

RO *ROMÂNĂ*

| | |
|---------------------------------------|----|
| Instrucțiuni de sănătate și siguranță | 2 |
| Ghid rapid | 4 |
| Ghid de instalare | 19 |

WS68IQ8CCXT/E

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI

RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

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

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

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt suprave-

gheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșe-

urile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

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



dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



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

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

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

⚠ **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul, asigu-

rați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ **AVERTISMENT:** Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, 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 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), și cu reglementările privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din anul 2013 (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul ♻️ de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

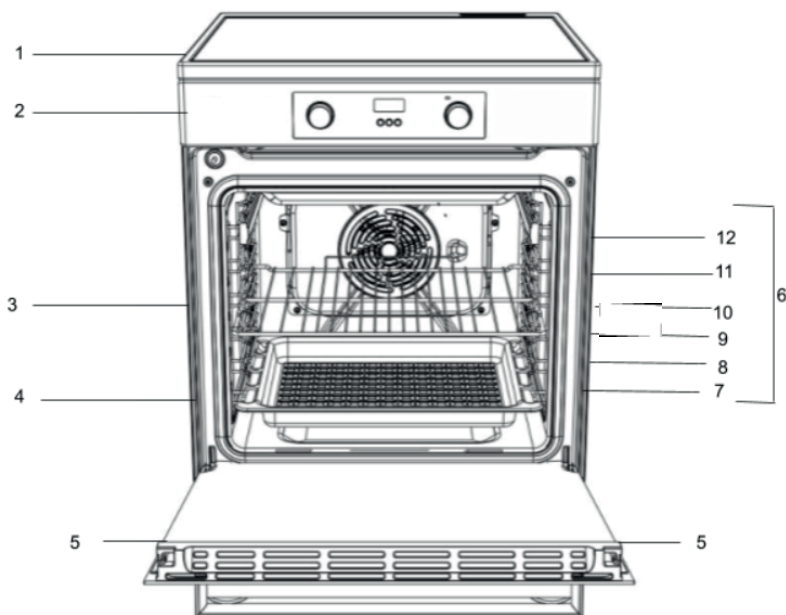
Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014;

Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

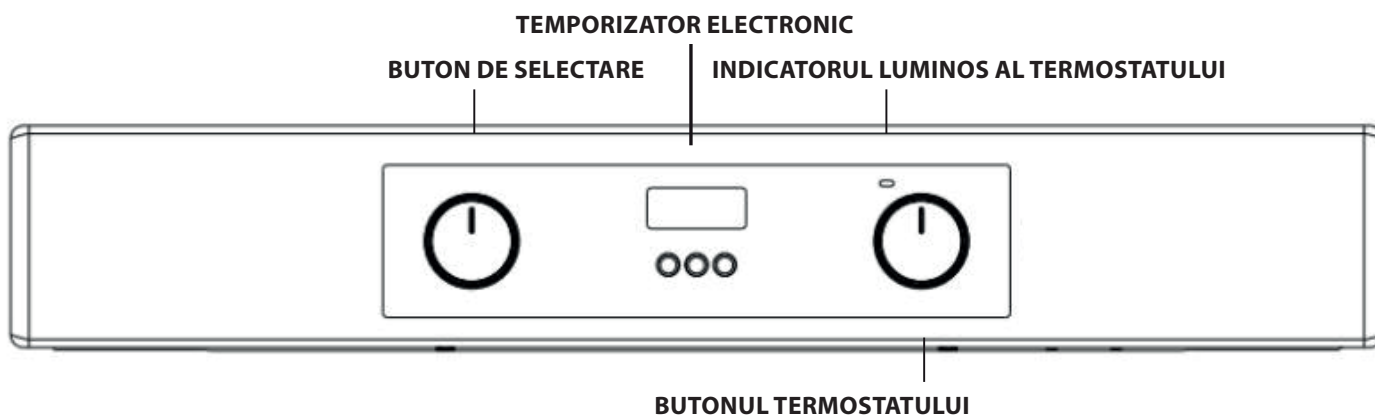


DESCRIEREA PRODUSULUI

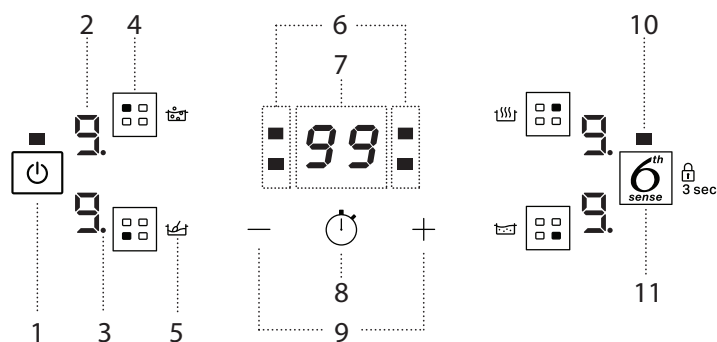


1. Plită din vitroceramică
2. Panou de comandă
3. Grătar metalic
4. Tavă
5. Ușa
6. Șine de ghidare pentru rafturi culisante
7. Poziția 1
8. Poziția 2
9. Poziția 3
10. Poziția 4
11. Poziția 5
12. Poziția 6

PANOUL DE COMANDĂ



PANOUL DE COMANDĂ



1. Buton de Pornire/Oprire
2. Nivel de gătit selectat
3. Indicator de selectare a zonei
4. Buton de selectare a zonei de gătit
5. Pictograma funcției speciale

6. Indicatori de temporizare activi pentru zona selectată
7. Indicatorul duratei de preparare
8. Buton de activare temporizatorului
9. Butoane de reglare a duratei de gătire și de

- funcționare
10. Indicator luminos – funcție activă
11. Buton 6th Sense/Blocare taste – 3 secunde

RO | INSTALARE

Înainte de a pune în funcțiune noul aparat, citiți cu atenție această broșură cu instrucțiuni. Aceasta conține informații importante privind instalarea și funcționarea în siguranță a aparatului.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare în vederea consultării ulterioare. Asigurați-vă că instrucțiunile sunt păstrate împreună cu aparatul în cazul în care acesta este vândut, donat sau mutat. Aparatul trebuie instalat de către un personal calificat, conform instrucțiunilor furnizate.

Orice ajustare sau întreținere necesară trebuie efectuată după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Poziționarea și nivelarea

Aparatul poate fi instalat lângă dulapuri a căror înălțime nu o depășește pe cea a suprafeței plitei.

Acest aragaz trebuie instalat direct pe pardoseală. Nu instalați acest aragaz pe niciun fel de bază artificială.

Asigurați-vă că peretele care intră în contact cu partea din spate a aparatului este realizat dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (T 90 °C).

Important: Nu instalați acest aparat în apropierea ușii sau a altor căi de acces, pentru a minimiza astfel probabilitatea ca persoanele care utilizează ușa să intre în contact cu vasele de gătit de pe suprafața plitei

Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative

Acest aparat nu trebuie montat pe o platformă.

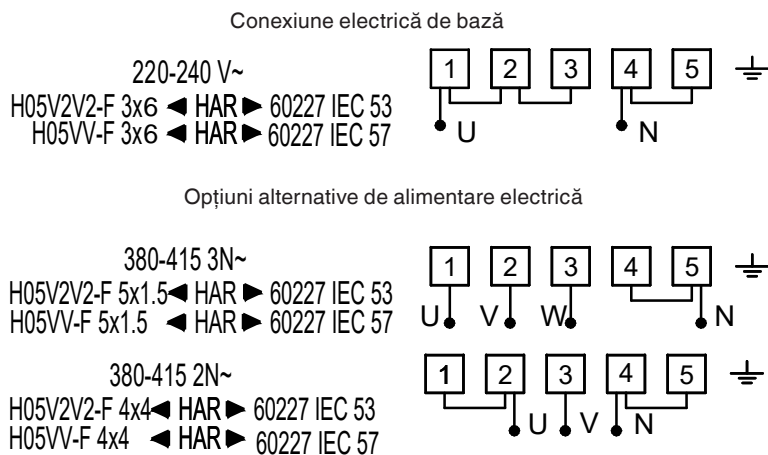
Aragazul este proiectat pentru a fi montat între dulapuri de bucătărie aflate la o distanță de 600 mm unul față de celălalt. Spațiul de pe ambele părți trebuie să fie suficient pentru a permite scoaterea aragazului în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Acesta poate fi amplasat în partea laterală a unui dulap sau între două dulapuri, precum și într-o zonă de colț. De asemenea, acesta poate fi montat independent.

Pereteii laterali adiacenți care depășesc nivelul plitei nu trebuie să prezinte o distanță mai mică de 150 mm față de aragaz și ar trebui să fie protejați cu un material rezistent la căldură. Nicio suprafață suspendată și nici hota aragazului nu trebuie să se afle la o distanță mai mică de 650 mm față de plită.

- Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, sală de mese sau garsonieră, însă nu într-o baie sau sală de dușuri.
- Hotele trebuie instalate în conformitate cu cerințele din manualele corespunzătoare acestora.
- Peretele care intră în contact cu partea din spate a aragazului trebuie să fie realizat dintr-un material neinflamabil.
- Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie atașat de un cârlig, fixat în peretele din spatele aparatului.

Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică

Cuptoarele cu un cablu de alimentare cu trei poli sunt concepute să funcționeze cu curent alternativ la frecvența și tensiunea de alimentare specificate pe plăcuța cu date de identificare (în partea de jos a tabloului de comandă al cuptorului). Conductorul de împământare a cablului este conductorul galben-verde.



Conectarea cablului de alimentare electrică la rețeaua de alimentare cu energie electrică

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

Înainte de a deplasa aragazul, verificați dacă acesta este rece și opriți-l de la unitatea de comandă a acestuia. Deplasarea aragazului se realizează cu ușurință prin ridicarea părții din față a acestuia, după cum urmează:

Deplasarea aragazului

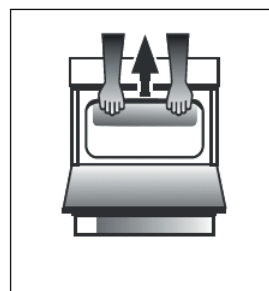


Fig. A

Deschideți suficient ușa grill-ului pentru a permite prinderea confortabilă a marginii inferioare din față a plafonului cuptorului, evitând orice element al grill-ului. (FIG. A)

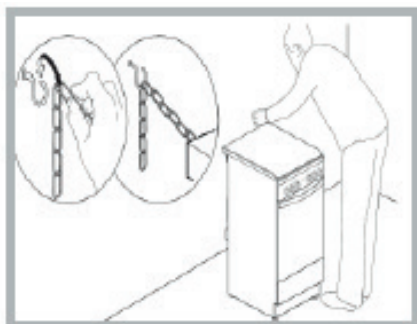
Aveți grijă la deplasarea aragazului, deoarece acesta este greu. Asigurați-vă că nu este deteriorată nicio porțiune a pardoselii.

Următoarele instrucțiuni trebuie citite de către un tehnician calificat pentru a se asigura că aparatul este instalat, reglat și servizat corect din punct de vedere tehnic, în conformitate cu normele aflate în vigoare.

AVERTISMENTE: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aragazul trebuie conectat la rețeaua electrică printr-o priză cu comutator (bipolară) pentru aragaz, cu siguranțe fuzibile, cu o capacitate corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu date tehnice a aragazului. Toate cablurile electrice de la unitatea de consum la aragaz, care trec prin priza cu comutator cu doi poli a aragazului, trebuie să fie de un tip acceptat și cu curentul nominal menționat mai sus. Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu atingă niciodată o temperatură cu 50 °C mai ridicată decât temperatura camerei. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate.

Lanțul de siguranță



Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu, de către un copil care se agață de ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

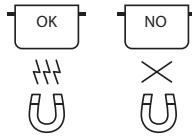
Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat împreună cu aragazul) pe peretele din spatele aparatului, la o înălțime identică cu cea de atașare a lanțului la aparat.

Alegeți șurubul și diblul în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9 mm, trebuie utilizată o șaibă. Peretele din beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm și cu lungimea de 60 mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele posterior al aragazului și de perete, conform indicației din figură, astfel încât, după instalare, acesta să fie tensionat și paralel cu solul.


ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție:

- oțel emailat
- fontă
- oale și cratițe speciale din oțel inoxidabil, adecvat pentru gătit cu inducție

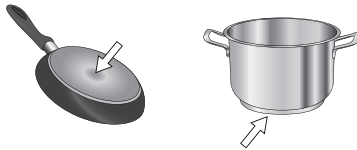
Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul  (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

Anumite oale și cratițe au doar o parte a porțiunii inferioare confecționată din material feromagnetic, celelalte porțiuni fiind confecționate din alte materiale nepotrivite pentru gătit cu inducție. Aceste zone se pot încălzi la niveluri diferite sau la temperaturi mai scăzute. În anumite cazuri, când partea inferioară este confecționată în principal din materiale neferomagnetice, este posibil ca plita să nu recunoască cratița și, prin urmare, nu va activa zona de gătit.



Pentru a asigura eficiența maximă, utilizați întotdeauna oale și cratițe cu partea inferioară plată, care distribuie căldura uniform. Dacă partea inferioară nu este uniformă, acest lucru va afecta puterea și conducerea căldurii.



Oale goale sau oalele cu baza subțire

Nu amplasați oale și tigăi goale pe plita pornită. Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de "oprire automată" la detectarea unor temperaturi

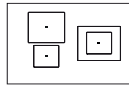
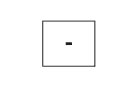
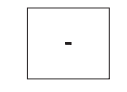
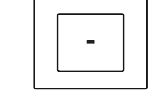

înalte. Atunci când este utilizată cu recipiente goale sau cu recipiente care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de "oprire automată" nu poate fi declanșată imediat, determinând astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

Diametru minim al bazei oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit

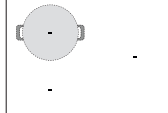
Pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, utilizați oale cu un diametru minim adecvat ((consultați tabelul de mai jos).

Utilizați întotdeauna cea mai adecvată zonă de gătit pentru diametrul minim al părții inferioare a oalei.

Așezați oala și asigurați-vă că este bine centrată pe zona de gătit utilizată. Este recomandat să nu utilizați oale care depășesc perimetrul zonei de gătit utilizate.

| | | | |
|--|--|---|---|
|  |  |  |  |
| ø min.  | 100 mm | 150 mm | interioară: 100 mm exterioară: 240 mm |

Notă: Atunci când preparați alimente care necesită distribuția perfectă a căldurii (de exemplu, clătite) și pentru prepararea rapidă (de exemplu, fierbere), utilizați zona de gătit astfel cum se indică în tabelul de mai jos.

| | |
|---|---|
| Clătite Testare în conformitate cu EN 50304/EN60350 § 7.3 |  |
| Fierbere Testare în conformitate cu EN 50304/EN60350 § 7.1 | |

ADAPTOR PENTRU OALE/CRATIȚE NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea acestui accesoriu face posibilă folosirea oalelor și cratițelor care nu sunt potrivite pentru plite cu inducție. Este important să rețineți că utilizarea acestuia afectează eficiența și, în consecință, durata necesară pentru încălzirea alimentelor. Utilizarea trebuie limitată deoarece temperaturile atinse pe suprafața sa depind în mod semnificativ de oala/cratița utilizată, latitudinea acesteia și tipul de aliment gătit. Utilizarea unei oale sau cratițe cu un diametru mai mic decât discul adaptorului poate cauza acumularea unui nivel de căldură care nu este transmis la oală sau cratiță, lucru care poate înnegri atât plita, cât și discul. Adaptați diametrul oalelor/cratițelor și plita la diametrul adaptorului.

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau reîncălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Apăsăți și mențineți apăsat butonul "+" timp de cel puțin 3 secunde. Pe afișaj apare "PL".

Apăsăți  pentru a confirma.

Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a selecta nivelul de putere selectat.

Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmați apăsând pe .


Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

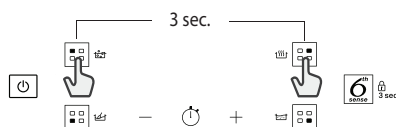
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele "+" și  simultan timp de cel puțin 5 secunde.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea "Remediarea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În decurs de 60 de secunde, apăsați butoanele de selectare a zonei de gătit din stânga sus și din dreapta sus, simultan, timp de cel puțin 3 secunde (conform indicațiilor de mai jos);

- Pe afișaj va apărea "DE".



UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție. Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

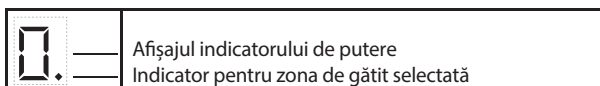
Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare). Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

Selectați zona de gătit preselectată apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător. Afișajul va indica nivelul "0". Fiecare zonă de gătit are niveluri de putere diferite care pot fi reglate cu ajutorul butoanelor "+"/"-", de la minim 1 la maxim 9. Unele zone de gătit au o funcție de încălzire rapidă (Booster), indicată pe afișaj cu litera "P".



Pentru a dezactiva zonele de gătit:

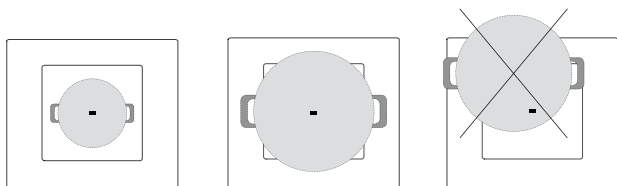
Selectați zona de gătit care urmează să fie oprită apăsând butonul de selectare a zonei corespunzător (un punct se va aprinde pe afișaj, în partea dreaptă jos a indicatorului nivelului de putere). Apăsați "-" pentru a seta nivelul la "0".

FUNCȚII

ZONĂ EXTENSIBILĂ (ZONĂ DUBLĂ)

În funcție de diametrul recipientului, zona se adaptează automat, pornind parțial (zona interioară) sau complet (zona exterioară). Pentru informații suplimentare, consultați diametrul minim.

IMPORTANT: Așezați oala asigurându-vă că centrul acesteia corespunde zonei de gătit utilizate (după cum se arată mai jos).



6TH SENSE

Butonul "6th Sense" activează funcțiile speciale. Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit. Apăsați butonul "6th Sense". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A". Pentru a dezactiva funcția specială și a reveni la modul manual, selectați zona de gătit și apăsați butonul "6th Sense" din nou. Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde. Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

Pentru a dezactiva imediat, apăsați și țineți apăsat butonul de selectare a zonei timp de 3 secunde. Zona de gătit este dezactivată și pe afișaj apare indicatorul de căldură reziduală "H".



BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul 6th Sense/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (⏻). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

TEMPORIZATOR

Temporizatorul permite setarea unei durate de preparare pentru toate zonele.

Pentru a activa temporizator:

Selectați și activați zona de gătit pentru care doriți să setați temporizatorul. Apăsați butonul cu pictograma ceas și setați timpul dorit, folosind butoanele "+" și "-". LED-ul temporizatorului pentru zona utilizată va fi aprins. La câteva secunde după ultima atingere, cronometrul va începe numărarea inversă, iar punctul de pe afișaj care indică trecerea secundelor, va clipi. La finalizarea duratei setate, va fi emis un semnal acustic și zona de gătit se va dezactiva automat.

După selectarea zonei și a pictogramei ceas, durata poate fi modificată în orice moment și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan. Temporizatorul indică întotdeauna timpul setat pentru zona selectată sau cea mai scurtă durată de timp rămasă.

Atunci când mai mult de un temporizator este activ, LED-ul intermitent indică zona pentru care durata de preparare este vizibilă pe afișaj. Pentru a seta temporizatorul pentru o altă zonă, repetați etapele precizate mai sus.

Pentru a dezactiva temporizator:

Selectați zona de gătit pentru care doriți să dezactivați temporizatorul. Apăsați butonul cu pictograma ceas (⌚) timp de 3 secunde. Ca alternativă, apăsați butonul cu pictograma ceas și apoi apăsați și mențineți apăsat butonul "-" până când "0:0" este afișat pe ecran.

MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.

Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.

Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.

În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI

CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.

Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispăre.

VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informații privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

| NIVELUL DE PUTERE | | TIPUL DE PREPARARE | UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti) |
|-------------------|-------|---|---|
| Putere maximă | P | Încălzire rapidă/Booster | Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit. |
| | 8 – 9 | Prăjire – fierbere | Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid. |
| Putere ridicată | 7 – 8 | Rumenire – prăjire – fierbere – frigere la grătar | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute). |
| | 6 – 7 | Rumenire – preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile. |
| Putere medie | 4 – 5 | Preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar | Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă). |
| | 3 – 4 | Preparare – clocotire – îngroșare – condimentarea pastelor făinoase | Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase. |
| | 2 – 3 | | Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte). |
| Putere scăzută | 1 – 2 | Topire – decongelare – menținere la cald – condimentarea pilafului | Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe). |
| | 1 | | Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție). |
| Putere zero | 0 | Suprafață de sprijin | Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu "H"). |

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgărirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgăria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).

- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă pe suprafața din sticlă apare sigla iXelium™, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

| COD AFIȘAJ | DESCRIERE | POSSIBILE CAUZE | SOLUȚIE |
|---|--|--|---|
| F0E1 | Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată. | Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit. | Apăsați butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit. |
| F0E7 | Conectare greșită a cablului de alimentare. | Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ". | Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ". |
| F0EA | Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate. | Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată. | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou. |
| F0E9 | Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate. | Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată. | Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj. | | |
| d E [atunci când plita este oprită] | Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează. | MOD DEMO activat. | Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO". |
| de ex.: → - | Plita nu permite activarea unei funcții speciale. | Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită. | Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere". |
| de ex.: → 5 [Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat] | Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată. | Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită. | Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere". |

UTILIZAREA PENTRU PRIMA DATĂ A CUPTORULUI ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ A ACESTUIA

! La prima utilizare a aparatului, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă, la temperatură maximă, timp de cel puțin o jumătate de oră. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată înainte de a opri cuptorul și de a deschide ușa cuptorului. Aparatul poate emite un miros ușor neplăcut cauzat de substanțele de protecție utilizate în timpul procesului de ardere din fabricație.

Utilizarea cuptorului

1. Selectați modul de preparare dorit rotind butonul de **SELECTARE**.
2. Selectați temperatura recomandată pentru modul de preparare sau temperatura dorită rotind selectorul **TERMOSTATULUI**. O listă detaliată cu modurile de preparare și temperaturile de preparare recomandate poate fi găsită în tabelul aferent (consultați **TABELUL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**).

În timpul preparării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

- Schimbați modul de preparare rotind butonul de **SELECTARE**.
- Schimbați temperatura rotind butonul **TERMOSTATULUI**.
- Setați durata de preparare totală și ora de finalizare a preparării.
- Opriți procesul de preparare rotind butonul de **SELECTARE** în poziția „0”.

! Nu așezați niciodată obiecte direct pe partea inferioară a cuptorului; astfel, evitați deteriorarea stratului de email.

! Așezați întotdeauna accesoriile pentru gătit pe grătarul (grătarele) din dotare.

INDICATORUL LUMINOS AL TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

BECUL CUPTORULUI

Acesta poate fi aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Rămâne aprins atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Prin selectarea cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.


Aburi +

Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea.

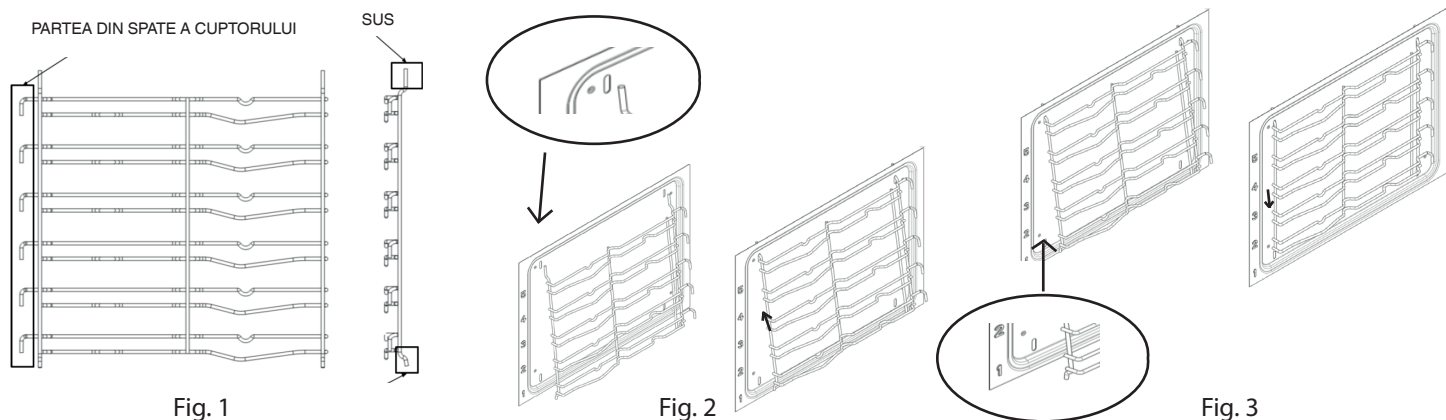
Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

| | |
|---|---|
|  | PREÎNCĂLZIRE UȘOARĂ/RAPIDĂ Pentru aprinderea luminii cuptorului. Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. |
|  | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) Pentru prepararea oricărui tipuri de alimente, pe un singur nivel. |
|  | COACERE CONVENȚIONALĂ Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare. Această funcție vă permite să preparați simultan alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite. |
|  | GRILL Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă. |
|  | TURBO GRILL Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă. |
|  | ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza prepararea plăcintelor umplute sau pentru a îngroșa supe. Utilizați această funcție în ultimele 10/15 minute de preparare. |
|  | DECONGELARE Pentru accelerarea procesului de decongelare a alimentelor. |
|  | ÎNCĂLZIRE ÎN PARTEA INFERIOARĂ + VENTILATOR Pentru a termina coacerea alimentelor cu o consistență foarte lichidă și pentru a obține baze crocante, aurii. Este util și pentru îngroșarea sosurilor. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |
|  | STEAM (ABURI) Funcțiile permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai atunci când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente. |
|  | AER FORȚAT Pentru prepararea simultană a diferitelor alimente pe mai multe niveluri. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. |

GRĂTARELE LATERALE DE MONTARE



Noul dumneavoastră aragaz este dotat cu 2 suporturi cromate pentru grătare, ambalate în cuptor împreună cu grătarele. Rețineți că tijele superioare sunt mai lungi decât cele inferioare și că cârligele se află în partea din spate a cuptorului. Consultați fig. 1. Partea superioară a suportului de grătar se fixează în fantele din peretele lateral al cuptorului, așa cum se arată în Fig. 2. Odată fixate în partea de sus, împingeți tijele inferioare în fantele inferioare din pereții laterali ai cuptorului. Acum permiteți suporturilor de grătar să coboare ușor și să se fixeze. Consultați Fig. 3

MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Extinderea parțială sau completă a grătarelor culisante facilitează manevrarea grătarelor metalice și a tăvilor

1. Scoateți grătarele laterale de susținere (Fig. 1)
2. Scoateți protecția din plastic de pe grătarele culisante (Fig. 2).
3. Agățați partea superioară a grătarelor culisante pe grătarele de susținere. Asigurați-vă că șinele telescopice se pot deplasa liber în partea din față a cuptorului. Apoi apăsați ferm partea inferioară a grătarelor culisante pe grătarul de susținere până când se fixează în locaș (Fig. 3).
4. Montați la loc în cuptor grătarele laterale de susținere (Fig. 4).
5. Așezați accesoriile pe glisor (Fig. 5, 6).

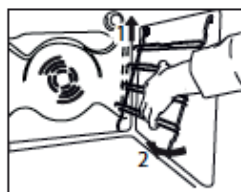


Fig. 1



Fig. 2

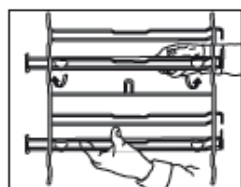


Fig. 3

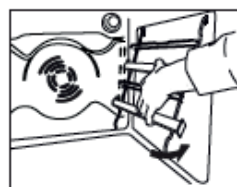


Fig. 4

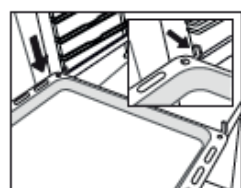


Fig. 5

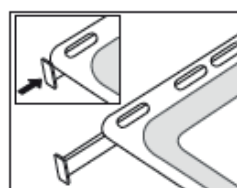


Fig. 6

ACCESORIILE

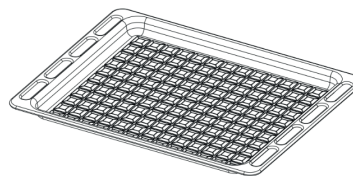
GRĂTAR



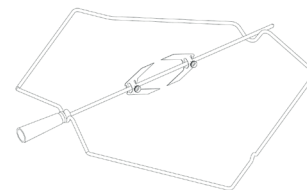
TAVĂ ADÂNCĂ



TAVĂ DE COPT



KIT ROTISOR



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1A, Fig. 1B)

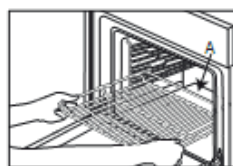


Fig. 1A

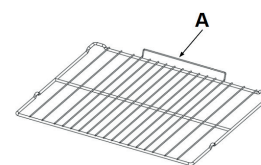


Fig. 1B

2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (Fig. 2).

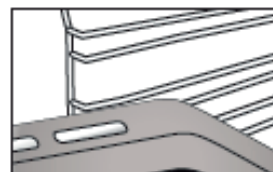

































































































































Fig. 2

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

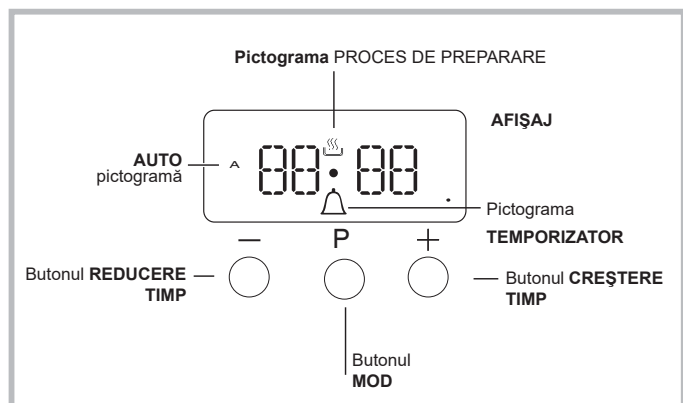
| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE. | TEMPERATURĂ. (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|--|-----------------------------|---------------|-------------------|--------------|--|
| Torturi dospite/pandișpanuri | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 | 30 - 50 | N-2   |
| Torturi dospite/pandișpanuri | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 40 - 60 | N-3   |
| Torturi dospite/pandișpanuri | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 160 | 40 - 70 | N-5 N-2   |
| Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 160-180 | 40-60 | N-2   |
| Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 170 | 40-70 | N-4 N-2   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 140 | 30 - 60 | N-3   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 | 30 - 60 | N-5 N-3   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 - 150 | 40 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 140 | 50 - 60 | N-6 N-5 N-4 L3   |
| Prăjiturile / brișe | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 160 - 180 | 20 - 50 | N-4   |
| Prăjiturile / brișe | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 30 - 40 | N-5 N-2   |
| Prăjiturile / brișe | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 150 - 160 | 30 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Choux à la crème | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 - 200 | 20 - 50 | N-3   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-4   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-2   |
| Choux à la crème | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170 - 180 | 20 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Bezele | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-3   |
| Bezele | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-4 N-2   |
| Bezele | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 80 - 100 | 120 - 200 | N-5 N-3 N-1   |
| Pizza / pâine / focaccia | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 190 - 250 | 15 - 50 | N-2   |
| Pizza / pâine / focaccia | COACERE CONVECȚIE | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-4   |
| Pizza / pâine / focaccia | COACERE CONVECȚIE | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-1   |
| Pizza / pâine / focaccia | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-6 N-4 N-2   |
| Pizza / pâine / focaccia | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 190 - 230 | 20 - 50 | N-5 N-4 N-3 N-2   |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine) | COACERE CONVECȚIE | DA | 170-180 | 30 - 60 | N-3   |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine) | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 170-180 | 50 - 60 | N-5 N-2   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 170 - 190 | 15 - 40 | N-3   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 180 - 210 | 15 - 40 | N-4   |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj | FORCED AIR (AER FORȚAT) | DA | 180 - 210 | 15 - 40 | N-2   |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | PREÎNCĂLZIRE. | TEMPERATURĂ. (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|---|-----------------------------|---------------|-------------------|--------------|--|
| Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni | CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL) | DA | 180 - 200 | 30 - 65 | N-3   |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg | TURBO GRILL | — | 190 - MAX | 40 - 90 | N-3   |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 50 - 100 | N-3   |
| Carne de curcan/gâscă, 3 kg | TURBO GRILL | — | 160 - MAX | 130 - 170 | N-3   |
| Fileuri / medaliaone de pește | GRILL | — | 230 - MAX | 10 - 30 | N-4   |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 30 - 60 | N-3   |
| Legume gratinate | GRILL | — | 230 - MAX | 10 - 30 | N-4   |
| Pâine prăjită | GRILL | 5' | MAX | 1 - 2 | N-5   |
| Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri | GRILL | — | 230 - MAX | 15 - 30 | N-5   |
| Cartofi copti | TURBO GRILL | — | 230 - MAX | 30 - 60 | N-3   |
| Pulpă de miel / but | TURBO GRILL | — | 200 - MAX | 50 - 100 | N-3   |
| Masă completă (Cook3): Tartă cu fructe Lasagna Friptură | FORCED AIR (AER FORȚAT) | — | 180 - 190 | 40 - 100 | N-6   N-4   N-2   |
| Masă completă (Cook4): Tartă cu fructe Lasagna Feli de carne Legume la cuptor | FORCED AIR (AER FORȚAT) | — | 180 - 190 | 40 - 100 | N-6   N-4   N-3   N-1   |

| REȚETĂ | FUNCȚIE | APĂ (g) | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL (număr N) ȘI ACCESORII |
|--|---------------|---------|------------------|--------------|---|
| Torturi dospite/pandișpanuri | Steam (Aburi) | 100 | 170-180 | 30-60 | N-2   |
| Prăjiturele / brișe | Steam (Aburi) | 100 | 160-170 | 30-55 | N-3   |
| Focaccia | Steam (Aburi) | 150 | 200-220 | 20-40 | N-3   |
| Chifle | Steam (Aburi) | 100 | 210 | 25-40 | N-3   |
| Franzelă | Steam (Aburi) | 150 | 170-180 | 70-100 | N-3   |
| Friptură de vită la cuptor | Steam (Aburi) | 200 | 200 | 35-60 | N-3   |
| Mușchi de vită de 2 kg | Steam (Aburi) | 250 | 200 | 40-70 | N-3   |
| Pulpă de miel | Steam (Aburi) | 200 | 180-200 | 65-75 | N-3   |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg | Steam (Aburi) | 200 | 200 | 60-90 | N-3   |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg | Steam (Aburi) | 200 | 200-220 | 50-70 | N-3   |
| Fileuri / medaliaone de pește | Steam (Aburi) | 150 | 180 | 15-35 | N-3   |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) | Steam (Aburi) | 150 | 180-200 | 25-40 | N-3   |
| Cartofi copti | Steam (Aburi) | 200 | 200-220 | 50-70 | N-3   |
| Friptură de pui 1-1,3 Kg | Steam (Aburi) | 250 | 200 | 50-80 | N-3   |

| ACCESORIILE |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|
| | Grătar metalic | Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic | Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic | Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă |

UTILIZAREA CEASULUI/TEMPORIZATORULUI



Reglarea ceasului

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de finalizare a unui ciclu de preparare să nu fi fost programată anterior.

După ce aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, cifrele 00:00 de pe AFIŞAJ vor începe să clipească.

1. Apăsați simultan butoanele „+” și „-”

Apoi cele două puncte dintre oră și minute vor începe să clipească.



2. Pentru a regla ora, utilizați butoanele „+” și „-”; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

Modificarea frecvenței avertizorului sonor

Frecvența semnalului avertizorului sonor poate fi modificată atingând în mod repetat butonul „-”.

Setarea temporizatorului

Această funcție nu întrerupe prepararea și nu afectează cuptorul; aceasta este utilizată doar pentru a activa avertizorul sonor atunci când timpul setat a expirat.

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma  și cele trei cifre de pe afişaj încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta ora dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde. Dacă apăsați din nou butonul, afişajul va indica numărătoarea inversă.

Când această perioadă de timp a expirat, avertizorul sonor este activat.

Programarea preparării

Înainte de a efectua programarea, trebuie selectat un mod de preparare.

Programarea duratei de preparare

1. Apăsați în mod repetat butonul  până când pictograma A și cifrele DUR de pe AFIŞAJ încep să clipească.

2. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a seta durata dorită; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va

derula mai rapid valorile, iar setarea valorii va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.


3. Așteptați 5 secunde, apoi pictograma A va fi vizibilă pe afişaj.

4. Când durata setată a expirat și cuptorul oprește prepararea, veți auzi un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a opri avertizorul sonor.



- De exemplu: este ora 9:00 a.m. și este programată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri în mod automat la ora 10:15 a.m.

Setarea orei de finalizare pentru un mod de preparare

1. Urmați pașii de la 1 până la 3 pentru a seta durata conform informațiilor detaliate de mai sus.

2. Apoi, apăsați butonul  până când textul END (FINALIZAT) de pe afişaj începe să clipească.

3. Utilizați butoanele „+” și „-” pentru a regla ora de finalizare a procesului de preparare; dacă apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoane, afişajul va derula mai rapid valorile, iar setarea valorii dorite va deveni astfel mai rapidă și mai ușoară.

4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de preparare începe, simbolul  este vizibil pe afişaj.


5. Când durata setată a expirat, cuptorul oprește procesul de preparare și este emis un semnal sonor. Apăsați orice buton pentru a-l opri.

Programarea este setată atunci când pictograma A este aprinsă.

- De exemplu: Este ora 9:00 a.m. și a fost programată o durată de 1 oră. 12:30 este programată ca oră de finalizare. Programul va porni în mod automat la ora 11:30 a.m.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți s-o anulați și cifrele de pe afişaj clipească. Apăsați butonul „-” până când cifrele 00:00 apar pe afişaj.
- Apăsați și mențineți apăsat oricare dintre butoanele „+” și „-”; aceasta va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările temporizatorului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

ÎNAINTE DE CURĂȚARE, DECONECTAȚI COMUTATORUL PRINCIPAL ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARAGAZUL ESTE RECE. ÎNAINTE DE A-L RECONECTA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE BUTOANELE DE COMANDĂ SE AFLĂ ÎN POZIȚIA OPRITĂ.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică

CURĂȚAREA PLITEI CERAMICE

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de alimente.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o racletă numai dacă pe plită au rămas resturi alimentare aderente. Respectați instrucțiunile producătorului racletei pentru a evita zgârirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața din sticlă.
- Utilizați o lavetă moale, prosoape absorbante din hârtie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidelor în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. Ștergeți cu o lavetă uscată.
 - Nu utilizați detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un astfel de produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, îndepărtați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.
- Nu utilizați produse pe bază de alcool, precum alcool denaturat.

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
2. Extrageți puțin rezistența (Fig. 1) și coborâți-o (Fig. 2).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

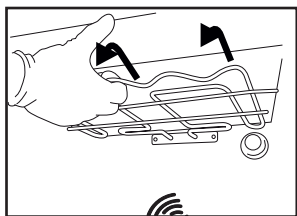


Fig. 1

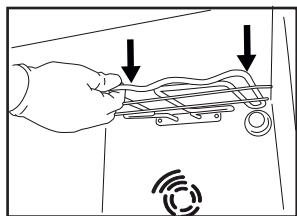


Fig. 2

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

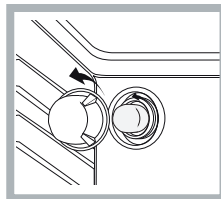
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul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

ACCESORIILE

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

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.



1. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați tipul G9 de 40 W/230 V

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu utilizați cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

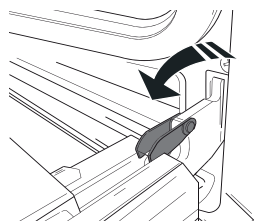
CURĂȚAREA CATALITICĂ

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat emailat special, capabil să absoarbă grăsimile eliberate de alimente în timpul preparării. Acest strat emailat este foarte rezistent, iar diferitele accesorii (rafturi, tăvi de colectare a picăturilor etc.) pot glisa pe acesta fără a-l deteriora. Pe suprafețe ar putea apărea pete albe; acest lucru nu reprezintă o problemă. Totuși, ar trebui evitate următoarele:

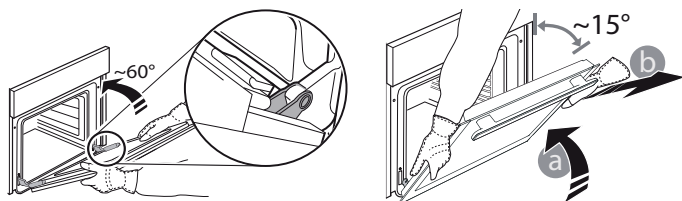
- răzuirea cu obiecte ascuțite (de exemplu, cu un cuțit) a stratului de email;
- utilizarea de detergenți sau materiale abrazive

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

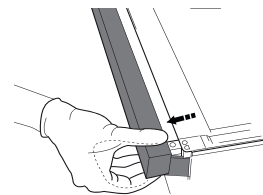
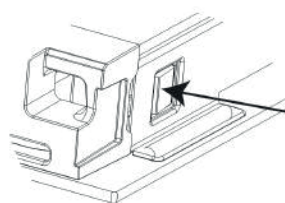
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

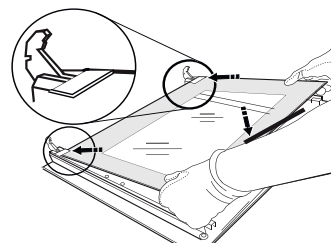
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblarea geamului ușii interioare, introduceți corect panoul din sticlă, astfel încât textul inscripționat pe panou să nu fie inversat și să poată fi ușor lizibil.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Ce trebuie să faceți dacă... **Motive posibile**

Soluții

Cuptorul nu funcționează. **Întreruperea curentului electric.**
Deconectarea de la rețeaua electrică

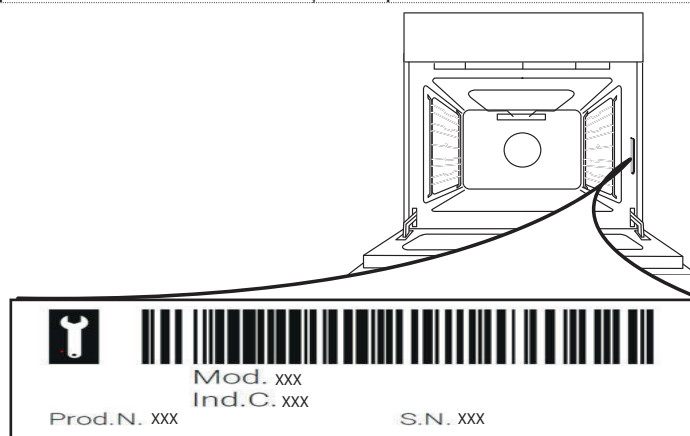
Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

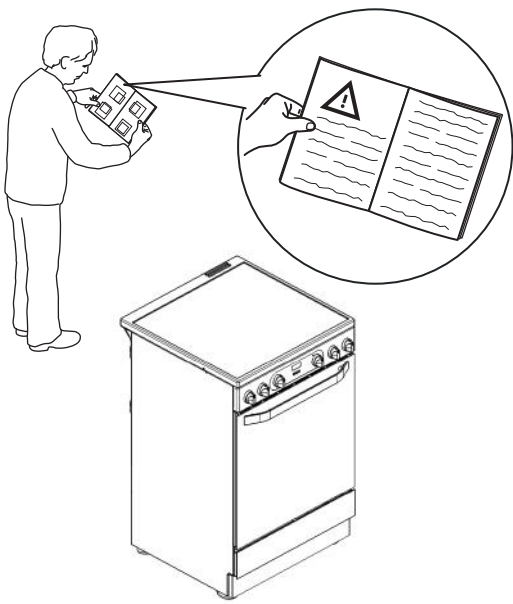
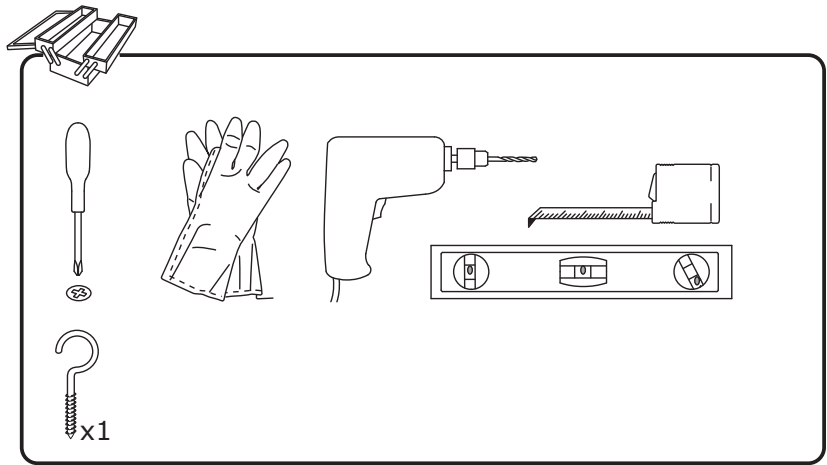
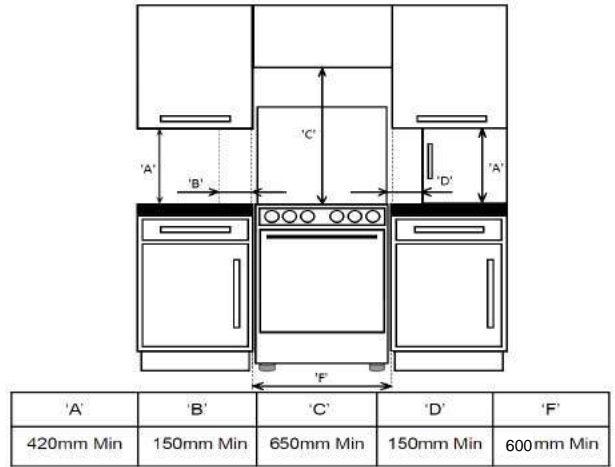
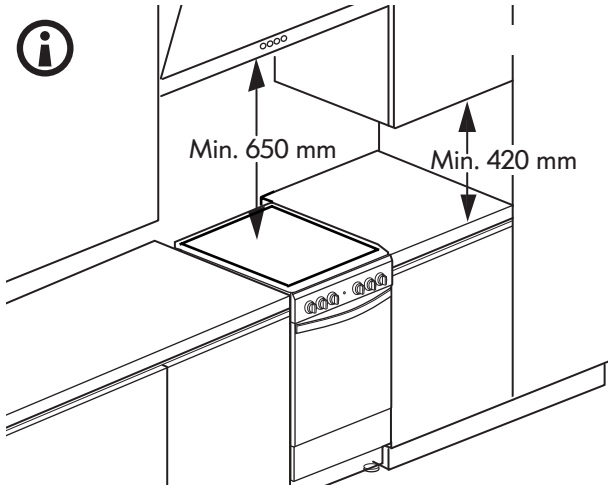
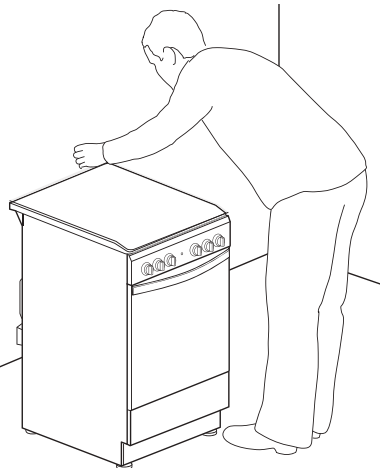
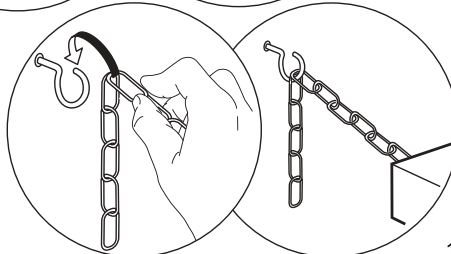
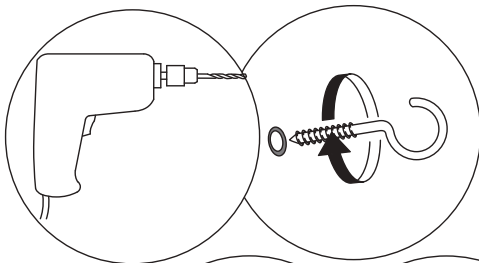
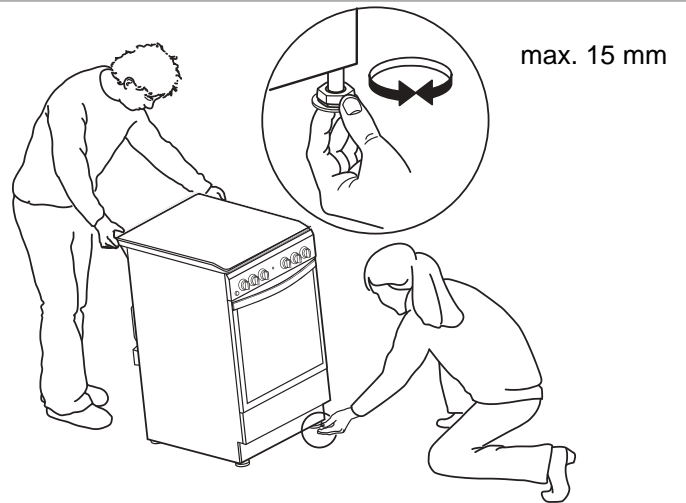
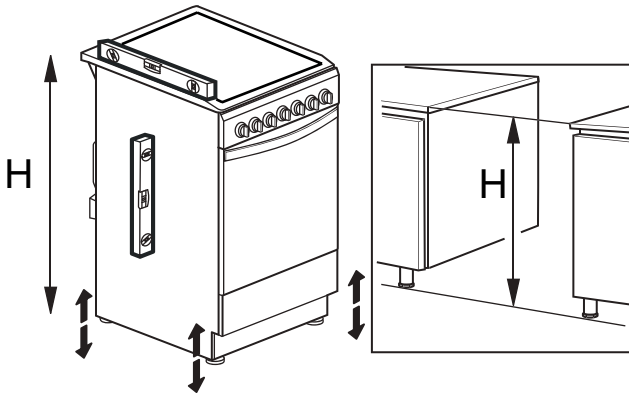
Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web.

Fiți pregătiți să oferiți:

- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul de solicitare a asistenței (numărul care urmează după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare fixată pe produs, care este vizibilă pe marginea interioară atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.

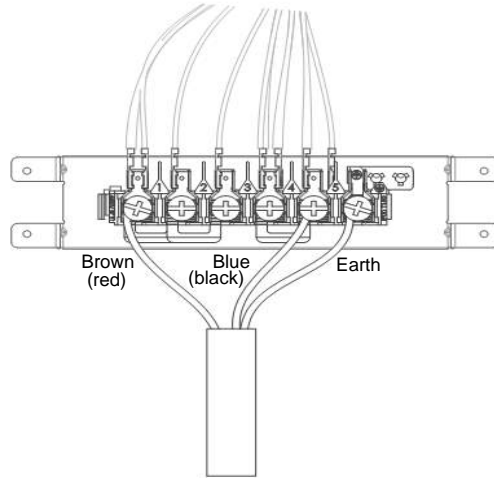
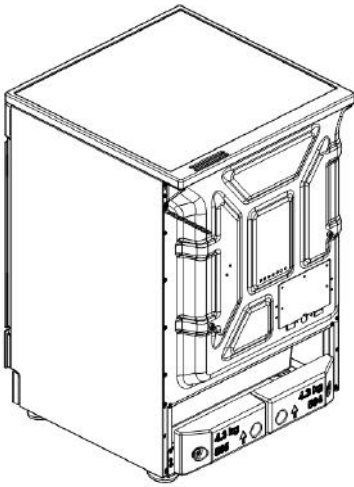


Rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător. Pentru mai multe informații privind garanția, consultați certificatul de garanție inclus.

1**2****3** **4**



5



380-415 3N~
H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ⏏ |
| U | V | W | N | | |

380-415 2N~
H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ⏏ |
| U | | V | N | | |

220-240 V~
H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ⏏ |
| U | | N | | | |

6

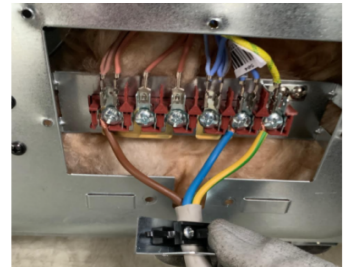
6.1



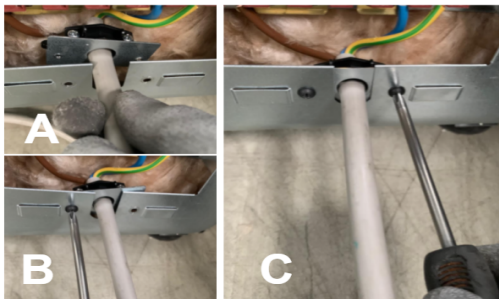
6.2



6.3



6.4



6.5



7

