nie však vyššie) produkt v súlade so smernicami IEE. Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť prevádzkové problémy a stratiť platnosť záruky výrobku.
- Odporúča sa dodatočná ochrana pomocou ističa zvyškového prúdu.

Ak je výrobok vyrobený bez napájacieho kábla:

- Napájací kábel, definovaný v technickej tabuľke domov, sa musí pripojiť k produktu podľa pokynov. Napájací kábel nesmie byť z bezpečnostných dôvodov dlhší ako 2 m.
- Otvorte kryt svorkovnice pomocou skrutkovača.
- Zasuňte napájací kábel cez káblovú svorku pod svorku a pripevnite ju k telu pomocou integrovanej skrutky na kábli.
- Pripojte káble podľa dodanej schémy.



Ak je váš typ napájacieho kábla 3-vodičový, pre 1-fázové pripojenie:

- Hnedá = L (Fáza)
- Modrá = N (Neutrálny)
- Zelený/žltý drôt = (E)  (Uzemnenie)
- Po dokončení drôtových pripojení zatvorte kryt svorkovnice.
- Pripojte napájací kábel k napájaniu tak, že ho nasmerujete tak, aby sa nedotýkal produktu a nebol stlačený medzi produkt a stenu.

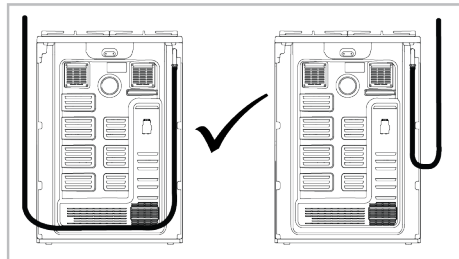
4.3 Pripojenie plynu

- Ak inštaláciu, opravu alebo pripojenie vykoná neautorizovaná/neoprávnená/nekvalifikovaná osoba alebo technik, hrozí nebezpečenstvo výbuchu, požiaru a otravy.
- Pred umiestnením výrobku sa uistite, či sú miestne distribučné podmienky (typ a tlak plynu) a nastavenie plynu výrobku v súlade s týmito podmienkami. Podmienky nastavenia plynu a hodnoty výrobku sú uvedené na štítkoch (alebo typovom štítku).
- Ak kód vašej krajiny nie je uvedený na štítku, postupujte podľa miestnych technických pokynov pre vašu krajinu pre pripojenie a konverziu plynu.
- Výrobok môže k plynovému rozvodu pripojiť len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.

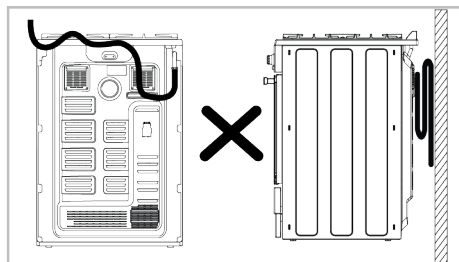
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku postupov vykonaných neoprávnenou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou alebo technikom.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Ak potrebujete neskôr používať výrobok s iným typom plynu, musíte sa poradiť s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou alebo technikom o príslušnom postupe konverzie.
- Po každom použití skontrolujte tesnosť plynovej prípojky. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku úniku plynu, ku ktorému môže dôjsť v dôsledku pripojenia alebo prestavby plynu vykonanej neoprávnenými osobami/osobami bez povolenia.
- Ak pripojenie nevykonáte podľa nižšie uvedených pokynov, hrozí riziko úniku plynu a požiaru. Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Pripojenie plynu musí vykonať len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Uistite sa, že plynová hadica, ktorá sa má použiť v plynovej prípojke, spĺňa miestne normy pre plyn.
- Ohybná plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí a horúcich povrchov (znázornených na obrázkoch nižšie) v jej okolí a aby nebola zachytená pri pohybe pohyblivých častí. (napr. zásuvky). Okrem toho by nemala byť umiestnená v priestoroch, kde by sa mohla stlačiť.
- Nepohybujte s výrobkom, ktorého plynové pripojenie bolo dokončené. Pri premiestnení, môže vzniknúť riziko úniku plynu.
- Na pripojenie plynu a prestavbu sa musí použiť kľúč.

Výber strany pripojenia plynu

- Plynová hadica by sa mala pripájať širokými uhlovými zákrutami proti možnosti zlomenia a prehnutia počas pripájania.
- Pred pripojením plynu sa uistite, že hlavná plynová prípojka a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.



- Plynová hadica sa nesmie drviť, prehýbať, stláčať, dotýkať sa ostrých rohov ani pričádzať do kontaktu s horúcimi časťami výrobku a kuchynským riadom na výrobku.



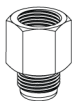
Náhradné diely pre pripojenie plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na pripojenie plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom. Časti plynových prípojek, ktoré sa majú použiť, sa môžu líšiť v závislosti od typu plynu a predpisov danej krajiny.

Tesnenie proti úniku :



Pripojovací kus EN 10226 R1/2" :



Pripojovací kus pre kvapalný plyn (G30,G31) :



Pripojovací kus výstupu plynu :

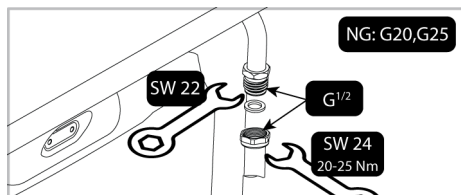


Pripojenie plynu - Zemný plyn

- Inštalácia zemného plynu musí byť pred inštaláciou výrobku vhodne pripravená na montáž. Na výstupe plynového systému, ktorý má byť pripojený k výrobku, musí byť ventil zemného plynu.
- Uistite sa, že je ventil zemného plynu ľahko prístupný.
- Pripojte výrobok k systému zemného plynu vo vašej domácnosti pomocou flexibilnej plynovej hadice, ktorá spĺňa miestne normy.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie..
- Prívod plynu musí byť pripojený cez plynové potrubie alebo bezpečnostnú plynovú hadicu so závitovými spojkami na oboch koncoch.

EN ISO 228 Pripojenie typu G1/2"

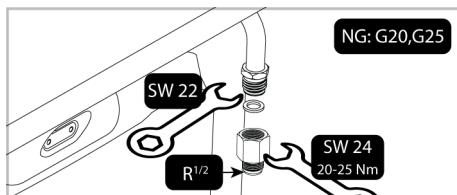
1. Vložte nové tesnenie do spojovacieho dielu a uistite sa, že je správne usadené.
2. Pripojovací diel na plyn pripevnite k spotrebiču pomocou 22 mm kľúča a pripojovací diel vložte do pripojovacieho dielu pomocou 24 mm kľúča.



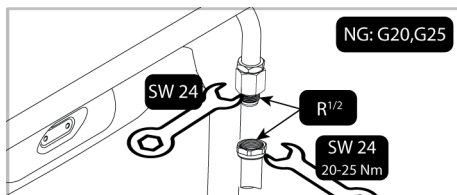
3. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

EN 10226 Pripojenie typu R1/2"

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre zemný plyn a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Kým držíte výstup plynovej prípojky výrobku zafixovaný kľúčom 22, pripojte prepojavací diel k výstupu plynu výrobku kľúčom 24 a pevne ho utiahnite.



3. Vložte nové tesniace tesnenie do bezpečnostnej plynovej hadice/potrubic. Uistite sa, že tesnenie sedí správne.
4. Okolo závitovej časti prepojavacej spojky namotajte tesniacu hmotu. Pripojte závitovú časť bezpečnostnej plynovej hadice/rúrky k prepojavacej prípojke pomocou 24 mm kľúča a pevne ju utiahnite, pričom prepojavaciu spojku držte na mieste pomocou 24 mm kľúča.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Pripojenie plynu - LPG

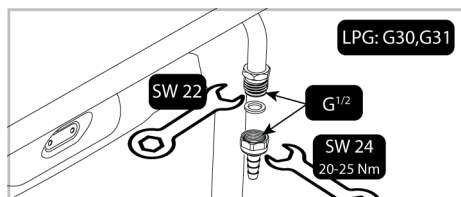
- Váš výrobok by mal byť pripojený tak, aby bol blízko plynovej prípojky, aby sa zabránilo úniku plynu.
- Pred realizáciou plynovej prípojky si zabezpečte plastovú plynovú hadicu a vhodnú montážnu svorku. Vnútorňý priemer plastovej plynovej hadice musí byť 10 mm a jej dĺžka nesmie byť väčšia

ako 150 cm. Plastová hadica musí byť odolná voči úniku a musí sa dať kontrolovať.

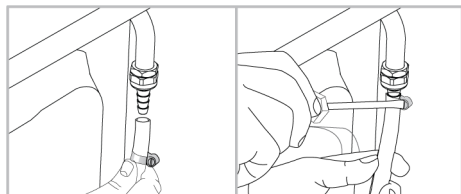
- Plynové spotrebiče a systémy sa musia pravidelne kontrolovať, či správne fungujú. Regulátor, hadica a jej svorka sa musia pravidelne kontrolovať a vymieňať v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie.
- Plynová prípojka sa musí pripojiť pomocou plynovej hadice alebo pevnej prípojky.

Pripojenie s upnutou (bezzávitovou) plynovou hadicou

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre LPG a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Pripojovací vývod plynu výrobku zaistíte kľúčom s priemerom 22 mm, pripojovací diel pripojte k vývodu plynu výrobku kľúčom s priemerom 24 mm a pevne utiahnite.



3. Namontujte montážnu svorku na jeden koniec plynovej hadice. Koniec plynovej hadice, ku ktorému ste pripojili svorku, zmäknite vložením do vriacej vody na jednu minútu.
4. Zmäččenú plynovú hadicu zasuňte až do spojovacieho kusu. Svorku pevne utiahnite skrutkovačom.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Kontrola tesnosti v mieste pripojenia

- Uistite sa, že sú všetky gombíky na výrobu vypnuté. Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. Pripravte mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice na kontrolu úniku plynu.
- Ak dôjde k úniku plynu, mydlová časť sa spení. V takom prípade ešte raz skontrolujte plynovú prípojku.
- Namiesto mydla môžete na kontrolu úniku plynu použiť komerčne dostupné spreje.
- V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu a miestnosť vyvetrajte.
- Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapaľovače.

4.4 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverečná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.
3. Otvorte prívod plynu.
4. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
5. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.

4.5 Zmena plynu



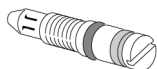
Všeobecné informácie

- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte hlavný prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Všetky plynové trysky sa musia vymeniť a nastavenie horenia plynových kohútikov sa musí vykonať v polohe voľnobehu, aby bol výrobok vhodný na použitie s iným plynom.
- Po zmene typu plynu sa musí nový štítok s typom plynu na náhradnom vrecku nalepiť na aktuálny štítok, ktorý sa už nachádza na zadnej stene výrobku.
- Konvertibilný typ plynu a kategórie plynu vášho výrobku podľa krajiny sú uvedené v časti "Kategórie/typy/tlak plynu v krajine". V tejto tabuľke si pozrite typy plynu, ktoré môžete vo svojej oblasti konvertovať. V tejto tabuľke nie je možné konvertovať na nešpecifikované typy plynov.
- Náhradná tryska vhodná pre typ plynu, ktorý chcete konvertovať, nemusí byť dodaná s výrobkom. Trysky môžete získať v autorizovanom servise alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.
- Hodnoty trysiek a typy plynov, ktoré sa majú používať pre horáky, sú uvedené na konci tejto časti. Vykonajte pripojenie typu plynu, ktorý sa má prestavať, ako je popísané v časti pripojenia plynu.

Náhradné diely pre konverziu plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na konverziu plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom.

Obtoková dýza

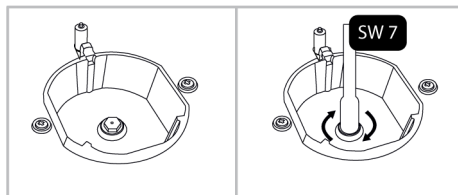


Tryska horáka

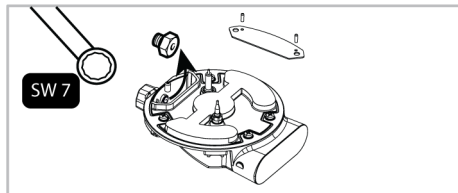


Výmena trysky horákov

1. Všetky ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli otočte do polohy vypnuté.
2. Uzavrite prívod plynu.
3. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
4. Odstráňte plynové trysky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. (kľúč 7)



5. Ak je váš výrobok vybavený horákom wok s bočnou tryskou, odstráňte trysku pomocou kľúča číslo 7.



Na niektorých horákoch varných dosiek je tryska zakrytá kovovou časťou. Pri výmene trysky sa musí tento kovový kryt odstrániť.

6. Nainštalujte nové plynové trysky. (Uťahovací moment 4 Nm)
7. Skontrolujte všetky pripojenia, aby ste sa uistili, že sú nainštalované bezpečne a spoľahlivo.



Nové trysky majú svoju polohu vyznačenú na obale alebo sa môžete odvolať na tabuľku trysiek na stránke.

8. Po pripojení musíte skontrolovať tesnosť trysiek.



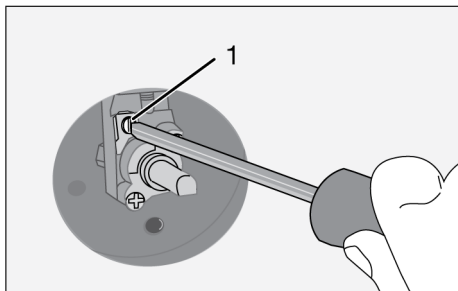
Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

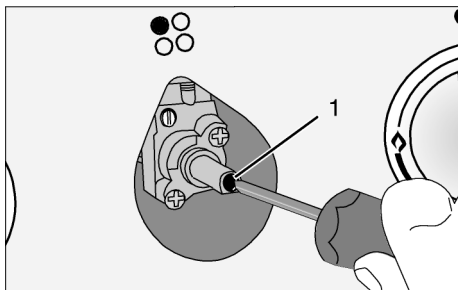
1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.
4. Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť proti smeru hodinových ručičiek

⇒ Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.

5. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
6. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
7. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

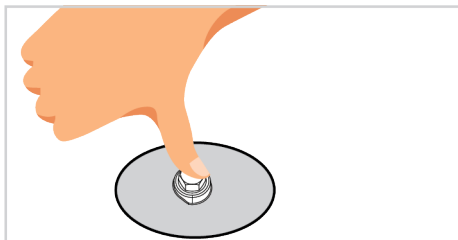


1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

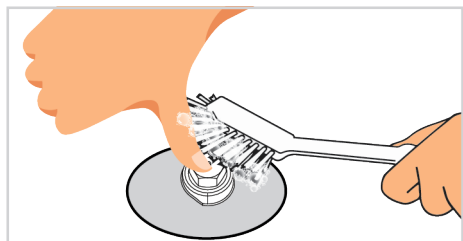
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokujte prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládací gombík a drže v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.

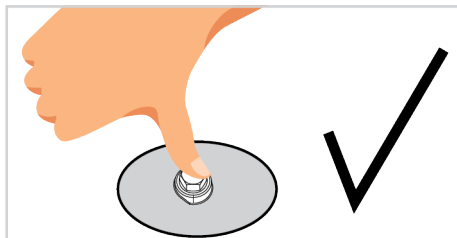
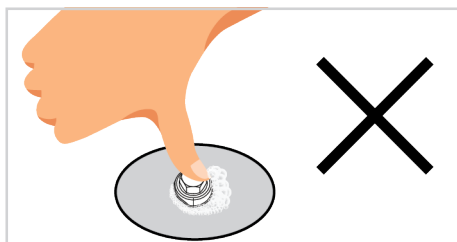


3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.



4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolaťe autorizovaného servisného zá-

stupcu alebo technika s licenciou. Ne-
používajte produkt, kým do produktu
nezasiahne autorizovaný servis.

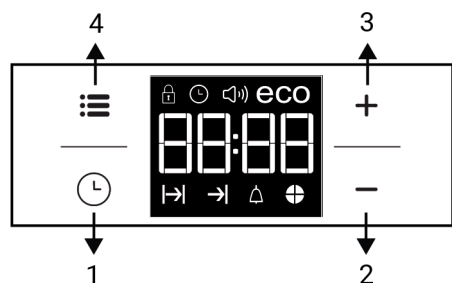


5 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

5.1 Prvé nastavenie časovača

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symbody na displeji

Symbol času pečenia

Symbol času ukončenia pečenia *

Symbol alarmu

Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

Symbol úrovne hlasitosti

Symbol dennej doby

Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

i Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+/–** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

i Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla **≡** a potom použite **+/–** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu ⌚ a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol ⌚. Symbol po nastavení času zmizne.



Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Buďte ich potrebné nastaviť znovu.

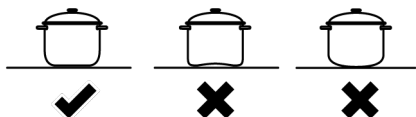
5.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.

6 Používanie platne

6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

- Hrnce a panvice postavte tak, aby ich rúčky neboli nad horákmi, pre zabránenie ich prehriatiu.
- Nepoužívajte nevyvážené a ľahko naklápacie hrnce/panvice na varnej doske.



- Hrnce/panvice a prázdne hrnce neohrievajte. Hrnce a spotrebič sa môžu poškodiť.
- Nezapaľujte horáky bez hrnca alebo hrncov/panvíc na príslušnom horáku.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.

4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.

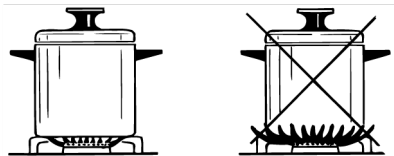
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Nekladte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.
- Veľkosť hrncov/panvíc musí zodpovedať veľkosti plameňa. Nastavte plynové plamene tak, aby nevyčnievali zo dna hrncov/panvíc a hrnce/panvice umiestnite na držiak hrnca ich vycentrovaním. Na zakrytie viac ako jedného horáka nepoužívajte veľké panvice/hrnce.



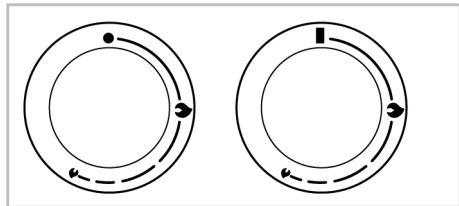
Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Typ horáka varnej dosky	Priemer hrnca - cm
Pomocný horák	12 – 18
Obyčajný horák	18 – 20
Rýchly horák - Wok horák	22 - 24

Nepoužívajte hrnce, ktoré presahujú vyššie uvedené rozmery. Používanie väčších panvíc / hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a gombíkov. Navyše, ak je povrch na varenie vášho produktu sklenený, dôjde k prehriatiu na tomto povrchu a k poškodeniu výrobku. Používanie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

6.2 Prevádzka varných dosiek

Ovládací gombík varnej dosky



- Poloha vypnutia
- 🔥 Malý plameň: Najnižší príkon plynu
- 🔥 Veľký plameň: Najvyšší plynový výkon

Varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Pri vypnutí (horná poloha) nie je horák poháňaný plynom. Po zapálení horáka môžete variť nastavením hladiny plynu na gombíku. Nastavte požadovaný výkon varenia zarovnaním gombíka s príslušným symbolom.

Zapálenie plynových horákov

- ✓ Plynové horáky sa zapalujú ovládacími gombíkmi.

1. Stlačte gombík horáka.
2. Stlačte gombík a ho otočte proti smeru hodinových ručičiek k symbolu veľkého plameňa.
3. S výslednou iskrou sa plyn zapáli.
4. Po počiatočnom zapálení držte gombík stlačený po dobu 3-5 sekúnd.
5. Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení gombíka nezapáli, zopakujte rovnaký postup stlačením gombíka na 15 sekúnd.



Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite tlačidlo. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanú úroveň výkonu.

Vypnutie plynových horákov

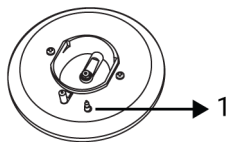
Prepnite gombík horáka do vypnutej polohy (hore).



Ak dôjde k neúmyselnému uhaseniu plameňov horáka, vypnite ovládací gombík horáka. Nepokúšajte sa horák znovu zapáliť najmenej 1 minútu.

Bezpečnostný mechanizmus vypínania plynu

Ako preventívne opatrenie proti vyfúknutiu v dôsledku pretečenia horákov varnej dosky začne pracovať bezpečnostný mechanizmus, ktorý okamžite vypne plyn.



1 Bezpečnostné vypínanie plynu

Pre aktiváciu bezpečnostného mechanizmu vypínania plynu podržte ovládací gombík po zapálení varnej dosky stlačený ešte 3 - 5 sekúnd.

7 Používanie rúry

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

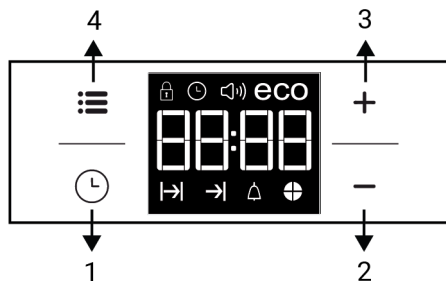
Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.



Po zatvorení skleneného horného veka alebo jeho odstránení z výrobku sa prúdenie plynu do horákov varnej dosky preruší. Z tohto dôvodu nemôžete používať horáky varnej dosky, keď je sklenený vrchný kryt zatvorený alebo odstránený z výrobku.

7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symboly na displeji

- Symbol času pečenia
- Symbol času ukončenia pečenia *
- Symbol alarmu
- Symbol koláča s časom
- Symbol ekologického režimu
- Symbol úrovne hlasitosti
- Symbol dennej doby
- Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.



Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.



Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.



Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Výber teploty a funkcie prevádzky rúry.

Môžete variť manuálnym ovládaním (vlastnou kontrolou) výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.



1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu zhasne. Rúra sa po skončení procesu pečenia sama vypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

- ✓ Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+/-**.
 - ⇒ Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a čas sa odpočítava.
4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
 - ⇒ Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
5. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.
 - ⇒ Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.



Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

7.3 Nastavenia

Zapnutie zámky tlačidiel

- ✓ Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.
- 1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"OFF"**.
- 2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.
- 3. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **"On"** a symbol  zostane svietiť.



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

- 1. Stlačte , až kým sa na displeji nezobrazí symbol .
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"On"**.
- 2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
 - ⇒ Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie **"OFF"** (VYP.).

Nastavenie budíka

- ✓ Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.
- 1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .



Maximálny čas budenia môže byť 23 hodín 59 minút.

- 2. Pomocou tlačidiel  nastavte trvanie alarmu.



Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

- ⇒ Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
- 3. Na konci času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

- 1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
 - ⇒ Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

- 1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
- 2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí "00:00".



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena tónu alarmu

- 1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- 2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi .
- 3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.
 - ⇒ Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako **"b-01"**, **"b-02"** alebo **"b-03"**.

Zmena denného času

- ✓ Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:
- 1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- 2. Nastavte čas pomocou kláves .

3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia. Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.
⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"Off"**.
2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu **+**.
⇒ Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí **"On"** a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.
⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"On"**.
2. Úsporný režim deaktivujete stlačením klávesu **—**.
⇒ **"Off"** sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasú obrazovky Líši sa v závislosti od modelu produktu. ***Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.**

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí **"d-01"** alebo **"d-02"** alebo **"d-03"** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves **+/—**.
⇒ Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

8 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

8.1 Všeobecné informácie o pečení v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornej a vonkajšej povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Kondenzácia alebo vodná para sa môže objaviť ako potenie alebo kvapkanie na vnútornej skle rúry v závislosti od jedla. Tento bežný jav sa môže vyskytnúť pri va-

rení. Keď výrobok po varení vychladne, odporúčame na utieranie vnútorného skla použiť vlhkú handričku.

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Použitie dodávaného príslušenstva zaistí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte informácie poskytnuté výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a

ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte masťný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.

- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potaviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	175	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	180 - 200	10 ... 20
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	190	20 ... 35
Droždie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	190	20 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	25 ... 45
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	1	200	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minúty 220/ max, po 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minúty 220/ max, po 190	70 ... 90
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	55 ... 65
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	15 minúty 220/ max, po 180 ... 190	50 ... 65

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	25 minúty 220/ max, po 190	70 ... 120
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	25 minúty 220/ max, po 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásky, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné informácie

- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry.

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.

- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C) *	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

* Ak vo vašom produkte nie je možné nastaviť teplotu grilu, bude funkcia grilu pracovať pri maximálnej hodnote teploty.

8.1.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

9 Údržba a čistenie

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné informácie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvrn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Ak nie je v návode na používanie uvedené inak, neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.
- Horák typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.
- Keďže uzávery varných zón prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania varnej dosky to nespôsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvry na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvry môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrázívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 34]".)

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvry od vápnika (žlté škvry) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvru čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvry na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Dbajte na to, aby klby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobu nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

9.3 Čistenie varnej dosky

Čistenie plynových horákov

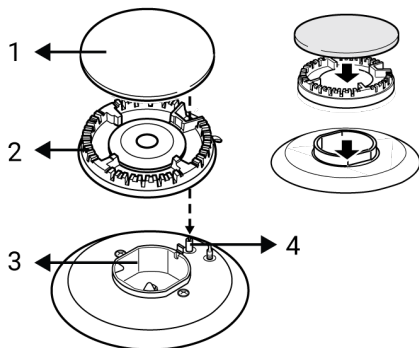
1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapy horáka a hlavy.

2. Vyčistite povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistite komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaistite, aby nezostali zvyšky jedla.
4. Očistite zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistite čiapky a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škvrny, udržiavajte čiapky a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistite nekovovým a neškrabáucim štetcom.
7. Môžete použiť čistiace prostriedky Qu-ick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povrchy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvrny na smaltovaných uzáveroch horákov.
8. Počas ich čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvápnovače, môže to spôsobiť zmenu farby.
9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrnca saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.
10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvrny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.
11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.

12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.

Montáž častí horáka

1. Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.
2. Nasadte hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.
3. Na hlavu horáka položte kryt horáka.



- | | |
|---|--|
| 1 | Viečko horáka |
| 2 | Hlava horáka |
| 3 | Komora horáka |
| 4 | Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním) |

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou gombíkového ovládania utrite panel a gombíky vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Pri čistení panela neodsťraňujte gombíky a tesnenia pod ním. Ovládací panel a gombíky môžu byť poškodené.
- Pri čistení nerezových panelov pomocou gombíkového ovládania nepoužívajte v okolí gombíka čistiace prostriedky z nerezovej ocele. Indikátory okolo gombíka je možné vymazať.

- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

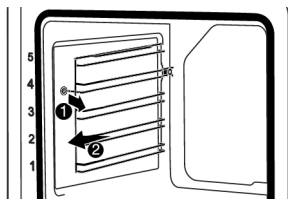
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

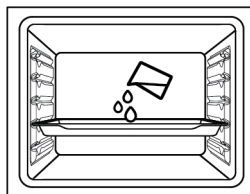
9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäččené parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 300 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



Vyhňte sa destilovanej alebo filtrovanej vode. Používajte iba hotové vody.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 25 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverí buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dverí kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dverí kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazé-

novom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.

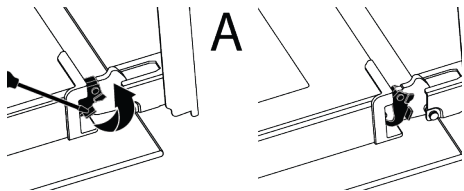


9.7 Čistenie dvierok rúry

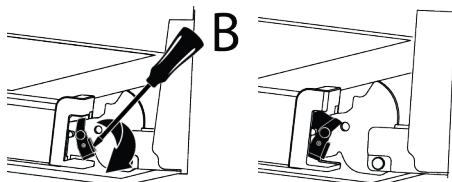
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach **"Demontáž dvierok rúry"** a **"Demontáž vnútorných skiel dvierok"**. Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

Odstránenie dvierok rúry

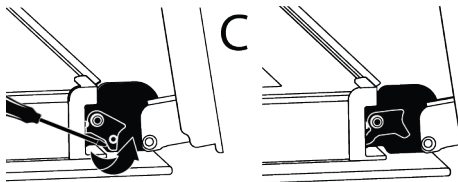
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



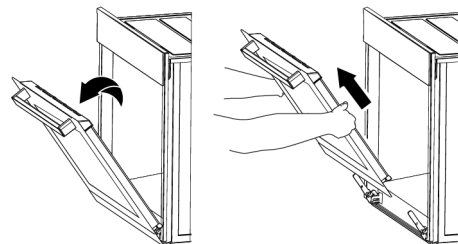
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloottvorenej polohy.



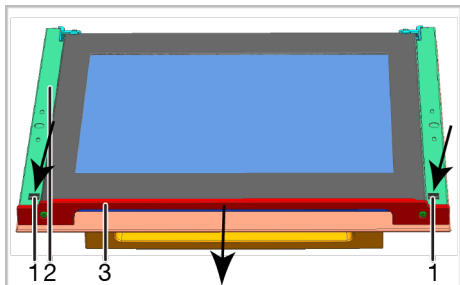
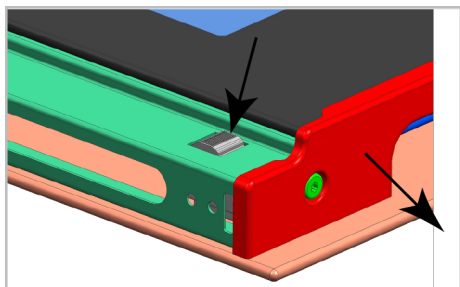
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

i Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

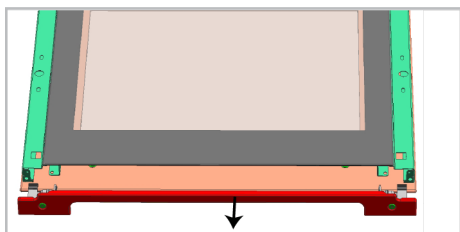
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

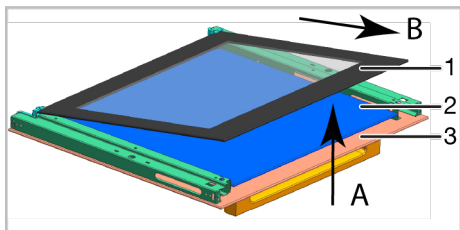
1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



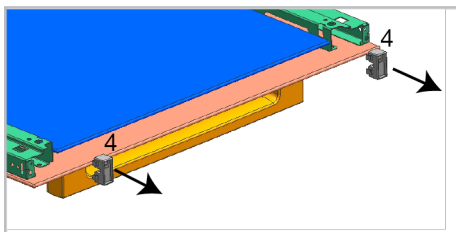
2. Stlačte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichytný k hornej strane predných dvierok.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel*
- 3 Vonkajší sklenený panel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3. Mierne nadvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere "A" a vytiahnite ho v smere "B" tak, ako je znázornené na obrázku.
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom, zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.

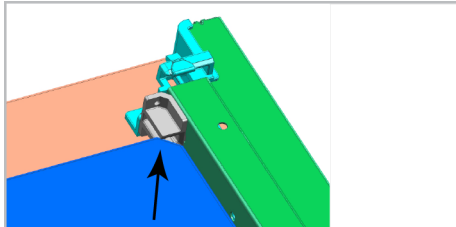


- 4 Spojovací držiak skiel*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

5. Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).
6. Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



7. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.
8. Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútornejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.



V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

9. Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta.
10. Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.

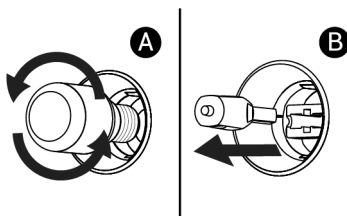
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácych miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svetidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



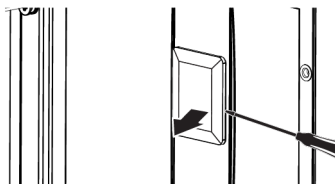
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasaďte späť sklenený kryt.

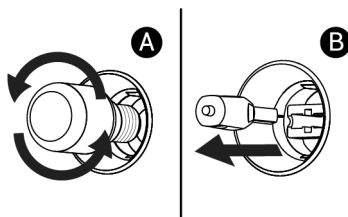
Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

10 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Neexistuje žiadna iskra zapalovania.

- Neexistuje žiadny prúd. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.

Nie je tam žiadny plyn.

- Hlavný plynový ventil je uzavretý. >>> Otvorte plynový ventil.
- Plynové potrubie je ohnuté. >>> Nainštalujte plynové potrubie správne.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Whirlpool produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni de siguranță. Păstrați-le în apropiere pentru referințe viitoare.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Cuprins

1 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	42
1.1 UTILIZAREA PERMISĂ	44
1.2 INSTALARE	45
1.3 CONECTARE LA GAZ.....	47
1.4 AVERTISMENTE ELECTRICE	49
1.5 CURATENIE SI INTRETINERE	50
2 Instrucțiuni de mediu	51
3 Produsul dumneavoastră	52
3.1 Prezentarea produsului.....	52
3.1.1 Unitatea de gătit.....	52
3.1.2 Secțiunea plită	52
3.2 Prezentarea panoului de control al produsului	52
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	53
3.4 Accesoriiile produsului.....	54
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	55
3.6 Specificații tehnice	58
4 Instalare	61
4.1 Locul potrivit pentru instalare.....	61
4.2 Conexiunea electrică.....	63
4.3 Racord gaz	64
4.4 Amplasarea produsului	67
4.5 Conversia gazelor.....	68
5 Prima utilizare	70
5.1 Prima setare a temporizatorului...	70
5.2 Curățarea inițială	71
6 Utilizarea plitei.....	71
6.1 Informații generale despre utilizarea plitei	71
6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI	72
7 Utilizarea cuptorului.....	73
7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	73
7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	74
7.3 Setări	75
8 Informații generale despre gătit	77
8.1 Informații generale despre coacerea în cuptor.....	77
8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	77
8.1.2 Carne, pește și pui	79
8.1.3 Grătar	80

8.1.4 Alimente de test	81
9 Întreținerea și curățarea.....	81
9.1 Informații generale privind curățarea	81
9.2 Accesorii de curățare.....	83
9.3 Curățarea plitei	83
9.4 Curățarea panoului de control....	84
9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	84
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	84
9.7 Curățarea ușii cuptorului.....	85
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	86
9.9 Curățarea lămpii cuptorului	87
10 Depanare	88



1 INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

RO

IMPORTANT DE CITIT ȘI OBSERVAT

! Aceste instrucțiuni sunt valabile dacă simbolul țării apare pe aparat. În cazul în care simbolul nu apare pe aparat, este necesar să consultați instrucțiunile de instalare care ar trebui să furnizeze instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului la condițiile de utilizare ale țării.

! ATENȚIE: Utilizarea aparatului de gătit cu gaz are ca rezultat producerea de căldură, umiditate și produse de ardere în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în uz: păstrați orificiile naturale de ventilație deschise sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hota mecanică de extracție). Utilizarea intensivă prelungită a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, cum ar fi deschiderea unei ferestre sau o ventilație mai eficientă, de exemplu creșterea nivelului de ventilație mecanică (dacă este posibil), pentru a îndepărta în siguranță produsele de ardere în aerul exterior (exterior),

asigurând în același timp schimbarea aerului din cameră cu ventilație suplimentară. Consultați un profesionist înainte de instalarea ventilației suplimentare.

! Nerespectarea exactă a informațiilor din acest manual poate provoca un incendiu sau o explozie, ducând la daune materiale sau vătămări corporale.

! Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni de siguranță. Păstrați-le în apropiere pentru referințe viitoare.

! Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.

! Dacă flăcările arzătorului sunt stinse accidental, rotiți butonul de comandă al arzătorului în poziția oprit și nu încercați să-l reaprindeți timp de cel puțin 1 minut.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine oferă avertismente importante de siguranță, care trebuie respectate în orice

moment. Producătorul declină orice răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau setarea incorectă a comenzilor.

⚠️ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠️ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

⚠️ ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces scurt de gătit trebuie supravegheat continuu.

⚠️ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată atunci când gătiți cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flăcările, de exemplu cu un capac sau o pătură de incendiu.**

⚠️ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Păstrați hainele sau alte materiale inflamabile departe de aparat, până când toate componentele s-au răcit complet - risc de incendiu.

⚠️ Copiii foarte mici (0-3 ani) trebuie ținuti departe de aparat. Copiii mici (3-8 ani) trebuie ținuti departe de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați continuu. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat numai dacă sunt supravegheați sau li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.

⚠️ ATENȚIE: În cazul ruperii sticlei de plită: închideți imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați aparatul de sursa de alimentare; nu atingeți suprafața aparatului; nu utilizați aparatul.

🚫 Capacul de sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul când arzătorul este aprins.

⚠️ AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării.

Trebuie avut grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați continuu.

! Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Dacă aparatul este potrivit pentru utilizarea sondei, utilizați numai o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - risc de incendiu.

! Păstrați hainele sau alte materiale inflamabile departe de aparat, până când toate componentele s-au răcit complet - risc de incendiu. Fiți întotdeauna vigilenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau când adăugați băuturi alcoolice - risc de incendiu. Folosiți mănuși de cuptor pentru a îndepărta tigăile și accesoriile. La sfârșitul gătitului, deschideți ușa cu prudență, permițând aerului cald sau aburului să scape treptat înainte de a accesa cavitatea - risc de arsuri. Nu obstrucționați orificiile de aerisire fierbinte din partea din față a cuptorului - risc de incendiu.

! Aveți grijă când ușa cuptorului este în poziție deschisă sau în jos, pentru a evita lovirea ușii. Mâncarea nu trebuie lăsată în sau pe produs mai mult de o oră înainte sau după gătit.

! AVERTISMENT: Gazul care scapă se poate aprinde. Dispozitivul nu trebuie să funcționeze mai mult de 15 secunde. Dacă după 15 secunde arzătorul nu s-a aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca o aprindere suplimentară a arzătorului.

! 1.1 UTILIZAREA PERMISĂ

! ATENȚIE: Aparatul nu este destinat să fie acționat cu ajutorul unui dispozitiv extern de comutare, cum ar fi un cronometru sau un sistem separat de telecomandă.

! Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi: zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru; case de fermă; de către

clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.

⚠ ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului. Nu se utilizează în alte scopuri, de exemplu încălzirea încăperilor.

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de exemplu, cutii de benzină sau aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠ Folosiți vase și tigăi cu fundul de aceeași lățime ca cel al arzătoarelor sau puțin mai mari (vezi tabelul specific). Asigurați-vă că vasele de pe grătare nu ies dincolo de marginea plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grilelor poate duce la deteriorarea plitei: nu poziționați grilele cu susul în jos și nu le glisați peste plită.

⚠ Nu lăsați flacăra arzătorului să se extindă dincolo de marginea tăvii.

⚠ Nu utilizați: Plăci din fontă, pietre ollar, vase și tigăi de teracotă. Difuzoare de căldură, cum ar fi plasă metalică sau

orice alte tipuri. Două arzătoare simultan pentru un recipient (de exemplu, fierbător de pește).

⚠ În cazul în care condițiile locale particulare ale gazului livrat îngreunează aprinderea arzătorului, se recomandă repetarea operației cu butonul rotit la setarea mică a flăcării.

⚠ În cazul instalării unei hote deasupra plitei, vă rugăm să consultați instrucțiunile hotei pentru distanța corectă.

⚠ Picioarele de cauciuc de protecție de pe grile reprezintă un pericol de ciocnire pentru copiii mici. După îndepărtarea grilelor, vă rugăm să vă asigurați că toate picioarele sunt montate corect.

⚠ 1.2 INSTALARE

⚠ Aparatul trebuie manipulat și instalat de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Utilizați mănuși de protecție pentru a despacheta și instala - risc de tăieturi.

⚠ Conexiunile electrice și de gaz trebuie să respecte reglementările locale.

⚠ Instalarea, inclusiv alimentarea cu apă (dacă există), conexiunile electrice și reparațiile trebuie efectuate de

un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât dacă este specificat în mod specific în manualul de utilizare. Țineți copiii departe de locul de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului. În caz de probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu post-vânzare. Odată instalate, deșeurile de ambalaje (plastic, piese din polistiren etc.) trebuie depozitate la îndemâna copiilor - risc de sufocare. Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de orice operațiune de instalare - risc de electrocutare. În timpul instalării, asigurați-vă că aparatul nu deteriorează cablul de alimentare - risc de incendiu sau electrocutare. Activați aparatul numai după ce instalarea a fost finalizată.

Aparatul trebuie instalat în locuința casnică pentru funcțiile tipice de menaj.

AVERTISMENT: Modificarea aparatului și a metodei sale de instalare sunt esențiale pentru a utiliza aparatul în siguranță și corect în toate țările suplimentare.

Utilizați regulatoare de presiune adecvate presiunii gazului indicate în instrucțiuni.

Camera trebuie să fie echipată cu un sistem de extracție a aerului care elimină orice fum de ardere.

Camera trebuie, de asemenea, să permită circulația adecvată a aerului, deoarece aerul este necesar pentru ca arderea să aibă loc în mod normal. Debitul de aer nu trebuie să fie mai mic de 2 m³/h pe kW de putere instalată.

Sistemul de circulație a aerului poate prelua aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală interioară de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie susceptibilă la blocaje.

Sistemul poate furniza, de asemenea, aerul necesar pentru ardere indirect, adică din încăperile adiacente echipate cu tuburi de circulație a aerului, așa cum este descris mai sus. Cu toate acestea, aceste camere nu trebuie să fie camere comune, dormitoare sau camere care pot prezenta un pericol de incendiu. Gazul petrolier lichid se scufundă pe podea, deoarece este mai greu decât aerul. Prin urmare, încăperile care conțin

butelii de GPL trebuie, de asemenea, să fie echipate cu orificii de aerisire pentru a permite evacuarea gazului în caz de scurgere. Aceasta înseamnă că buteliile de GPL, parțial sau complet pline, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau zone de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandabil să păstrați numai cilindrul utilizat în încăpere, poziționat astfel încât să nu fie supus căldurii produse de surse externe (cuptoare, șeminee, sobe etc.) care ar putea ridica temperatura cilindrului peste 50° C.

Dacă vi se pare dificil să rotiți butoanele arzătorului, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă se constată că este defect. Deschiderile utilizate pentru ventilarea și dispersia căldurii nu trebuie acoperite niciodată.

 Nu scoateți aparatul de pe baza de spumă de polistiren până la momentul instalării.

 Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - risc de incendiu.

 dacă gama este așezată pe o bază, aceasta trebuie nivelată și fixată pe perete prin lanțul de reținere furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.

 **AVERTISMENT:** Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de reținere furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

1.3 CONECTARE LA GAZ

 **AVERTISMENT:** Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului) și configurația aparatului sunt compatibile.

 **AVERTISMENT:** Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt indicate pe plăcuța cu date a produsului.

 Verificați dacă presiunea alimentării cu gaz este în concordanță cu valorile indicate în tabelul „Specificațiile arzătorului și duzei”.

 **AVERTISMENT:** Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acesta trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările actuale de

instalare. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este conectat la gaz lichid, șurubul de reglare trebuie fixat cât mai strâns posibil.

⚠ IMPORTANT: Când butelia de gaz sau recipientul de gaz este instalat, acesta trebuie așezat corespunzător (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie efectuată de un tehnician calificat.

⚠ Utilizați numai furtun metalic flexibil sau rigid pentru conectarea la gaz.

⚠ Conectarea cu o țeavă rigidă (cupru sau oțel): Conectarea la sistemul de gaze trebuie efectuată astfel încât să nu provoace nicio presiune de nicio fel asupra aparatului. Există o țeavă reglabilă în formă de L pe rampa de alimentare a aparatului și aceasta este prevăzută cu un sigiliu pentru a preveni scurgerile. Garnitura trebuie înlocuită întotdeauna după rotirea fittingului conductei (sigiliul este prevăzut cu aparatul). Fittingul conductei de alimentare cu gaz este un accesoriu masculin cilindric cu gaz 1/2 filetat.

⚠ Conectarea unei țevi flexibile din oțel inoxidabil fără îmbinare la un atașament filetat:

Fittingul conductei de alimentare cu gaz este un accesoriu masculin cilindric cu gaz 1/2 filetat. Aceste țevi trebuie instalate astfel încât să nu fie niciodată mai lungi de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce conexiunea a fost făcută, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu atinge părți mobile și nu este comprimată. Utilizați numai țevi și etanșări care respectă reglementările naționale actuale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio parte mobilă a mobilierului (de exemplu, sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și unde este posibil să o inspecțiați pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie conectat la sursa principală de alimentare cu gaz sau la o butelie de gaz în conformitate cu reglementările naționale actuale. Înainte de a efectua conexiunea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu alimentarea cu gaz pe care doriți să o utilizați.

 Dacă nu, urmați instrucțiunile indicate în paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

 După conectarea la alimentarea cu gaz, verificați dacă există scurgeri cu apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele din poziția maximă 1* în poziția minimă 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

 Conectarea la rețeaua de gaze sau la butelia de gaz poate fi realizată cu ajutorul unui furtun flexibil din cauciuc sau oțel, în conformitate cu legislația națională în vigoare.

ADAPTAREA LA DIFERITE TIPURI DE GAZE

(Această operație trebuie efectuată de un tehnician calificat.)

 Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât tipul pentru care a fost fabricat (indicat pe etichetă), urmați pașii dedicați furnizați după desenele de instalare.

1.4 AVERTISMENTE ELECTRICE

 **IMPORTANT:** Informații despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța de identificare.

 Plăcuța de identificare se află pe marginea frontală a cuptorului (vizibilă când ușa este deschisă).

 Trebuie să fie posibilă deconectarea aparatului de la sursa de alimentare prin deconectarea acestuia dacă ștecherul este accesibil sau printr-un comutator multipol instalat în amonte de priză, în conformitate cu regulile de cablare, iar aparatul trebuie să fie legat la pământ în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

 Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a conecta aparatul, odată montat în carcasă, la sursa principală de alimentare. Nu trageți cablul de alimentare.

 Nu utilizați cabluri de extensie, prize multiple sau adaptoare. Componentele electrice nu trebuie să fie accesibile utilizatorului după instalare. Nu utilizați aparatul când sunteți umed sau desculț. Nu folosiți acest aparat dacă are un cablu de alimentare sau o priză deteriorată, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat sau căzut.

 Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similar pentru a evita un pericol - risc de electrocutare.

 Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un centru de service autorizat.

 **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

 Instalarea folosind o priză a cablului de alimentare nu este permisă decât dacă produsul este deja echipat cu cel furnizat de producător.

1.5 CURATENIE SI INTREȚINERE

 **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere. Pentru a evita riscul de vătămare corporală folosiți mănuși de protecție (risc de lacerare) și încălțăminte de protecție (risc de contuzie); asigurați-vă că manipulați de două persoane (reduceți sarcina); nu folosiți niciodată echipamente de curățare cu

aburi (risc de electrocutare). Reparațiile neprofesionale care nu sunt autorizate de producător ar putea duce la un risc pentru sănătate și siguranță, pentru care producătorul nu poate fi tras la răspundere. Orice defect sau deteriorare cauzată de reparații sau întreținere neprofesionale nu vor fi acoperite de garanție, ale cărei condiții sunt prezentate în documentul livrat împreună cu unitatea.

 Nu folosiți produse de curățare abrazive dure sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

 Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse de curățat pe bază de clor sau spălatoare pentru tigaie.

 Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de curățare sau de a efectua întreținerea. - risc de arsuri.

 **AVERTISMENT:** Opriți aparatul înainte de a înlocui lampa - risc de electrocutare.

! Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu se află în carcasa lor.

2 Instrucțiuni de mediu

ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale care reglementează eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR DE UZ CASNIC

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu reglementările locale de eliminare a deșeurilor. Pentru informații suplimentare despre tratarea, recuperarea și reciclarea aparatelor electrice de uz casnic, contactați autoritatea locală, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE, deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările privind deșeurile de echipamente electrice și electronice 2013 (cu modificările ulterioare). Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Simbolul  de pe produs sau pe documentația însoțitoare indică faptul că acesta nu trebuie tratat ca deșeurii menajere, ci trebuie dus la un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

SFATURI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă este specificat în tabelul de gătit sau în rețeta dvs.

Folosiți tăvi de copt lăcuite închise sau emailate, deoarece absorb mai bine căldura.

Folosiți o oală sub presiune pentru a economisi și mai multă energie și timp.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: cerințele de proiectare ecologică din Regulamentul European 66/2014; Regulamentul privind etichetarea energetică 65/2014; Proiectarea ecologică pentru produse cu impact energetic și informații energetice (modificare) (Regulamentul privind ieșirea din UE) 2019, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică din Regulamentul european 66/2014 și Regulamentul privind proiectarea ecologică pentru produse legate de energie și informații energetice (modificare) (ieșire din UE) 2019, în conformitate cu standardul european EN 30-2-1.

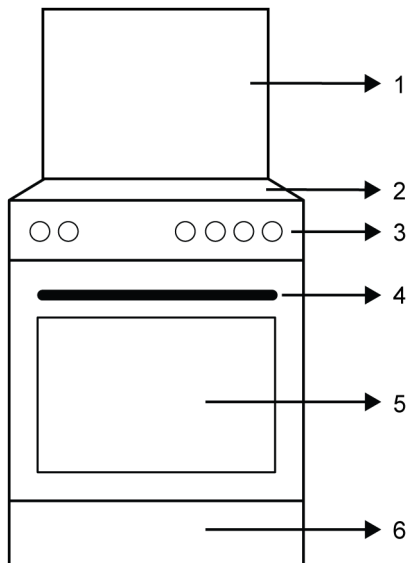
Acest produs poate conține lumină halogen (clasa de eficiență energetică G) sau sursă de lumină LED (clasa de eficiență energetică F).



3 Produsul dumneavoastră

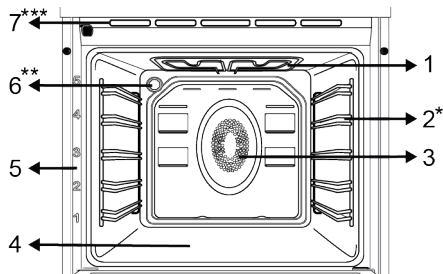
În această secțiune, puteți găsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al produsului. Pot exista diferențe în imagini și unele caracteristici în funcție de tipul de produs.

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Capac superior
- 2 Secțiunea plită
- 3 Panoul de control
- 4 Mâner
- 5 Ușă
- 6 Piesă inferioară

3.1.1 Unitatea de gătit



- 1 Încălzitor superior

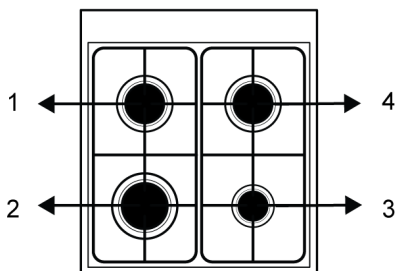
- 2 Rafturi de sârmă *
- 3 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 4 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)
- 5 Poziții de raft
- 6 Lampă **
- 7 Orificii de ventilare ***

* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

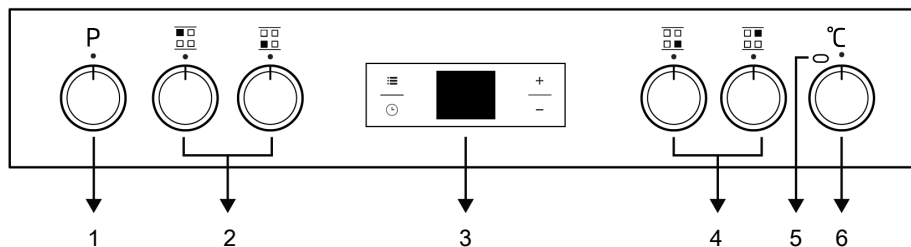
*** Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

3.1.2 Secțiunea plită



- 1 Stânga spate - Arzător normal
- 2 Stânga față - Arzător rapid
- 3 Dreapta față - Arzător auxiliar
- 4 Dreapta spate - Arzător normal

3.2 Prezentarea panoului de control al produsului



1 Buton de selectare funcție

3 Temporizatorul

5 Lampa termostatului

2 Butoane de comandă plită

4 Butoane de comandă plită

6 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăsați (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare a funcției

Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Buton selectare temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului din lampa de temperatură. Lampa termostatului se află pe panoul de

control. Lampa termostatului se aprinde când produsul începe să funcționeze, iar lampa termostatului se stinge când atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, lampa termostatului se aprinde din nou.

Butoane de comandă plită

Puteți utiliza plita cu ajutorul butoanelor de comandă ale acestora. Fiecare buton comandă arzătorul respectiv. Puteți înțelege ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de comandă.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe perețele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/superoară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Funcție „3D”	*	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.

* Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură.

3.4 Accesoriiile produsului

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

 Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformatе prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

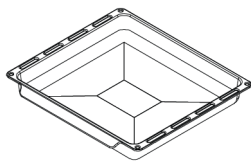
Tavă standard

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



Tavă adâncă

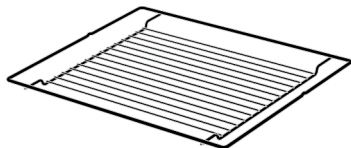
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



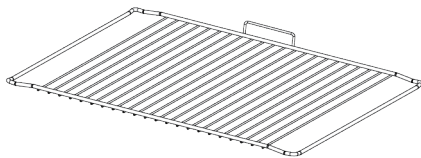
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

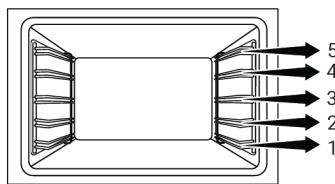


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

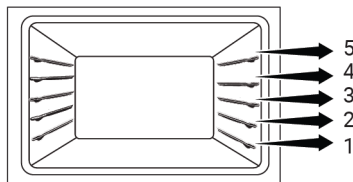
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



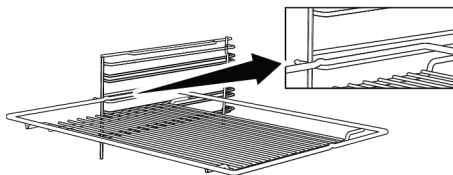
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Plasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

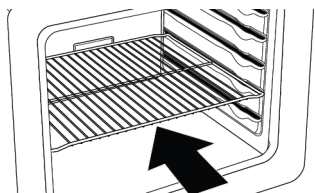
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale ale sârmei în mod corespunzător. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față. Pentru o gătire mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe punctul de oprire al raftului de sârmă. Nu trebuie să treacă peste punctul de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

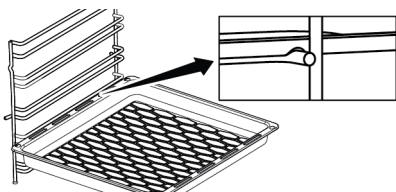
Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale în mod corespunzător. Grătarul de sârmă are o direcție atunci când îl așezați pe raft. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de gătit

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

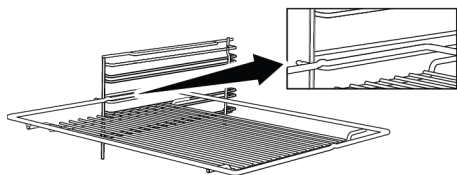
De asemenea, este important să așezați corect tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Așezați tava între rafturile de sârmă așa cum se arată în figură. Pentru o performanță bună de gătit, tava trebuie așezată pe raftul de sârmă astfel încât să se încadreze în fanta opritorului. Nu trebuie așezat pe peretele din spate al cuptorului prin ocolirea slotului de oprire.



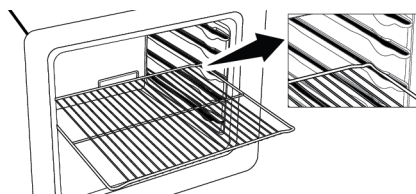
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

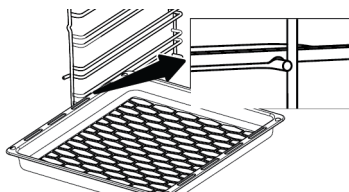


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



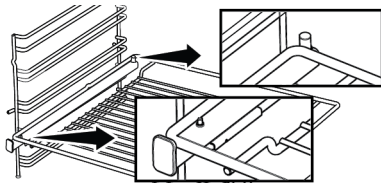
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

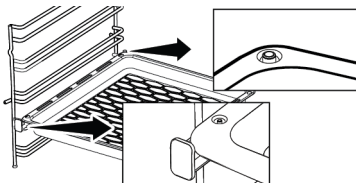


Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice - În cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

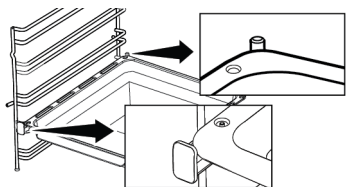
Datorită șinelor telescopice, tăvile sau rafturile din sârmă pot fi instalate și îndepărtate cu ușurință. Trebuie avut grijă să așezați tăvile și rafturile de sârmă pe șinele telescopice, așa cum se arată în figura de mai jos.



Tavă standard :



Tavă adâncă / Tavă produse de patiserie :



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	850 /500 /600
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consum total de energie (kW)	2,1
Consum total de gaz (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional
Zone de gătit	
Stânga față	Arzător rapid
Alimentarea	2,9 kW (211 g/h – G30)
Dreapta față	Arzător auxiliar
Alimentarea	1,0 kW (73 g/h – G30)
Stânga spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h – G30)
Dreapta spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h – G30)
Tipul de gaz/presiunea la care este setat produsul:	
G20 20 mbar	
Categoria de produs gazos	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Cat I 2H	
Tipuri de gaze/presiuni la care poate fi convertit produsul:	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
În esență: Pentru cuptoarele electrice de uz casnic, informațiile privind etichetarea energetică sunt furnizate în conformitate cu EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Încălzire superioară și inferioară funcțiilor sau în Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator (dacă este cazul) cu sarcină standard. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu următoarea ordine de priorități, în funcție de prezența sau nu a funcțiilor relevante în produs: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.	
 Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.	



Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Categorii de gaze din țara respectivă/tipuri/presiune

În tabelul de mai jos puteți găsi tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru țara în care va fi instalat produsul.

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Masa injectoare

Tabelul de mai jos oferă valorile injectoarelor pentru toate tipurile de gaze combustibile pentru conversia gazului. Puteți ajunge la valorile injectoarelor dvs. uitându-vă la tabelul tehnic pentru tipurile de gaz pe care le puteți converti în funcție de combustibili și de țara dvs. Este posibil ca injectoarele să nu fie furnizate împreună cu produsul dumneavoastră. Il puteți obține de la serviciile autorizate sau de la locul de unde ați achiziționat produsul.

Zone de gătit									
Alimentar ea	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Instalare

Informații generale

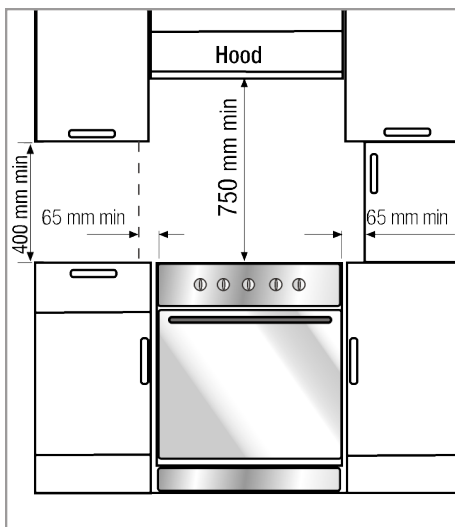
- Apelați la cel mai apropiat agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurați-vă că instalațiile electrice și de gaz sunt la locul lor înainte de a apela la agentul de service autorizat pentru ca produsul să fie gata de funcționare. Dacă instalația nu este corespunzătoare, apelați la un electrician și instalator calificați pentru a vă efectua remedierile necesare. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de proceduri realizate de persoane neautorizate care, de asemenea, pot anula garanția.
- Clientul are responsabilitatea de a pregăti locația în care va fi amplasat produsul și de a avea pregătite utilitățile de alimentare cu energie electrică și/sau gaz.
- În timpul instalării produsului se vor respecta regulile specificate în standardele locale privind instalațiile electrice și/sau de gaz (reguli legale de instalare)./paragraful
- Înainte de instalare, verificați dacă aparatul este deteriorat.

4.1 Locul potrivit pentru instalare

- Așezați produsul pe o suprafață tare deoarece există conducte de aer sub produs. Acesta nu trebuie să fie așezat pe o bază sau pe un piedestal. Picioarele produsului nu trebuie să se afunde pe suprafețe moi, de exemplu covorașe etc.
- Podeaua bucătăriei trebuie să fie capabilă să suporte greutatea aparatului, plus greutatea suplimentară a ustensilelor de gătit și de copt și a alimentelor.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 1 în conformitate cu standardul EN 30-1-1. Acesta poate fi plasat lângă pereții bucătăriei, mobilierul de bucătărie sau orice alt produs în orice dimensiune din spate și de la o margine. Mobilierul

sau echipamentul de bucătărie de pe partea cealaltă poate fi doar de aceeași dimensiune sau mai mic.

- Poate fi utilizat cu dulapuri pe ambele părți, dar pentru a avea o distanță minimă de 400 mm deasupra nivelului plitei, lăsați un spațiu liber lateral de 65 mm între aparat și orice perete, perete despărțitor sau dulap înalt.

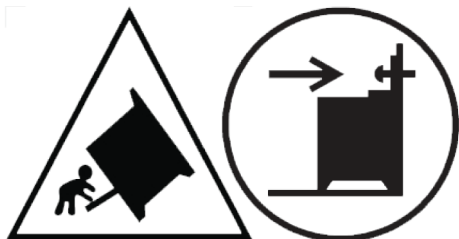


- De asemenea, poate fi utilizat în poziție liberă. Lăsați o distanță minimă de 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- Dacă trebuie instalată o hotă de bucătărie deasupra aragazului, consultați instrucțiunile producătorului hotei de bucătărie în ceea ce privește înălțimea de instalare (min. 650 mm).
- Orice mobilier de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Lanțul de siguranță

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

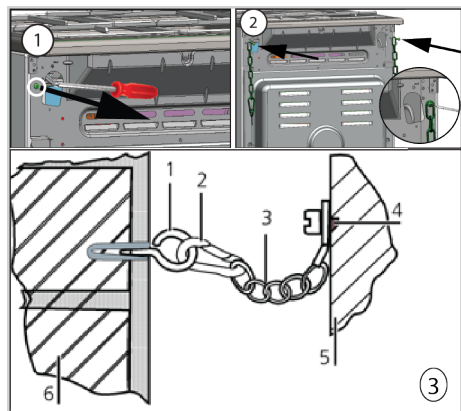
Avertizare - Risc de răsturnare!



Avertizare: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, acest mijloc de stabilizare trebuie să fie instalat. Consultați instrucțiunile de instalare.

Dacă produsul are 2 lanțuri de siguranță;

Fixați cârligul (1) cu ajutorul unui cui potrivit pe peretele bucătăriei (6) și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de blocare (2).

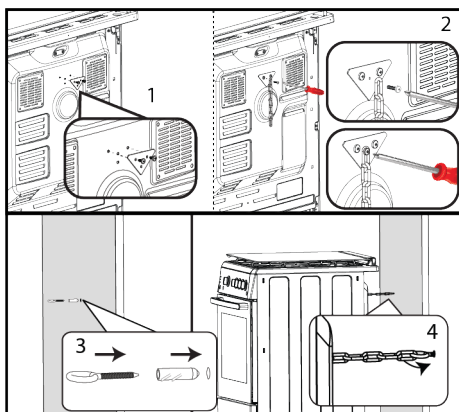


- 1 Cârlig
- 2 Mecanism de blocare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați ferm lanțul la partea din spate a produsului
- 5 Partea din spate a produsului
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul are 1 lanț de siguranță;

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

Urmați pașii de mai jos din imagine pentru a fixa lanțul de siguranță la produs.



i Lanțul de stabilitate trebuie să fie cât mai scurt posibil pentru a evita înclinarea cuptorului în față și în diagonală pentru a evita înclinarea laterală a cuptorului. Lanțul de stabilitate este conceput pentru aragazurile fără fantă de prindere a suportului.

Aerisirea camerei

Toate încăperile au nevoie de o fereastră care să poată fi deschisă sau de o fereastră echivalentă, iar unele încăperi vor necesita, de asemenea, un ventilator permanent. Aerul pentru ardere este preluat din aerul din încăpere, iar gazele de evacuare sunt emise direct în încăpere. O aerisire bună este importantă pentru funcționarea în siguranță a aparatului dumneavoastră.

Camere cu uși și/sau ferestre care se deschid direct în exteriorul clădirii

Ușile și/sau ferestrele care se deschid direct în exterior trebuie să aibă o deschidere totală de aerisire cu dimensiunile specificate în tabelul de mai jos, care se bazează pe puterea totală de gaz a aparatului (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice din prezentul manual de utilizare). În cazul în care ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere de aerisire totală corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului, așa cum se specifică în tabelul de mai jos, atunci trebuie să existe

cu siguranță o deschidere de aerisire fixă suplimentară în încăperea pentru a se asigura că sunt îndeplinite cerințele minime de aerisire totală pentru consumul total de gaz al aparatului. Deschiderea de aerisire fixă poate include deschideri pentru aerisirile existente, dimensiunea deschiderii pentru conductele de extracție a hotei etc.

Consumul total de gaz (kW)	Deschiderea minimă de aerisire (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Camere care nu au uși și/sau ferestre care se deschid direct în exterior.

În cazul în care încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă și/sau o fereastră care să se deschidă direct în exterior, trebuie căutate alte produse care să asigure în mod cert o deschidere de aerisire fixă, nereglabilă și care să nu poată fi închisă, care să îndeplinească cerințele minime totale de deschidere de aerisire pentru consumul total de gaz al aparatului, așa cum este indicat în tabelul de mai sus. De asemenea, trebuie să se respecte reglementările corespunzătoare privind construcțiile.

În cazul în care o încăperea sau un spațiu interior conține mai mult de un aparat cu gaz, trebuie prevăzută o suprafață de aerisire suplimentară față de cea prevăzută în tabelul de mai sus. Dimensiunea zonei de aerisire suplimentară trebuie să fie corespunzătoare reglementărilor privind alte aparate cu gaz.

De asemenea, ar trebui să existe un spațiu liber de cel puțin 10 mm pe marginea inferioară a ușii care se deschide spre mediul interior din încăperea în care este instalat aparatul. Trebuie să vă asigurați că elemente precum covoare și alte materiale de acoperire a podelei etc. nu afectează spațiul liber atunci când ușa este închisă. Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, într-o bucătărie/sufragerie sau într-o cameră de dormit, dar nu într-o cameră unde se află o baie sau un duș. Aragazul nu trebuie să fie instalat într-o cameră de dormit cu o suprafață mai mică de 20 m³. Nu instalați acest aparat într-o încăperea aflată sub nivelul solului decât dacă aceasta este deschisă la nivelul solului pe cel puțin o latură.

4.2 Conexiunea electrică

- Deconectați produsul de la conexiunea electrică înainte de a începe orice lucrare la instalația electrică. Există pericol de electrocutare.
- Conectați produsul la o priză/linie împământată protejată de un întrerupător de circuit miniatural de capacitate adecvată, conform tabelului "Specificații tehnice". Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat, în timpul utilizării produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru eventuale daune care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu reglementările locale.
- Produsul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de către o persoană autorizată și calificată, iar garanția produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea ca urmare a operațiunilor efectuate de persoane neautorizate.
- Cablul electric nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul electric este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de

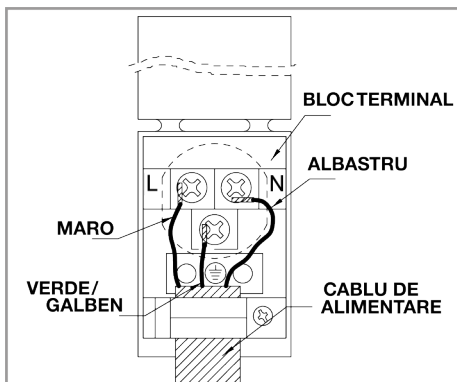
un electrician calificat. În caz contrar, există riscul de electrocutare, scurtcircuit sau pericol de incendiu!

- Datele rețelei de alimentare electrică trebuie să corespundă datelor specificate pe eticheta tipului produsului. Plăcuța de identificare este vizibilă fie atunci când se deschide ușa sau capacul inferior al aparatului, fie se află pe peretele din spate al aparatului, în funcție de tipul de aparat.
- și trebuie să folosiți priza/linia și ștecherul corespunzătoare pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului sunt în afara capacității de transport al curentului a ștecherului și prelungitorului electric/prizei, produsul trebuie conectat direct prin instalație electrică fixă, fără a utiliza ștecherul și prelungitorul electric/priza.
- **Dacă produsul va fi conectat direct la sursa de alimentare:** Dacă nu este posibil să deconectați toți polii din sursa de alimentare, trebuie să fie conectată o unitate de deconectare cu o distanță de contact de cel puțin 3 mm (siguranțe, întrerupătoare de siguranță pentru linie, contactori) și toți polii acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacenți (nu mai sus decât înălțimea) produsului, în conformitate cu directivele IEE. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate cauza probleme operaționale și poate anula garanția produsului.
- Se recomandă protecție suplimentară cu un întrerupător de curent rezidual.

În cazul în care produsul este fabricat fără cablu:

- Un cablu de alimentare definit în tabelul tehnic trebuie conectat la produs, urmând instrucțiunile. Cablul de alimentare nu trebuie să depășească 2 m, din motive de siguranță.
- Deschideți capacul blocului de borne, cu o șurubelniță.
- Introduceți cablul de alimentare prin clema de cablu de sub terminal și fixați-l pe corpul principal cu șurubul integrat al componentei de prindere a cablului.

- Conectați cablurile conform schemei furnizate.



Dacă tipul cablului de alimentare este de tip 3 conductori, pentru conectarea cu o singură fază:

- Maro = L (Faza)
- Albastru = N (Neutru)
- Sârmă verde/galbenă = (E)  (împământare)
- După finalizarea conexiunilor firelor, închideți capacul blocului de borne.
- Conectați cablul de alimentare la sursa de alimentare, dirijându-l astfel încât acesta să nu intre în contact cu produsul și să fie strivit între aparat și perete.

4.3 Racord gaz

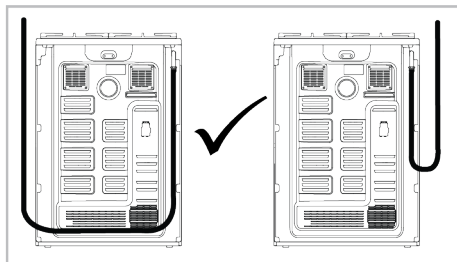
- Risc de explozie, incendiu și toxiinfecție în cazul în care instalarea, repararea sau racordul se face de către o persoană sau un tehnician neautorizat/nelicențiat/necalificat.
- Înainte de a amplasa produsul, asigurați-vă de respectarea condițiilor locale de distribuție (tip și presiune a gazului) și dacă reglajul de gaz al produsului respectă aceste condiții. Condițiile de reglare a gazelor și valorile produsului se găsesc pe etichete (sau pe eticheta de tip).
- În cazul în care codul țării dvs. nu se află pe etichetă, urmați instrucțiunile tehnice locale din țara dvs. pentru racordul și transformarea instalației de gaz.

- Produsul poate fi racordat la sistemul de alimentare cu gaz numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/ calificat.
- Producătorul nu este răspunzător pentru daunele care decurg din procedurile efectuate de persoane sau tehnicieni neautorizați/nelicențiați/necalificați.
- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!
- În cazul în care trebuie să utilizați ulterior produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să consultați persoana sau tehnicianul autorizat/licențiat/ calificat cu privire la procedura de conversie aferentă.
- Asigurați-vă că se verifică bine etanșeitatea racordului de gaz după fiecare utilizare. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea din cauza scurgerilor de gaz care pot apărea ca urmare a racordării la gaz sau a conversiei efectuate de persoane neautorizate/nelicențiate.
- Dacă nu efectuați racordarea în conformitate cu instrucțiunile de mai jos, există riscul de scurgere de gaz și de incendiu. Compania noastră nu poate fi trasă la răspundere pentru daunele care rezultă din această situație.
- Racordarea la gaz trebuie efectuată numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/ calificat.
- Asigurați-vă că furtunul de gaz care urmează să fie utilizat la racordarea la gaz este conform cu standardele locale privind gazul.
- Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu intre în contact cu piesele mobile și suprafețele fierbinți (prezentate în figurile de mai jos) din jurul său și să nu fie prins atunci când piesele mobile se deplasează. (de ex. sertare) În plus, acesta nu trebuie plasat în spații în care ar putea fi turtit.
- Nu deplasați produsul a cărui racordare la gaz este completă. Dacă produsul este mutat, poate exista riscul de scurgeri de gaz.

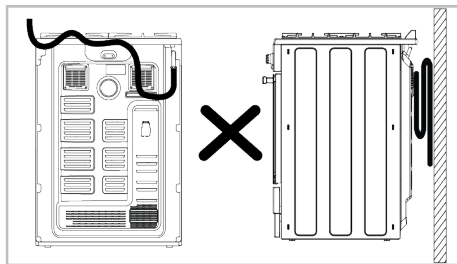
- Pentru conectarea și transformarea instalației de gaz trebuie să se utilizeze o cheie.

Alegerea părții de racordare la gaz

- Furtunul de gaz trebuie racordat prin efectuarea de viraje cu unghiuri largi împotriva posibilității de rupere și pliere în timpul racordării.
- Înainte de racordarea la gaz, asigurați-vă că alimentarea cu gaz și ieșirea furtunului de gaz a produsului care urmează să fie racordat la gaz se află pe aceeași parte.



- Furtunul de gaz nu trebuie să fie turtit, pliat, ciupit, atins de colțuri ascuțite sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului și cu vase de gătit de pe produs.



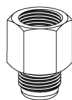
Piese pentru racordarea la gaz

Piese și unelte care pot fi necesare pentru conectarea la gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul. Piese de conectare a instalației de gaz care trebuie utilizate pot varia în funcție de tipul de gaz și de reglementările țării respective.

Garnitură de etanșare a scurgerilor :



Racord EN 10226 R1/2" :



Racord pentru gaz lichid (G30,G31) :



Racord de ieșire a gazului :



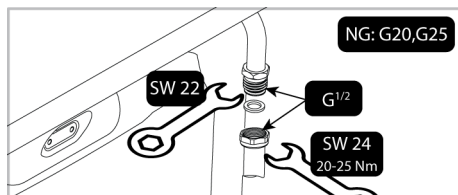
Efectuarea racordului de gaz - GN

- Instalația de gaz natural trebuie să fie pregătită în mod corespunzător pentru montaj înainte de a instala produsul. La ieșirea din instalația de gaze naturale trebuie să existe o supapă de gaz natural care să fie conectată la produs.
- Asigurați-vă că supapa de gaz natural este ușor accesibilă.
- Conectați produsul la sistemul de gaze naturale din locuința dvs. cu un furtun de gaz flexibil care respectă standardele locale.
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.
- Alimentarea cu gaz trebuie să fie racordată prin intermediul unei conducte de gaz sau al unui furtun de gaz de siguranță cu fittinguri filetate la ambele capete.

Racord de tip EN ISO 228 G1/2".

1. Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.

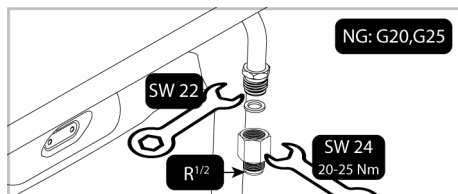
2. Fixați piesa de racordare a gazului la aparat cu ajutorul unei chei de 22 mm și plasați piesa de racordare în piesa de racordare cu ajutorul unei chei de 24 mm.



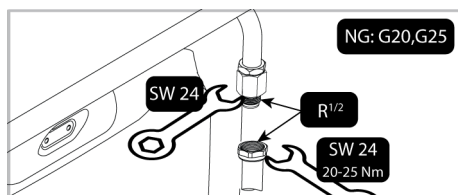
3. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Racord de tip ISO 10226 R1/2".

1. Așezați noua garnitură în piesa de racordare și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. În timp ce țineți fixată ieșirea de racordare la gaz a produsului cu o cheie de 22, conectați piesa de interconectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 și strângeți bine.



3. Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
4. Conectați partea filetată a furtunului/ tubului de gaz de siguranță la elementul de interconectare cu cheia de 24 mm și strângeți-o bine, menținând elementul de interconectare fixat cu cheia de 24 mm.



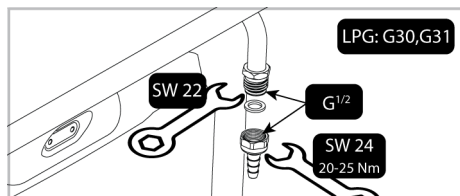
5. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Efectuarea racordului de gaz - GPL

- Produsul trebuie să fie racordat în așa fel încât să fie aproape de racordul de gaz pentru a preveni scurgerile de gaz.
- Înainte de a face racordul la gaz, puneți la dispoziție un furtun de gaz din plastic și o clemă de montare adecvată. Diametrul interior al furtunului de gaz din plastic trebuie să fie de 10 mm, iar lungimea nu trebuie să fie mai mare de 150 cm. Furtunul de plastic trebuie să fie etanș și ușor de inspectat.
- Aparatele și sistemele pe bază de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru buna funcționare. Regulatorul, furtunul și cleva acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite în perioadele recomandate de producător sau atunci când este necesar.
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.
- Racordarea la gaz trebuie să se facă printr-un furtun de gaz sau printr-o racordare fixă.

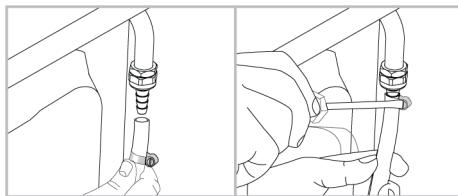
Racordare cu furtun de gaz fixat (fără filet)

1. Așezați noua garnitură în piesa de racordare pentru gaz lichid și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. Fixați ieșirea de racord pentru gaz a produsului cu o cheie de 22 mm, conectați piesa de conectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 mm și strângeți bine.



3. Montați cleva de montare la un capăt al furtunului de gaz. Înmuiați capătul furtunului de gaz la care ați atașat cleva de fixare punându-l în apă clocotită timp de un minut.

4. Introduceți furtunul de gaz înmuiați până la capăt în piesa de racordare. Strângeți bine cleva cu o șurubelniță.



5. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Verificarea scurgerilor la punctul de racordare

- Asigurați-vă că toate butoanele de pe produs sunt închise. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este pornită. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe punctul de racordare al furtunului pentru controlul scurgerilor de gaz.
- Partea săpunită va face spumă dacă există o scurgere de gaz. În acest caz, verificați încă o dată racordul de gaz.
- În loc de săpun, puteți utiliza spray-uri disponibile în comerț pentru verificarea scurgerilor de gaz.
- Dacă există o scurgere de gaz, închideți alimentarea cu gaz și ventilați încăperea.
- Nu folosiți niciodată un chibrit sau o brichetă pentru a face controlul scurgerilor de gaz.

4.4 Amplasarea produsului

1. Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
2. Fixați la perete lanțul de siguranță pe care l-ați conectat la produs.
3. Reglați picioarele cuptorului

Reglarea picioarelor cuptorului

Vibrațiile din timpul utilizării pot face ca vasele de gătit să se miște. Această situație periculoasă poate fi evitată dacă produsul este plan și echilibrat.

Pentru siguranța dumneavoastră, asigurați-vă că produsul este la nivel prin ajustarea celor patru picioare din partea de jos prin rotirea la stânga sau la dreapta și aliniați-l la nivelul blatului de lucru.

Verificarea finală

1. Reconectați produsul la curent.
2. Verificați funcțiile electrice.
3. Deschideți robinetul de gaz.
4. Verificați dacă racordurile de gaz sunt bine fixate și dacă există scurgeri.
5. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați dacă capacul arzătorului este bine așezat sau curățați arzătorul.

4.5 Conversia gazelor

! Informații generale

- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!
- Toate injectoarele de gaz trebuie înlocuite, iar reglarea arderii robinetelor de gaz trebuie să se facă în poziția de debit redus pentru ca produsul să poată fi utilizat cu un alt gaz.
- După schimbarea tipului de gaz, noua etichetă cu tipul de gaz de pe punga de rezervă trebuie aplicată pe eticheta aflată deja pe peretele posterior al produsului.
- Tipul de gaz convertibil și categoriile de gaz ale produsului în funcție de țară sunt indicate în secțiunea "Categorii/tipuri/presiuni de gaz ale țării". Verificați în acest tabel tipurile de gaze pe care le puteți utiliza în zona dumneavoastră. Nu puteți face conversia la tipuri de gaze nespecificate în acest tabel.
- Este posibil ca injectorul de rezervă corespunzător tipului de gaz pe care doriți să îl utilizați să nu fie furnizat împreună cu produsul. Puteți procura

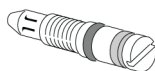
injectoarele de la service-ul autorizat sau de la magazinul de unde ați cumpărat produsul.

- Valorile injectoarelor și tipurile de gaze care trebuie utilizate pentru arzătoare sunt prezentate la sfârșitul secțiunii. Efectuați racordarea tipului de gaz care urmează să fie convertit, așa cum este descris în secțiunea privind racordarea la gaz.

Piese pentru schimbarea instalației de gaz

Piesele și uneltele care pot fi necesare pentru transformarea instalației de gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul.

Duză de deviere :

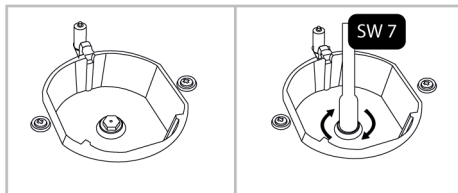


Injector arzător :

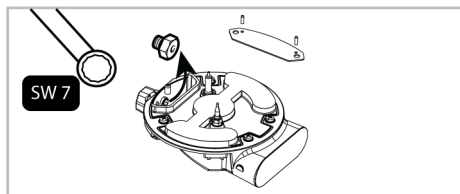


Schimbarea injectorului pentru arzătoare

1. Răsuciți toate butoanele de control în poziția oprit de pe panoul de control.
2. Întrerupeți alimentarea cu gaz.
3. Îndepărtați suporturile pentru tigăi, capacul și capul arzătoarelor plitei.
4. Îndepărtați injectoarele de gaz prin răsucirea în sens invers acelor de ceasornic. (cheie nr. 7)



5. Dacă produsul are o cameră de ardere wok cu un injector cu intrare laterală, scoateți injectorul cu o cheie numărul 7.



i La unele arzătoare de plită, injectorul este acoperit cu o piesă metalică. Acest capac metalic trebuie să fie îndepărtat pentru a înlocui injectorul.

6. Instalați noile injectoare de gaz. (Cuplu de strângere 4 Nm)
7. Verificați toate racordurile pentru a vă asigura că sunt instalate în siguranță și fixate bine.

i Injectoarele noi au poziția marcată pe ambalaj sau pe tabelul injectoarelor, la care se poate face referire.

8. Trebuie să verificați dacă injectoarele prezintă scurgeri după racordare.

i Cu excepția cazului în care există o situație anormală, nu încercați să scoateți robinetele arzătorului de gaz. În cazul în care este necesară schimbarea robinetelor, trebuie să apelați la un agent de service autorizat sau la un tehnician autorizat cu licență.

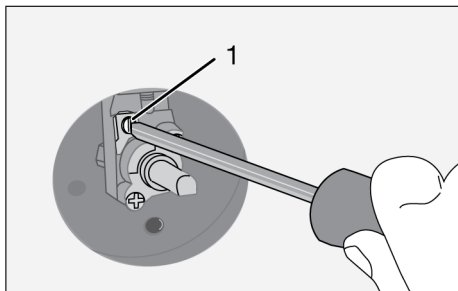
Setare redusă a debitului de gaz pentru robinetii de plită

1. Aprindeți arzătorul care urmează să fie reglat și rotiți butonul în poziția redus.
2. Îndepărtați butonul de la robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului.

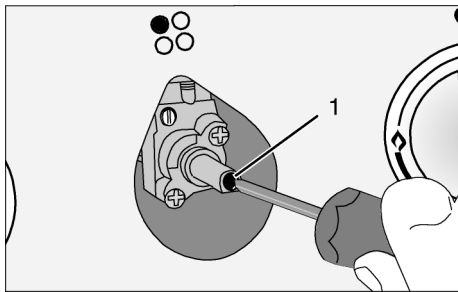
4. Pentru GPL (butan - propan), rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gazul natural, trebuie să rotiți o dată șurubul în sens invers acelor de ceasornic.

⇒ Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziție redusă trebuie să fie de 6-7 mm.

5. Dacă flacăra este mai înaltă decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic.
6. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără mare, cât și în cea de flăcără redusă și verificați dacă flacăra este aprinsă sau stinsă.
7. În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat în aparatul dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului

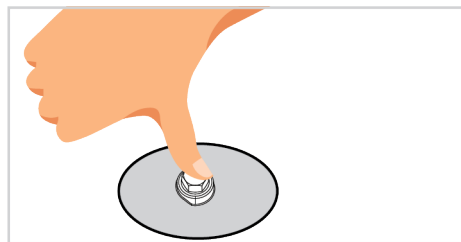


1 Șurub de reglare a debitului

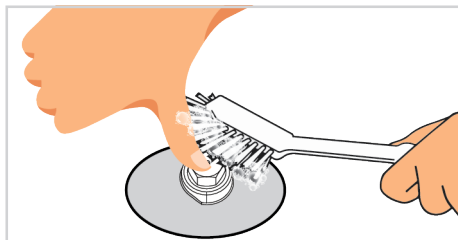
Verificare scurri la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

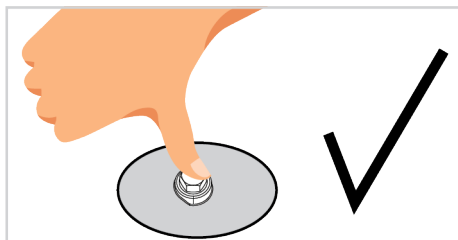
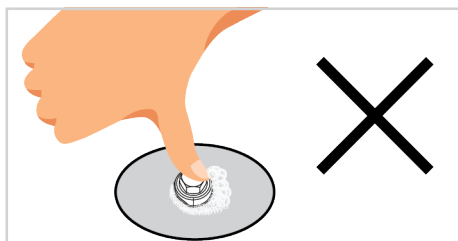
1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.



3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.



4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după ce un reprezentant autorizat de service a intervenit asupra produsului.



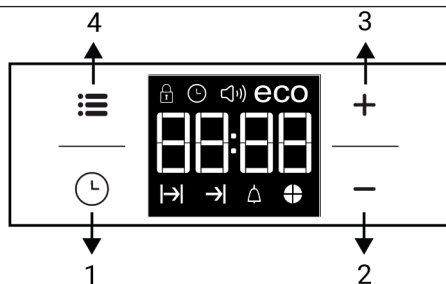
5 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

5.1 Prima setare a temporizatorului



Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.



- 1 Tastă program
- 2 Tastă de creștere valoare
- 3 Tastă de reducere valoare
- 4 Tastă setări

Simboluri afișaj

 Simbol timp de coacere

 Simbol de încheiere timp de coacere *

 Simbol alarmă

 Simbolul plăcintei timpului

 Simbolul modului Eco

 Simbol nivel de volum

 Simbolul orei zilei

 Simbolul de blocare a tastelor

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

 La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsați tastele **+/-** pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată.

 În cazul modelelor cu control prin intermediul ecranului tactil, apăsați  mai întâi, iar apoi utilizați **+/-** pentru a seta ora.

Confirmați setarea prin apăsarea simbolului  și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

 Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va porni de la ora **12:00** și simbolul  va fi afișat. Simbolul va dispărea după reglarea orei.

 Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea.

5.2 Curățarea inițială

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

Înainte de utilizarea accesoriilor:

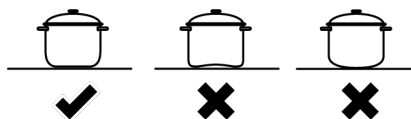
Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

6 Utilizarea plitei

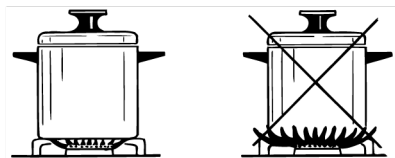
6.1 Informații generale despre utilizarea plitei

- Așezați vasele și tigăile astfel încât mânerul să nu fie deasupra arzătoarelor, pentru preveni supraîncălzirea lor.
- Nu folosiți oale/tigăi dezechilibrate și ușor de înclinat pe plită.



- Evitați să încălziți oalele/tigăile și oalele goale. Oalele și aparatul pot fi deteriorate.

- Nu aprindeți arzătoarele fără ca o oală sau un recipient să se afle pe arzătorul respectiv.
- Opriiți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriiți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele oalelor și tigăilor pe arzătoare/zone.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.
- Intensitatea flăcării trebuie ajustată în funcție de oalele/vasele de gătit. Reglați flăcările de gaz astfel încât acestea să nu depășească baza recipientelor/tigăilor și așezați recipientele/tigăile în centrul suportului pentru vase. Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.



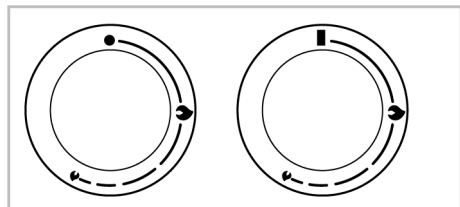
Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Tip arzător plită	Diametru oală - cm
Arzător auxiliar	12 – 18
Arzător normal	18 – 20
Arzător rapid - Arzător wok	22 - 24

Nu utilizați oale/tigăi care depășesc dimensiunile menționate mai sus. Folosirea oalelor/tigăilor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor. În plus, dacă suprafața de gătit a produsului dvs. este de sticlă, va apărea supraîncălzire pe această suprafață și produsul va fi deteriorat. Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.

6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI

Buton de control al plitei



● ■ Poziția oprită

- 🔥 Flăcără mică: cea mai mică putere de gaz
- 🔥 Flăcără mare: Cea mai mare putere de gaz

Puteți folosi plita cu ajutorul butoanelor de comandă a plitei. Fiecare buton acționează arzătorul respectiv. Puteți deduce ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de control.

Când este oprit (poziția superioară), arzătorul nu este alimentat cu gaz. După aprinderea arzătorului, puteți găti setând nivelurile de gaz pe buton. Setati puterea de gătit dorită prin alinierea butonului la simbolul respectiv.

Aprinderea arzătoarelor cu gaz

- ✓ Arzătoarele cu gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de comandă.
1. Apăsăți butonul arzătorului.
 2. În timp ce apăsați pe buton, răsușiți-l în sens invers acelor de ceasornic către simbolul flăcării mari.
 3. Scânteia rezultată aprinde gazul.

4. După aprinderea inițială, continuați să apăsați butonul timp de 3-5 secunde.
5. Dacă gazul nu se aprinde după ce ați apăsător și eliberat butonul, repetați același proces apăsând butonul timp de 15 secunde.



Eliberați butonul dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 de minute înainte de a încerca din nou. Risc de acumulare de gaze și de explozie!

6. Reglați nivelul de putere dorit.

Stingerea arzătoarelor cu gaz

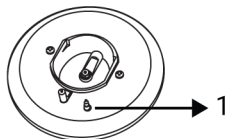
Poziționați butonul arzătorului în poziția oprit (sus).



Dacă flăcările arzătorului sunt stinse din greșeală, opriți butonul de control al acestuia. Nu încercați să aprindeți din nou arzătorul timp de cel puțin 1 minut.

Mecanism de siguranță pentru oprirea gazului

Ca măsură de precauție împotriva exploziei datorată scurgerilor de gaze de la arzătoarele superioare, un mecanism de siguranță începe să funcționeze și oprește imediat gazul.



1 Siguranța de oprire a gazului

Pentru a activa mecanismul de siguranță de oprire a gazului, țineți butonul de comandă apăsător încă 3-5 secunde după aprinderea plitei.



Atunci când capacul din sticlă este închis sau îndepărtat de pe produs, gazul care ajunge la arzătoarele plitei va fi oprit. Din acest motiv, nu puteți utiliza arzătoarele plitei atunci când capacul din sticlă este închis sau îndepărtat de pe produs.

7 Utilizarea cuptorului

7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

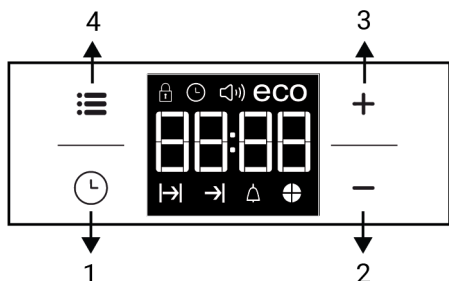
Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Evitați acoperirea acestor orificii de ventilație. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute).

Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

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

7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului



- 1 Tastă program
- 2 Tastă de creștere valoare
- 3 Tastă de reducere valoare
- 4 Tastă setări

Simboluri afișaj

- Simbol timp de coacere
- Simbol de încheiere timp de coacere *
- Simbol alarmă
- Simbolul plăcintei timpului
- Simbolul modului Eco
- Simbol nivel de volum
- Simbolul orei zilei
- Simbolul de blocare a tastelor

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

În timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipi pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.

Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.

Timpul rămas va fi afișat dacă timpul de gătire este setat în momentul când gătitul pornește.

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).

Selectarea temperaturii și funcției de utilizare a cuptorului.

Puteți găti realizând controlul manual (la comanda dumneavoastră) prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice alimentelor dumneavoastră



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
 2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.
- ⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate, iar indicatorul luminos pentru termostat se aprinde. Atunci când temperatura din cuptor atinge valoarea dorită, indicatorul luminos al termostatului se va stinge. Cuptorul nu se va opri de la sine după procesul de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

- ✓ Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.
1. Selectați funcția pentru gătire
 2. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
 3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor **+**/**-**.
 - ⇒ După ce timpul de gătire este setat, simbolul  iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.
 4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.
 - ⇒ Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.
 5. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"End"** apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.
 - ⇒ Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



Dacă apăsați pe vreo tastă la finalul semnal sonor, cuptorul se va restarta. Rotiți butonul de temperatură și de funcție în poziția **"0"** (închis) pentru a opri cuptorul pentru a preveni re-pornirea cuptorului la finalul semnalului audio.

7.3 Setări

Activarea blocajului tastelor

- ✓ Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
 - ⇒ Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.
 2. Apăsați tasta **+** pentru activarea blocajului.
 3. Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"On"** apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.



ând funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
 - ⇒ Simbolul **"On"** va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei **-**.
 - ⇒ După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul **"OFF"**.

Setarea ceasului cu 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. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



Durata maximă a alarmei poate fi de 23 de ore și 59 de minute.

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor **+/—**.



Tastele funcției pentru tonul de alarmă, ceas, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OPRIT).

- ⇒ Simbolul  va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.
3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul  va clipi și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.
- ⇒ Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

Anularea alarmei,

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsați și mențineți tasta **—** până când "00:00" este afișat.



Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ați activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
 2. Setati tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor **+/—**.
 3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.
- ⇒ Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

Schimbarea orei

- ✓ Pentru a modifica ora reglată anterior:
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Setati ora cu ajutorul tastelor **+/—**.
3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor.

Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătire.

Setarea modului economic

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
- ⇒ Simbolul "Off" va apărea pe afișaj.
2. Activați modul economic prin apăsarea tastei **+**.
- ⇒ Activați modul economic prin apăsarea tastei "On" apare pe afișaj și simbolul **eco** rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
- ⇒ Simbolul "On" va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați modul eco prin apăsarea tastei **—**.
- ⇒ Simbolul "Off" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

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

1. Apăsați tasta  până când "d-01" sau "d-02" sau "d-03" apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.
 2. Setati luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor **+/—**.
- ⇒ Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

8 Informații generale despre gătit

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

8.1 Informații generale despre coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Condensul sau vaporii de apă pot apărea ca transpirație sau picurare pe geamul interior al cuptorului, în funcție de alimente. Acest eveniment comun se poate întâmpla atunci când gătiți. Se recomandă să folosiți o cârpă umedă pentru a șterge sticla interioară, atunci când produsul s-a răcit după gătit.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.

- Utilizarea accesoriilor furnizate vă asigură că obțineți cea mai bună performanță de gătit. Respectați întotdeauna informațiile furnizate de producător pentru vasele externe pe care le veți folosi.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

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

- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

Ponturi pentru produsele de patiserie

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

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	175	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	175	30 ... 50
Prăjituri în hârtie de copt	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160 - 170	20 ... 30
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	3	180 - 200	10 ... 20
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	160 - 170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	20 ... 30

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	190	20 ... 35
Aluat dospit	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	190	20 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	25 ... 45
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	1	200	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

8.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cârnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	25 min. 220/max, după 180 ... 190	80 ... 100
Picior de miel (caserolă)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	25 min. 220/max, după 190	70 ... 90
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	55 ... 65
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	2	15 min. 220/max, după 180 ... 190	50 ... 65

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Curcan (Cuburi de carne)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	25 min. 220/max, după 190	70 ... 120
Curcan (Cuburi de carne)	Tavă standard *	Funcție „3D”	2	25 min. 220/max, după 180 ... 190	60 ... 100
Pește	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Tavă standard *	Funcție „3D”	3	200	20 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

8.1.3 Grătar

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

Informații generale

- **Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă.**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C) *	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	25 ... 35
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C) *	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

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

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

* Dacă pentru produsul dumneavoastră nu se poate regla temperatura grătarului, funcția de grătar (grill) va opera la valoarea maximă de temperatură.

8.1.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	25 ... 35
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

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

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

9 Întreținerea și curățarea

9.1 Informații generale privind curățarea

Informații generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat,

praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Evitați să spălați orice componentă a aparatului dumneavoastră în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul utilizatorului.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele

zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

- Arzătoarele de tip wok folosite la temperaturi ridicate își pot schimba culoarea. Acest fenomen este normal.
- Mutarea vaselor de gătit poate lăsa urme metalice pe suporturile pentru oale. Nu glisați tigăile și oalele pe suprafață.
- Deoarece capacele zonei plitei au contact direct cu focul și sunt expuse la temperaturi ridicate, schimbarea și pierderea culorii în timp este normală. Acest lucru nu creează probleme în timpul utilizării plitei.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul

murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) ► 84").)

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

9.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului în mașina de spălat vase, dacă nu se specifică altfel în manualul utilizatorului.

9.3 Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu gaz

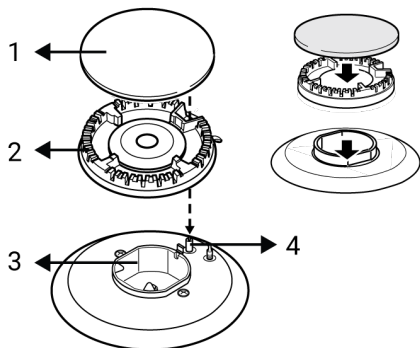
1. Înainte de a curăța plita, scoateți suporturile pentru vase, capacele și capetele arzătorului de pe plită.
2. Curățați suprafața plitei potrivit recomandărilor incluse în informațiile generale de curățare în funcție de tipul suprafeței (emailat, sticlă, inox etc.).
3. Curățați camera arzătorului cu o cârpă înmuiată în detergent sau cu o perie moale care nu zgârie. Asigurați-vă că ați îndepărtat toate urmele de alimente.
4. Curățați bujiile și elementele termice (în modele cu aprindere și elemente termice) cu o cârpă bine stoarsă. Apoi, uscați cu o cârpă curată. Aveți grijă ca bujia și elementul termic să fie complet uscate.
5. Curățați capacele și capetele arzătorului cu apă și detergent după fiecare folosire și apoi uscați-le.
6. Pentru petele persistente, țineți capacele și capetele arzătorului în apă cu detergent sau apă caldă cu săpun cel puțin timp de 15 minute. Curățați cu o perie care nu este metalică și care nu zgârie.
7. Puteți folosi agenții de curățare Quick&Shine pentru interioarele și grătarele cuptorului, folosite pentru

suprafețe emailate și recomandate de serviciul de întreținere autorizat, în special pentru petele persistente pe capacele emailate ale arzătorului.

8. În timpul curățării lor, nu lăsați capacele arzătorului să intre în contact cu detergenții agresivi, precum agenții de curățare pentru interiorul cuptorului, produsele decalcifiere. Acest lucru poate duce la decolorarea acestora.
9. Curățați suporturile pentru vase cu apă și detergent și cu o perie moale care nu zgârie după fiecare folosire și apoi uscați-le.
10. Folosirea capacelelor arzătorului și suporturilor pentru vase atunci când sunt umede poate duce la apariția petelor persistente de calcar la contactul cu căldura. Asigurați-vă că sunt uscate înainte de funcționare.
11. Așezați capetele și capacele arzătorului și suporturile pentru vase.
12. La poziționarea suporturilor pentru vase, asigurați-vă că acestea se centrează pe arzătoare. La modelele cu știfturi, montați știfturile de pe placa arzătorului pe sloturile pentru știfturi de pe suporturile pentru oale.

Asamblarea pieselor arzătorului

1. După curățarea arzătoarelor, montați piesele după cum se indică în imagine.
2. Așezați capul arzătorului asigurându-vă că acesta trece prin bujia arzătorului (4). Rotiți capul arzătorului la dreapta și la stânga pentru a vă asigura că acesta este așezat în camera arzătorului.
3. Așezați capacul arzătorului pe capul arzătorului.



- 1 Capac arzător
- 2 Capăt arzător
- 3 Cameră arzător
- 4 Bujie (la modele cu aprindere)

9.4 Curățarea panoului de control

- Când curățați panourile cu butonul de comandă, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor inox cu butonul de comandă, abțineți-vă de la folosirea agenților de curățare inox în jurul butonului. Indicatoarele din jurul butonului pot fi șterse.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

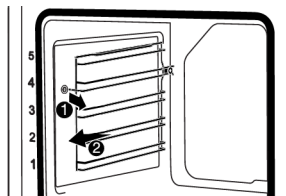
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

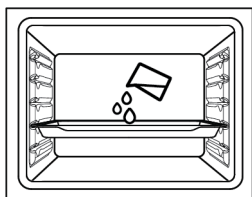
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 300 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



Evitați apă distilată sau filtrată.
Folosiți numai ape gata preparate.



3. Setati cuptorul la modul de funcționare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 25 de minute.

Deschideți imediat ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea ușii va ieși abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa adăugată să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

(Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) () După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.

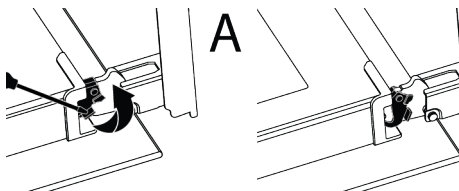


9.7 Curățarea ușii cuptorului

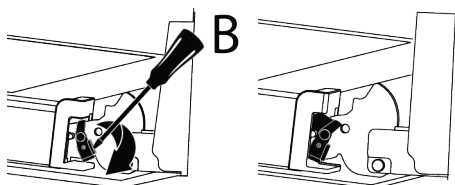
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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

Îndepărtarea ușii cuptorului

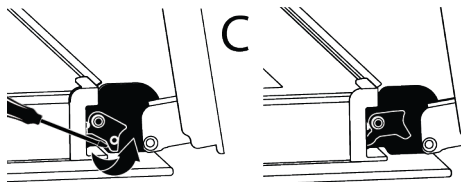
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



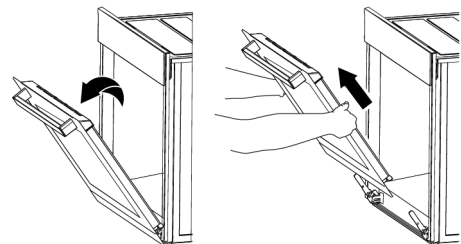
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



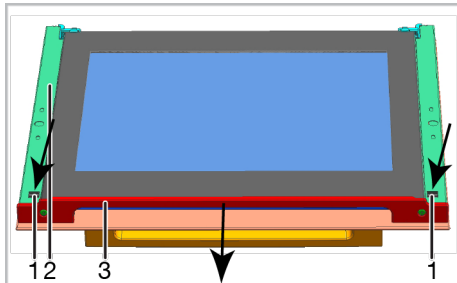
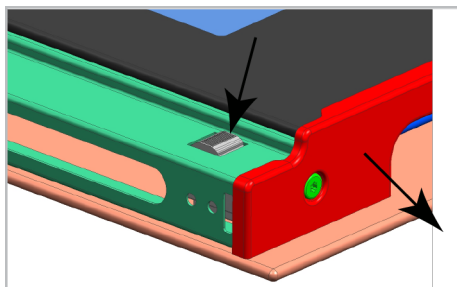
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

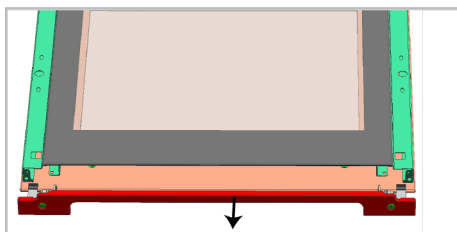
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

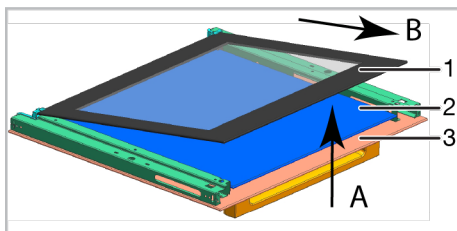
1. Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Tab
2 Cadru
3 Profil



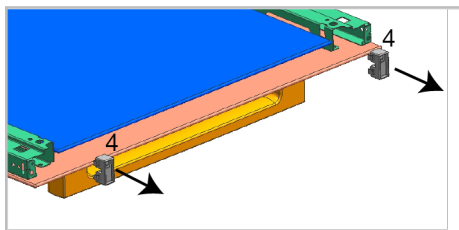
2. Așa cum este ilustrat în imaginile de mai sus, apăsați pe taburile (1) și în același timp trageți profilul (3) spre dvs. pentru a îndepărta profilul atașat la partea de sus a ușii din față.



- 1 Primul geam interior
2 Geam interior*
3 Geam exterior

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

3. Așa cum este ilustrat în imagini, ridicați puțin primul geam interior (1) în direcția "A" și scoateți-l în direcția "B"
4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior; Trageți de elementele de conectare din mijloc ce susțin sticla, precum este ilustrat în imagine, pentru a le elibera de geamuri.

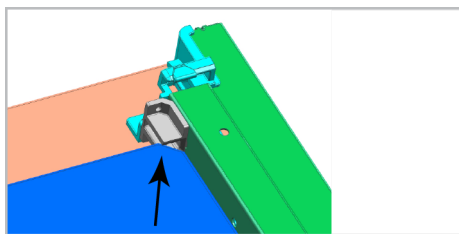


4 Element de conectare a suportului de sticlă*

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

5. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2). Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).
6. Urmând indicațiile din figură, așezați geamul astfel încât să intre în fanta de plastic.

i Altfel, geamul nu se va potrivi complet, va fi expus vibrațiilor și se va sparge.



7. La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior.

8. Este important ca toate colțurile inferioare ale geamului interior să fie în fanta de plastic.

i Altfel, geamul nu se va potrivi complet, va fi expus vibrațiilor și se va sparge.

9. Vă rugăm să vă amintiți să puneți componentele conectoare de susținere a sticlei în locurile lor.
10. La final, apăsați pe taburile profilului pentru a le introduce în locurile lor din nou.

9.9 Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

Informații generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei

lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.

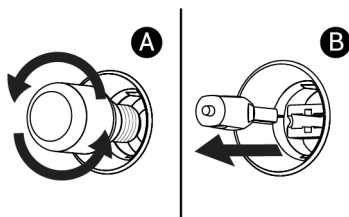
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

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

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



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

10 Depanare

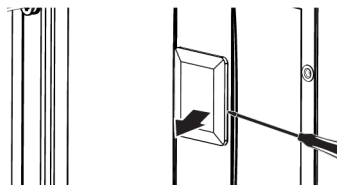
Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

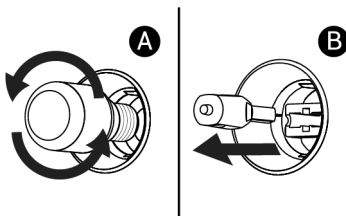
- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

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

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomote metalice.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Nu există scânteie de aprindere.

- Nu există curent. >>> Verificați siguranțele din cutia de siguranțe.

Nu există gaz.

- Supapa principală de gaz este închisă. >>> Deschideți supapa de gaz.
- Conducta de gaz este îndoită. >>> Instalați corect conducta de gaz.

