



Sisseehitatav ahi
Kasutusjuhend
Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



BBIM18302BCSE

ET / RO

385.4419.15/R.AB/16.01.2023/3-3

7724086733



ÜMBERTOODELTUD JA
TAASKASUTATAV PABER

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalsel kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

| | |
|--|---|
| Kasutuse eesmärk..... | 4 |
| Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus..... | 4 |
| Elektriline turvalisus..... | 5 |
| Transpordiohutus..... | 7 |
| Paigaldusohutus..... | 7 |
| Kasutusohutus..... | 7 |
| Temperatuuri hoiatused..... | 8 |
| Tarvikute kasutus..... | 8 |
| Toiduvalmistamise ohutus..... | 8 |
| Hoolduse ja puhastamise turvalisus..... | 9 |

2 Keskkonnajuhised 10

| | |
|--|----|
| Jäätmehoolduseeskirjad..... | 10 |
| WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine..... | 10 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine..... | 10 |
| Soovitused energiasäästuks..... | 10 |

3 Teie toode 11

| | |
|---|----|
| Toote tutvustus..... | 11 |
| Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus..... | 12 |
| Ahju juhtimine..... | 12 |
| Ahju tööfunktsioonid..... | 13 |
| Toote tarvikud..... | 15 |
| Toote tarvikute kasutus..... | 16 |
| Tehnilised kirjeldused..... | 18 |

4 Esmakordne kasutamine 19

| | |
|----------------------|----|
| Algseadistus..... | 19 |
| Esmane puhastus..... | 19 |

5 Kuidas ahju kasutada 21

| | |
|-----------------------------------|----|
| Üldteave ahju kasutuse kohta..... | 21 |
| Ahju juhtseadme töö..... | 21 |
| Sätted..... | 24 |

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 27

| | |
|---|----|
| Üldhoiatused ahjus toiduvalmistamise kohta..... | 27 |
| Pagaritooted ja ahjutoidud..... | 27 |
| Liha, kala ja linnuliha..... | 30 |
| Grillimine..... | 31 |
| Testitud toidud..... | 32 |

7 Hoidmine ja hooldus 34

| | |
|---|----|
| Üldteave puhastamise kohta..... | 34 |
| Tarvikute puhastamine..... | 35 |
| Juhtpaneeli puhastamine..... | 35 |
| Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine..... | 35 |
| Hõlbus aurupuhastus..... | 36 |
| Ahjuukse puhastamine..... | 37 |
| Ahjuukse siseklaasi eemaldamine..... | 38 |
| Ahjuvalgusti puhastamine..... | 39 |

8 Tõrkeotsing 41

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada kütmiseks, taldrikute kuumutamiseks või rätikute ega riiete kuivatamiseks käepidemel.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-

aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.

- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on lahti, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Võite põhjustada ahju ümbermineku või uksehingede kahjustuse.
- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega

- toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
 - Ühendage toode maandatud pistikupesaga, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Kui ahi töötab, kuumeneb ka selle tagapind. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
 - Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Juhtme sulamise tagajärjel

võib tekkida lühis ja ahi võib süttida.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja. (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik

oleks korralikult pistikupessa ühendatud.

Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, seda peavad kandma vähemalt kaks inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge pange tootele muid esemeid; kandke toodet püstiasendis.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on

kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniavasid toote ümber avatuna.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi toodet paigaldada dekoratiivsete uste taha.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- Ärge kasutage toodet, kui esiukseklaas on eemaldatud või purunenud.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks

uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.

- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Toote kasutamisel ärge riputage rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Toote ukse hinged liiguvad ja pingutavad ukse avamisel ja sulgemisel. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.



Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- Kuna aur võib välja tulla, hoiduge eemal ahjuukse avamisel. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Toote olla kasutamise ajal kuum. Ärge puudutage kuumi

sahtleid, ahju sisemisi osi, kuumutuselemente jne.

- Toidu kuuma ahju paigutamisel, toidu eemaldamisel jms kasutage alati kuumakindlaid ahjukindaid.



Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Tarvikute kasutus".
- Tarvikud võivad tooteukse sulgemisel vigastada ukseklaasi. Lükake tarvikud alati toiduvalmistamise ala lõppu.



Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline jäme mustus.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel

korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.

- Ärge kuumutage kinniseid konserve või klaaspurke. Surve võib põhjustada purgi lõhkemise.
- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju. Eemaldage tarvikust või mahutist ulatuv ülemäärane rasvakindel paber, et vältida ahju kuumutuselementide puudutamise ohtu. Ärge kunagi kasutage rasvakindlat paberit ahjus temperatuuril, mis on kõrgem kui Teie kasutatava rasvakindal paberi maksimaalne lubatud temperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.
- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige

ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.
- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise

eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

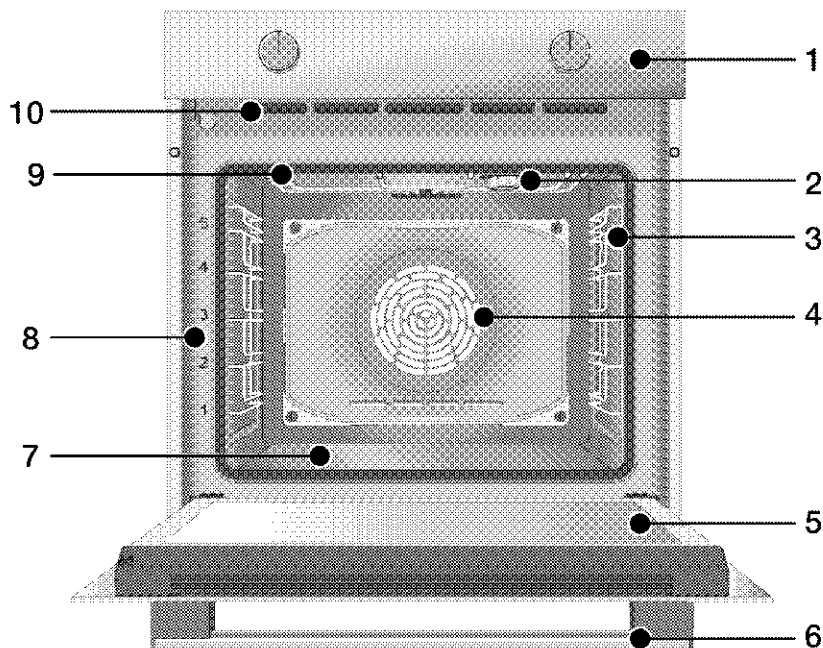
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiatega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli toiduvalmistamise ajal.
- Ärge avage ahjuust, kui valmistades toitu funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3 Teie toode

Toote tutvustus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Valgusti*
- 3 Traatriulid**
- 4 Ventilatori mootor (terasplaadi taga)
- 5 Uks
- 6 Käepide
- 7 Alumine kuumutuselement (alumine terasplaat)
- 8 Riiulite asendid
- 9 Pealmine kuumutus
- 10 Ventilatsiooni avad

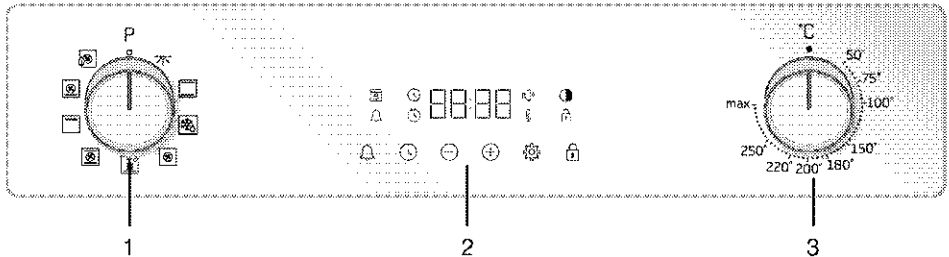
* Sõltub mudelist. Teie tootel ei pruugi olla valgustit või valgusti tüüp ja asukoht võivad joonisel näidatust erineda.

** Sõltub mudelist. Teie toode võib olla ilma traatriuliteta. Joonisel on traatriulid toodud näidetena.

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiате toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaд. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Ahju juhtimine



- 1 Programmi valikunupp
- 2 Taimer
- 3 Temperatuuri nupp

Kui Teie toodet juhtimiseks on olemas nupp(-ud), võivad need nupud asuda paneeli süvendis; mõnedel mudelitel tõusevad need vajutamisel. Nende nuppude abil seadistamiseks vajutage esmalt vastav nupp sisse ja tõmmake see välja. Pärast reguleerimist vajutage see tagasi sisse.

Programmi valikunupp

Ahi tööfunktsioone saate valida funktsiooni valimise nupuga. Valimiseks keerake vasakule/paremale suletud (ülemisest) asendist.

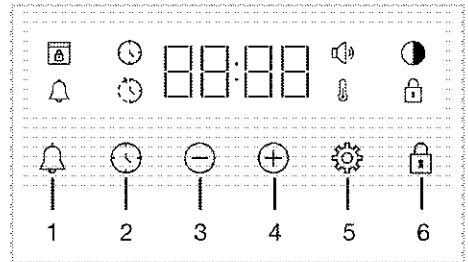
Temperatuuri nupp

Ahju temperatuuri nupuga saate valida temperatuuri, mille juures soovite toidu valmistada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Temperatuuri indikaator

Temperatuuri sümboli abil saate teada ahju sisetemperatuuri. Temperatuuri sümbol lülitub sisse toiduvalmistamise alustamisel ja kustub, kui ahi jõuab määratud temperatuurini. Temperatuuri sümbol ilmub uuesti, kui temperatuur ahjus langeb alla määratud temperatuuri.

Taimer



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv







Sümbolid ekraanil




- : Toiduvalmistamise aja sümbol
- : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
- : Alarmi sümbol
- : Heleduse sümbol
- : Klahvilukustuse sümbol
- : Temperatuuri sümbol
- : Helitugevuse sümbol
- : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonide tabeli kohta: näidatud on ahjus kasutatavad tööfunktsioonid ning kõrgeim ja madalaim temperatuur, mida nendele funktsioonidele saab seada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda Teie toote töörežiimide korraldusest.

| Funktsiooni sümbol | Funktsiooni kirjeldus | Temperatuurivahemik (°C) | Kirjeldus ning kasutus |
|--|------------------------------------|--------------------------|---|
|  | Ahjuvalgusti | - | Ahjus ei tööta ükski kuumutuselement. Süttib ainult ahju valgusti. |
|  | Töö ventilaatoriga | - | Ahi ei ole kuumutatud. Töötab ainult ventilaator (tagaseinal). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, valmistatud toit jahutatakse. Lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teradest koosneva toidu puhul. |
|  | Ülemine ja alumine kuumutus | * | Toitu kuumutatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookide ja hautiste jaoks küpsetusvormides või kookide ja pagaritoodete jaoks. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. |
|  | Alumine kuumutus ventilaatori toel | * | Alumise kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. Hõlpsaks aurupuhastamiseks peab kasutama seda funktsiooni. |
|  | Kuumutus ventilaatoriga | * | Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib Teie toidu valmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riulitel. |
|  | Säästlik kuumutus ventilaatoriga | * | Energia säästmiseks võite " funktsiooni asemel kasutada seda funktsiooni. Kuumutus ventilaatoriga" temperatuurivahemikus 160–220 ° C. Kuid toiduvalmistamise aeg on pisut pikem. |

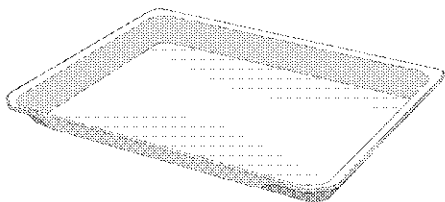
| Funktsiooni sümbol | Funktsiooni kirjeldus | Temperatuurivahemik (°C) | Kirjeldus ning kasutus |
|--|--------------------------|--------------------------|---|
|  | Pitsafunktsioon | * | Töötavad alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. See sobib pitsa valmistamiseks. |
|  | 3D-funktsioon | * | Töötavad ülemine, alumine ja ventilaatori kuumutuselemendid. Kõik toiduosad valmivad võrdselt ja kiiresti. Toiduvalmistamine toimub ühel ahjuplaadil. |
|  | Grillimine täisvõimsusel | * | Töötab ahju laes asuv suur grill. See sobib suuremate koguste grillimiseks. |

* Teie toode töötab temperatuuri nupul äratoodud temperatuurivahemikus.

Toote tarvikud

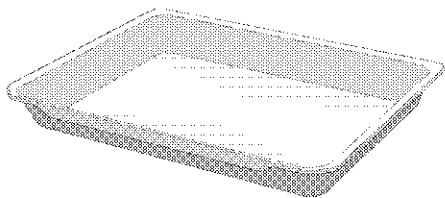
Teie toote jaoks on olemas mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute ja nende õige kasutamise kirjeldus. Sõltuvalt tootemudelist on komplekti kuuluvad tarvikud erinevad. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi Teie toote jaoks saadaval olla.

MÄRKUS : Teie toote ahjuplaadid võivad temperatuuri mõjul deformeeruda. See ei mõjuta nende tööd. Deformatsioon kaob ahjuplaadi jahtumisel.



Tavaline ahjuplaat

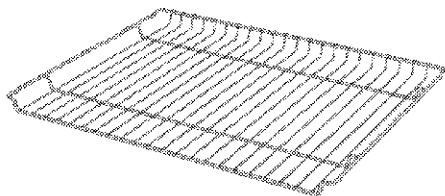
Seda kasutatakse pagaritoodete ja külmutatud toitude jaoks ning suurte tükkide praadimiseks.



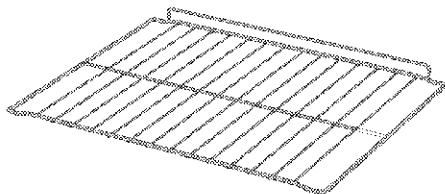
Sügav ahjuplaat

Seda kasutatakse pagaritoodete jaoks, suurte tükkide praadimiseks, mahlase toidu valmistamiseks või väljavoolavate õlide kogumiseks grillimisel.

Traatriulitega mudelid:



Traatriuliteta mudelid:



Traatrest

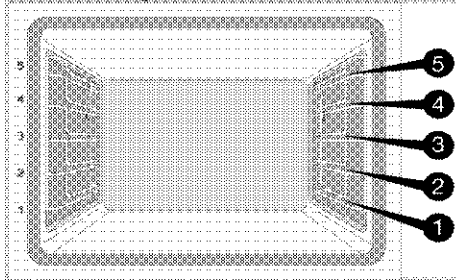
Seda kasutatakse praadimisel ja/või küpsetatavate, praetavate ja hautatavate toitude õigele riulile asetamiseks.

Toote tarvikute kasutus

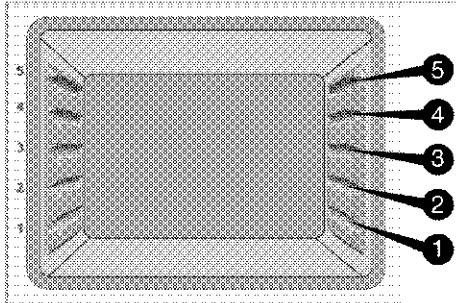
Ahjuriiulid

Toiduvalmistamise alal on 5 riuliasendit. Riulite järjekorda näitavad ka ahju esiraamil olevad numbrid.

Traatriiulitega mudelid



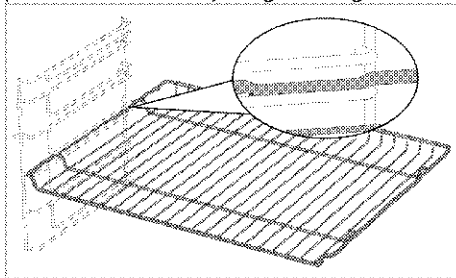
Traatriiuliteta mudelid



Traatresti asetamine ahjuriiulile

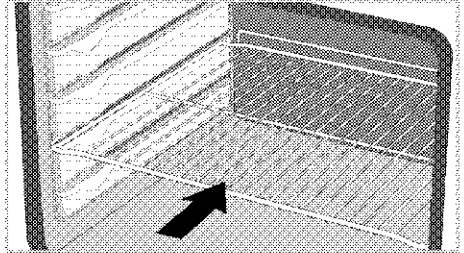
Traatriiulitega mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui traatrest soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees. Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriiuliteta mudelid:

Äärmiselt oluline on traatgrill külgriiulitele korralikult asetada. Traatresti saab riulile ühes suunas asetada. Kui traatrest soovitud riulile asetatakse, peab avatud külg olema ees.

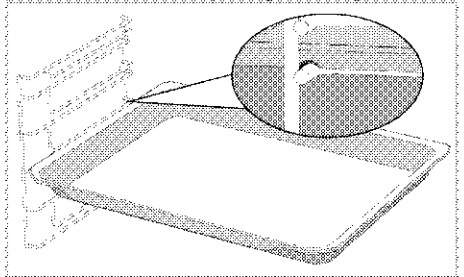


Ahjuplaadi asetamine ahjuriiulitele

Traatriiulitega mudelid:

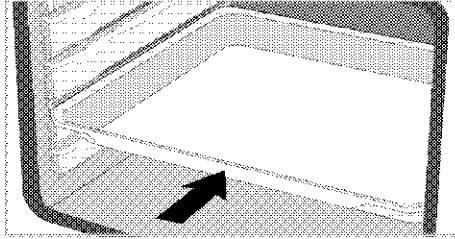
Äärmiselt oluline on ka traatgrill traadist külgriiulitele korralikult asetada. Kui ahjuplaati soovitud riulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.

Parema toiduvalmistamise tagamiseks tuleb ahjuplaat kinnitada traatriiulil oleva korgiga. See ei tohi liikuda üle korgi ja puutuda kokku ahju tagaseinaga.



Traatriuliteta mudelid:

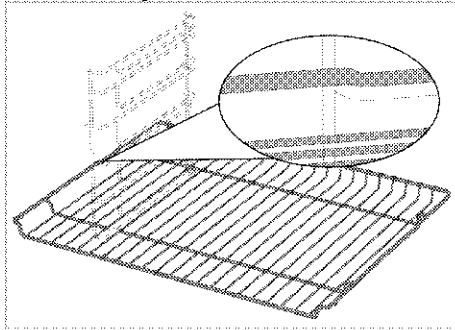
Äärmiselt oluline on ka ahjuplaadid traadist külgriiulitele korralikult asetada. Ahjuplaati saab riiulile ühes suunas asetada. Kui ahjuplaati soovitud riiulile asetatakse, peab selle hoidmiseks mõeldud külg olema ees.



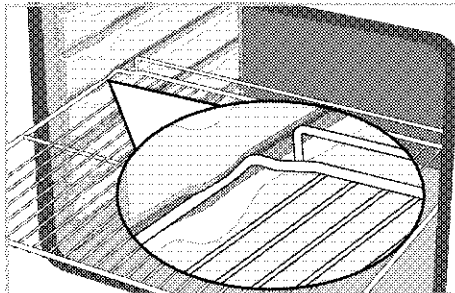
Traatresti korgi funktsioon

Traatresti traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Selle funktsiooni abil saate oma toitu hõpsalt ja ohutult välja võtta. Traatresti eemaldamisel saate seda enda poole tõmmata, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.

Traatriulitega mudelid

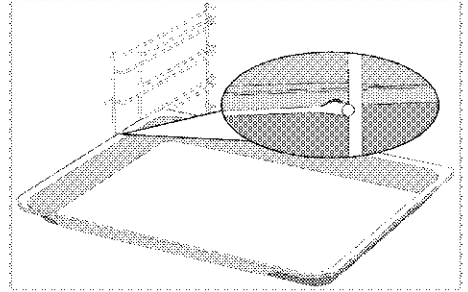


Traatriuliteta mudelid



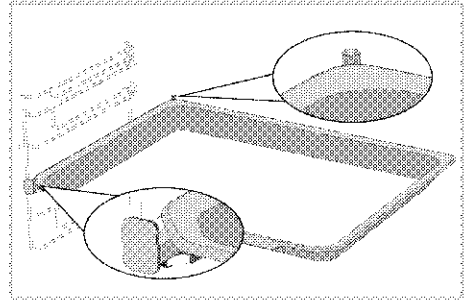
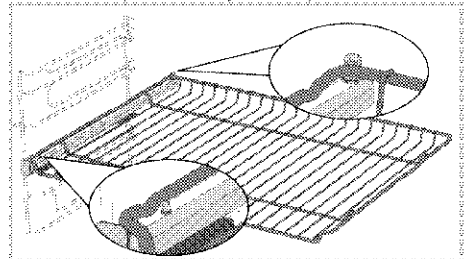
Traatresti ahjuplaadi korgi funktsioon - Traatriulitega mudelid

Ahjuplaadi traatriulilt kukkumise takistamiseks on olemas kork. Ahjuplaadi eemaldamisel vabastage see tagumisest lukust ja tõmmake seda enda poole, kuni see korgini jõuab. Et see täielikult välja võtta, peate minema üle korgi.



Traatresti ja ahjuplaadi õige asetamine teleskoopsiinidele - Traatriulite ja teleskoopsiinidega mudelid

Tänu teleskoopsiinidele saab ahjuplaate või traatrestide hõpsasti paigaldada ja eemaldada. Ahjuplaadide ja traatrestide kasutamisel koos teleskoopsiiniga tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihvtid toetuksid grilli ja ahjuplaadi servadele (näidatud joonisel).



Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

| | |
|--|---|
| Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 590 või 600 mm/560 mm/vähemalt 550 mm |
| Pinge/sagedus | 220-240 V~; 50 Hz |
| Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks | vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kogu energiatarve | 3.3 kW |
| Ahju tüüp | Multifunktsionaalne ahi |

Põhiteave: Elektriahjudede energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud tavalise koormuse korral alumise-ülemise kuumutuselemendi või ventilaatori abiga kuumutuse (kui selline on olemas) funktsioonide puhul. Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või mitte: 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga, 2-Kuumutus ventilaatoriga 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel, 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teile tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest, võivad need väärtused erineda.

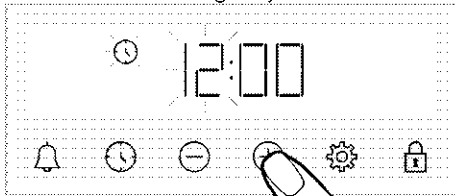
4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

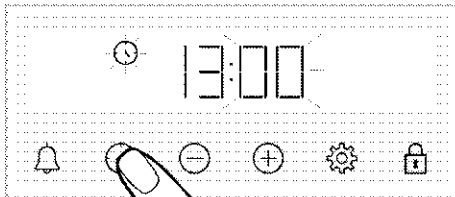
Algeadistus

i Enne ahju kasutamist määrake alati kellaeg. Kui te seda ei sea, ei saa te mõnes ahjumudelisel süüa teha.

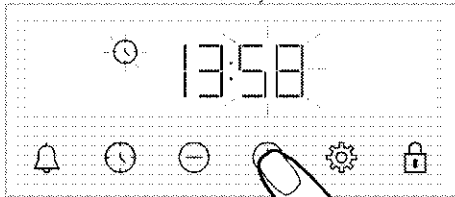
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tunniväli "12:00" ja ☹ sümbool.
2. Määrake kellaeg, vajutades ⊕/⊖.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ☹ või klahvi ⚙.



4. Määrake minutid, vajutades ⊕/⊖.



5. Kinnitage säte, vajutades ☹ või klahvi ⚙.

» Kellaeg on määratud ja sümbool ☹ kaob ekraanilt.

i Kui esimest kellaega ei seata, siis hakkavad vilkuma "12:00" ja sümboolid ☹ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja, määrates selle või vajutades klahvi ☹, kui kellaeg ongi "12:00". Kellaaja sätet saate hiljem muuta, nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

i Elektrikatkestuse korral tühistatakse praegused kellaaja sätted. See tuleb uuesti kohandada.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage tootes sisalduvast ahjust kõik tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid". Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist;

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldteave ahju kasutuse kohta

Jahutusventilaator (Teie tootes ei pruugi seda olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda.


Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20-30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator toiduvalmistamise aja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

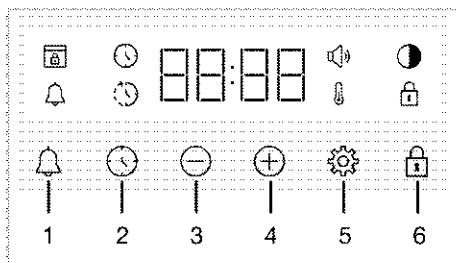
Ahju valgustus

Ahju valgusti põleb, kui ahi hakkab tööle. Mõnedes mudelites põleb valgusti toiduvalmistamise ajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja. Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon Ahjuvalgusti funktsiooni valiku nupu abil.

Ahju juhtseadme töö








Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- i** Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkestuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.
- i** Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Oodake veidi aega, kuni sätted salvestatakse.
- i** Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
- i** Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- i** Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.



- 1 Alarmklahv
- 2 Aja seadeklahv
- 3 Vähendamise klahv
- 4 Suurendamise klahv
- 5 Seadeklahv
- 6 Klahviluku klahv

Sümbolid ekraanil

-  : Toiduvalmistamise aja sümbol
-  : Toiduvalmistamise lõppaja sümbol*
-  : Alarmi sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahvilukustuse sümbol
-  : Helitugevuse sümbol
-  : Ukseluku sümbol*

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

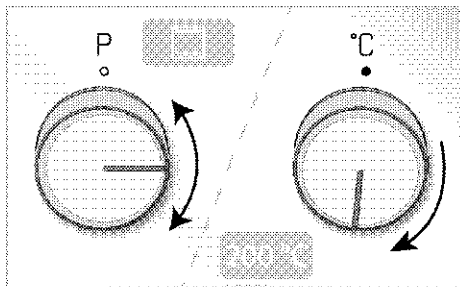
Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel



Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.

Näide:





1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.

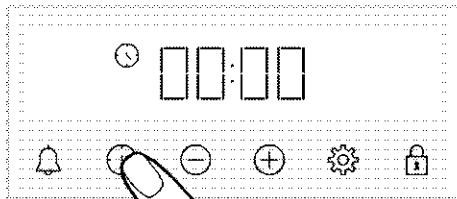
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.



» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seadud temperatuurini, sümbol  kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi reguleeritav toiduvalmistamine toimub ilma toiduvalmistamise aega määramata. Teie peate toiduvalmistamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Toiduvalmistamise lõpus lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega

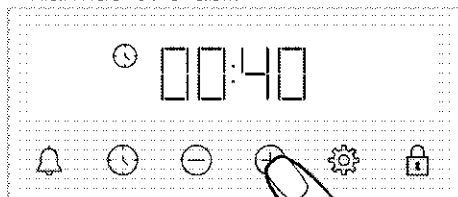
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi  vajutamiselega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide  vajutamiselega.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
» Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri järgi. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.

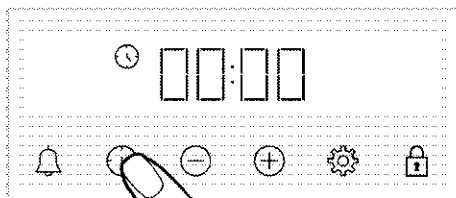
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil. Ekraanile ilmub teade "End", sümbol hakkab vilkuma ja taimer piisub.

6. Hellsignaali saab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaeg.

Toiduvalmistamise lõppaja seadmine hilisemale ajale (Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada olla.)

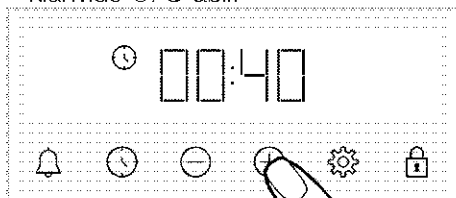
Valides roale vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni, saate toiduvalmistamise aja ja lõppaja seada hilisemale ajale, võimaldades ahjul automaatselt käivituda ja välja lülituda.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage , kuni ekraanile ilmub sümbol .



i Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi ⊕ vajutamiselega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide ⊕/⊖ vajutamiselega.

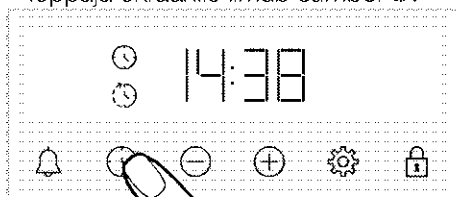
3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.



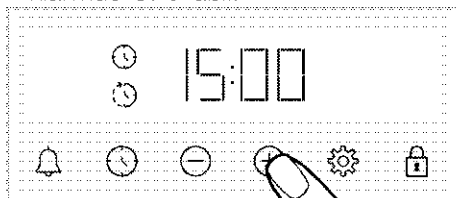
i Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

» Pärast toiduvalmistamise aja määramist jääb ekraanile .

4. Vajutage , kuni toiduvalmistamise lõppaja ekraanile ilmub sümbol .



5. Määrake toiduvalmistamise lõppaeg klahvide ⊕/⊖ abil.



» Pärast toiduvalmistamise lõpu aja seadmist jäävad ekraanile sümbol ☹ ja sümbol ☹ koos ajavahemiku sümboliga. Niipea kui toiduvalmistamine algab, sümbol ☹ kaob ekraanilt.

6. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.

» **Ahju kell arvutab toiduvalmistamise alguse kellaja automaatselt, lahutades toiduvalmistamise aega Teie valitud toiduvalmistamise lõppajast.** Kui

toiduvalmistamise alguse kellaaeg on kätte jõudnud, aktiveeritakse valitud funktsioon ja ahi soojendatakse seatud temperatuurini. Määratud toiduvalmistamise aeg hakatakse tagasi loendama ja ekraanile ilmub ⏸. Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol ⏸ kaob ekraanilt.

7. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil **"End"**, vilgub sümbol ☹ ja taimer piiksub.

8. Helisignaal kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus peatub ja ekraanile ilmub kellaaeg.

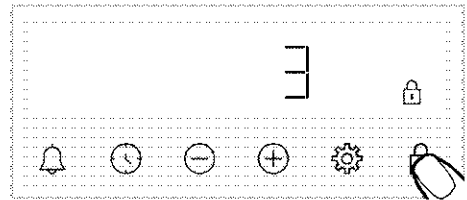
i Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse **"0"** (väljas) ja lülitage ahi välja.

Sätted

Klahviluku aktiveerimine

Klahviluku funktsiooni aktiveerimisega saate vältida sekkumist juhtseadme töösse.

1. Vajutage ☹ kuni ekraanile ilmub sümbol ☹.






» Ekraanile ilmub sümbol ☹ ja ekraanil algab tagasilugemine 3-2-1. Kui tagasilugemine on lõppenud, aktiveeritakse klahvilukk. Kui klahviluku seadistamisel vajutatakse mõnda klahvi, kostab taimer helisignaal ja vilgub sümbol ☹.

i Kui lõpetate klahvi ☹ vajutamise enne tagasilugemise lõppu, siis klahvilukku ei aktiveerita.

i Taimeri klahve ei saa kasutada, kui klahvilukk on sisse lülitatud. Elektrikatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.


Klahviluku inaktiveerimine



1. Vajutage  kuni sümbol  kaob ekraanilt.

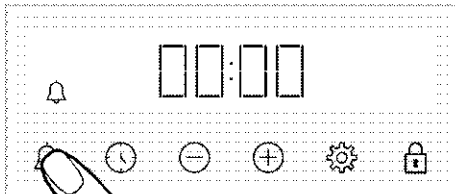
» Sümbol  kaob ekraanilt ja ekraanil kuvatakse, et klahvilukk on keelatud.

Alarmi seadistus

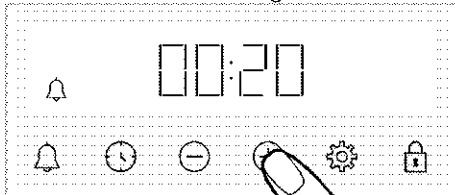
Toote taimerit saate kasutada mitte ainult toiduvalmistamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Äratuskell ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Kasutus hoiatuse eesmärkidel. Näiteks võite äratuskella kasutada siis, kui soovite teatud ajal ahjus toitu keerata. Niipea kui Teie määratud aeg on läbi, annab kell teile helisignaali.


 Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.


1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2.  Määrake alarmi aeg klahvide  /  abil.







» Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol  põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui alarmi aeg ja toiduvalmistamise aeg on määratud üheaegselt, kuvatakse ekraanil lühem aeg.

3. Pärast alarmi aja lõppemist hakkab sümbol  vilkuma ja ahi annab Teile helisignaali.

Alarmi väljalülitamine

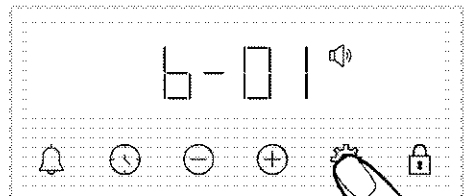
1. Alarmi aja lõpus kostab kaks minutit hoiatussignaali. Hoiatussignaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu.
» Hoiatussignaali lõpeb ja ekraanile ilmub kellaaeg.



Kui soovite alarmi tühistada:

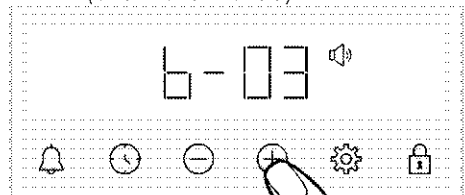
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Vajutage klahvi , kuni kuvatakse "00:00".
2.  Samuti alarmi samuti klahvi pika vajutusega tühistada.


Helitugevuse muutmine

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .



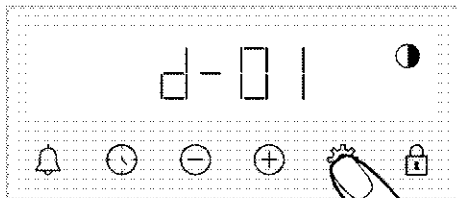
2. Määrake soovitud tase klahvide  /  abil. (b-01-b-02-b-03)



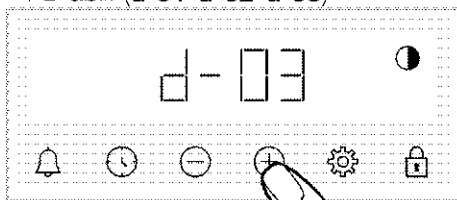
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Ekraani heleduse seadistus

1. Vajutage klahv  kuni ekraanile ilmub sümbol .





2. Määrake soovitud heledus klahvide \oplus / \ominus abil. (d-01-d-02-d-03)



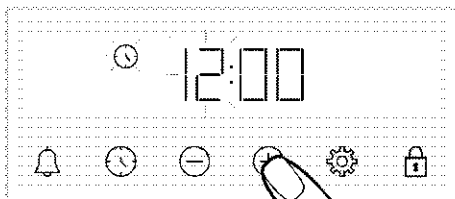
» Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi, kuni säte aktiveeritakse ilma klahvi vajutamiseta.

Kellaaja muutmine

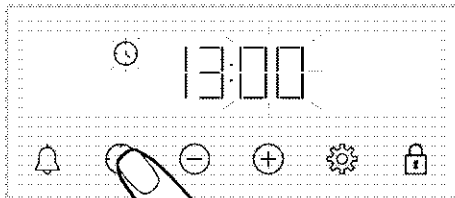
Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

1. Vajutage  kuni ekraanile ilmub sümbol .

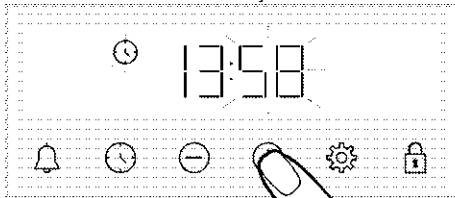
2. Määrake kellaag, vajutades \oplus / \ominus .





3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Määrake minutid, vajutades \oplus / \ominus .



5. Kinnitage säte, vajutades  või klahvi .

» Kellaag on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Lisaks leiate ka mõned testitud toidud/road ja nende toitute/roogade jaoks kõige sobivamad sätted. Samuti on äratoodud nende toitutele/roogadele sobivad ahju sätted ja tarvikud.

Üldhoiatused ahju toiduvalmistamise kohta

- Ahjuukse avamisel toiduvalmistamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Toiduvalmistamise ajal tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitute puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitute kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate,

kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie toiduvalmistamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.

- Hea tulemuse tagamiseks toiduvalmistamisel asetage toit soovitatud riiulile. Ärge muutke toiduvalmistamise ajal riiuliasendit.

Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovitame kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toodete valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamikast ja klaasist vormid pikendavad küpsetusaega ning kondiitritoodete põhipind ei pruunistu ühtlaselt.
- Kui kasutate toiduvalmistamise ajal küpsetuspaberit, võib toidu alumisel pinnal täheldada väikest pruunistumist. Sellisel juhul peate võib-olla oma küpsetusaega pikendama umbes 10 minutit.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui see on seest hästi küpsetatud, kuid väljastpoolt on kleepuv, kasutage väiksemat kogust vedelikku, vähendage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

Näpunäiteid pagaritoodete valmistamiseks

- Kui pagaritoodete on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodete valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodete ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodete on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodete jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistamiseks üritage kaste ühtlaselt taigalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodete toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Tähtsustatav | Riulil asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|--------------------|--|-----------------------------|--|------------------|---|
| Koogid ahjuplaadil | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Koogid koogivormis | Koogivorm traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | Traatriulitega mudelid: 3 Traatriuliteta mudelid: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskviitkook | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 160 | 30 ... 40 |

| Toit | Vajalik tarvik | Töofunktsioon | Riivul asend | Temperatuur (°C) | Teiduvaimistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|--|-----------------------------|--------------|------------------|---|
| | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Küpsised | Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Taignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Muretaignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Terve leib | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilaatoriga | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasanje | Klaasist/metallist ristkülikukujuline vorm traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 või 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Õunakook | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pitsa | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Pitsafunktsioon | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Töofunktsioon | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|---|-------------------------|--------------|--|--|
| Väiksed koogid | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | Traatriiulitega mudelid: 150 Traatriiuliteta mudelid: 140 | Traatriiulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriiuliteta mudelid: 30 ... 45 |
| Küpsised | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Taignast pagaritooted | 1 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Muretaignast pagaritooted | 2 –Tavaline ahjuplaat* 4 –Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Küpsetusnõuannete tabel funktsiooni Säästlik kuumutus ventilaatoriga puhul

- Ärge muutke küpsetamistemperatuuri pärast toiduvalmistamise alustamist funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga.
- Ärge avage ust funktsiooniga Säästlik kuumutus ventilaatoriga küpsetamise ajal. Kui ust ei avata, on sisetemperatuur optimeeritud energia säästmiseks ja see võib ekraanil näidatust erineda.
- Ärge eelsoojendage režiimis Säästlik kuumutus ventilaatoriga.

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|---------------------------|---------------------|--------------|------------------|---|
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Küpsised | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Taignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Muretaignast pagaritooted | Tavaline ahjuplaat* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

Liha, kala ja linnuliha

Röstimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.
- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10 minutiks ahju. Liha

mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.

- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.

- Valmistage toiduvalmistamislaual soovitatud toidud ühe kandikuga.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

| Toit | Vajalik tarvik | Tööt funktsioon | Riulil asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|---|-----------------------------|--------------|--|---|
| Praad (terve)/praelõik (1 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 15 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lambaliha (1.5 - 2.0 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 15 min. 250/max, seejärel 170 | 110 ... 120 |
| Röstitud kana (1.8-2 kg) | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 15 min. 250/max, seejärel 190 | 60 ... 80 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile | 3D-funktsioon | 2 | 15 min. 250/max, seejärel 190 | 60 ... 80 |
| Kalkun (5.5 kg) | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 1 | 25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tavaline ahjuplaat* | 3D-funktsioon | 1 | 25 min. 250/max, seejärel 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Kala | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Traatrest* Asetage üks ahjuplaat alumisele riulile | 3D-funktsioon | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grillimine

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldised hoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim

piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.

- Sõltuvalt grillitavate tükide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riiulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimistabel

| Toit | Vajalik tarvik | Riuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|----------------|-------------|------------------|---|
| Kala | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kanatükid | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Frikadellid (veis) - 12 tükid | Traatrest | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Tallekarbonaad | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Praad - (viilutatud) | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vasikakarbonaad | Traatrest | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Köögilijagratään | Traatrest | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Röstleib | Traatrest | 4 | 250 | 1 ... 4 |

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Keerake toidutükid 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Testitud toidud

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad toidud on valmistatud vastavalt standardile EN 60350-1,

hõlbustamaks toote katsetamist kontrolliasutustes.

Küpsetusnõuannete tabel prooviroogade jaoks

Soovitused ühe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Töötunktsioon | Riuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|---------------------|-----------------------------|--|------------------|---|
| Magusad küpsised muretaignast | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilatoriga | Traatriilitega mudelid: 3 Traatriililiteta mudelid: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Väiksed koogid | Tavaline ahjuplaat* | Ülemine ja alumine kuumutus | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tavaline ahjuplaat* | Kuumutus ventilatoriga | Traatriilitega mudelid: 3 Traatriililiteta mudelid: 2 | 150 | 25 ... 35 |

| Toit | Vajalik tarvik | Töofunktsioon | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|--------------|--|-----------------------------|--------------|------------------|---|
| Biskviitkook | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Ümar koogivorm läbimõõduga 26 cm, klambriga, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Õunakook | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Ülemine ja alumine kuumutus | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Must metallist küpsetusvorm läbimõõduga 20 cm, traatrestil** | Kuumutus ventilaatoriga | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Soovitused kahe kandikuga toiduvalmistamiseks

| Toit | Vajalik tarvik | Töofunktsioon | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|---|-------------------------|--------------|--|--|
| Magusad küpsised muretaignast | 2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Väiksed koogid | 2-Tavaline ahjuplaat* 4-Ahjuplaat küpsetiste jaoks* | Kuumutus ventilaatoriga | 2 - 4 | Traatriulitega mudelid: 150 Traatriuliteta mudelid: 140 | Traatriulitega mudelid: 25 ... 40 Traatriuliteta mudelid: 30 ... 45 |

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide roogade puhul.

* Neid tarvikuid ei pruugi Teie tootega kaasas olla.

** Need tarvikud pole Teie tootega kaasas. Need tarvikud on saadaval müügis.

Grill

| Toit | Vajalik tarvik | Riiuli asend | Temperatuur (°C) | Toiduvalmistamise aeg (min.) (ligikaudne) |
|-------------------------------|----------------|--------------|------------------|---|
| Röstleib | Traatrest | 4 | 250 | 1 ... 4 |
| Frikadellid (veis) - 12 tükid | Traatrest | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Keerake toit 1/2 kogu grillimisaja möödudes.

Kogu grillitud toitu on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, kattakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage

roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.

- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekrimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie tootel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. (Vt jaotist "Hõlbus aurupuhastus")
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillrestid jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekrimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.
- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailpinna kahjustusi.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgeinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud.

Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakilliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva kattakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja

pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Tarvikute puhastamine

Kui kasutusjuhendis pole öeldud teisiti, ärge peske toote tarvikuid nõudepesumasinas.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

Ahi sisemuse

(toiduvalmistamise ala)

puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

Ahju külgeinte puhastamine

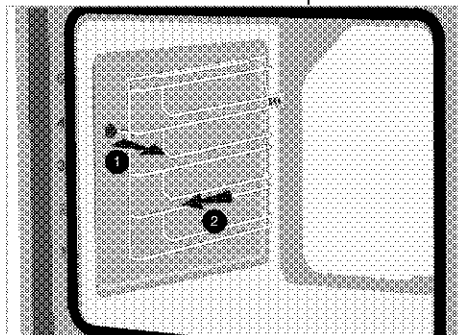
Toiduvalmistamise piirkonna külgeinad võivad olla ainult emailitud või katalüütilised. See sõltub mudelist. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised seinad".

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte

puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgselina tüüpidele.

Külgraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage raatriiuli esiosa, tõmmates seda külgselina vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake raatriiul enda poole.



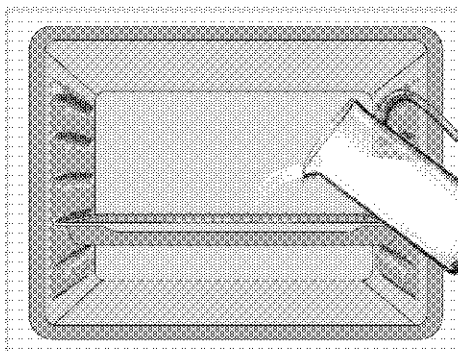
3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Hõlbus aurupuhastus

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teile tootes saadaval olla.

See tagab hõlpsa puhastuse, kuna mustus (mis ei ole kaua oodanud) pehmendatakse ahjus tekkiva auru ja ahju sisepindadele kondenseeruvate veetilkadega.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage ahjuplaat teisele ahjuriivile.



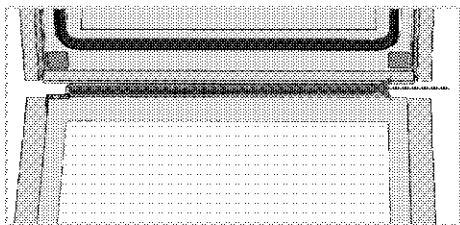
3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimi ja laske tal töötada 15 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad niiske käsna või lapiga. Ukse avamisel pääseb aur välja. See võib tekitada põletusohu. Olge ahjuukse avamisel ettevaatlik.

Püsiva mustuse eemaldamiseks kasutage nõudepesuvedelikku sooja veega, pehmet lappi või käsna ja pühkige seejärel kuiva lapiga.

i Lihtsa aurupuhastusrežiimi ajal aurustub vesi, mis on ahju põhjas asuvas basseinis kergelt tekkinud jääkide / mustuse pehmendamiseks ahjuõones ja kondenseerub ahjuõones ja ahjuukse siseklaasis, seetõttu võib vett tilkuda kui ahjuuks on avatud. Kondensatsioon pühkige kohe, kui ahjuuks avatakse.

Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teile tootes saadaval olla. Pärast kondensaadi tekkimist ahjus võib ahju põhjas olevas süvendi kanalis olla vett või niiskust. Pärast kasutamist puhastage seda basseinkanalit niiske lapiga ja seejärel kuivatage.



Ahjuukse puhastamine

i Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes "Ahjuukse eemaldamine" ja "Ahjuukse siseklaaside eemaldamine". Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Puhastage klaas äädikaga ja loputage seejärel veega, et eemaldada ahjuklaasil tekkida võivad lubjaplekid.

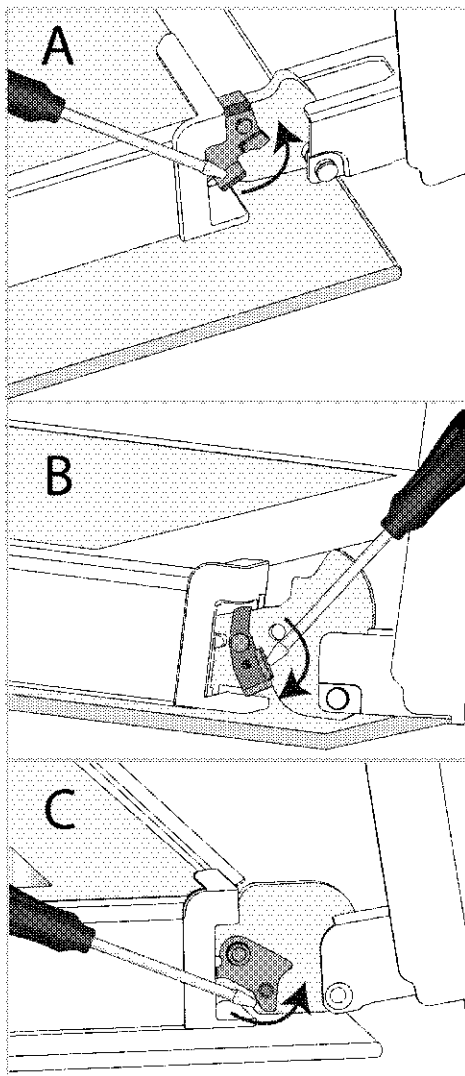
Ahjuukse eemaldamine

1. Avage ahjuuks.
 2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud. Hingetüüp (A), (B), (C) varieerub vastavalt toote mudelile. Allpool toodud joonised näitavad, kuidas kõiki hingetüüpe avada.

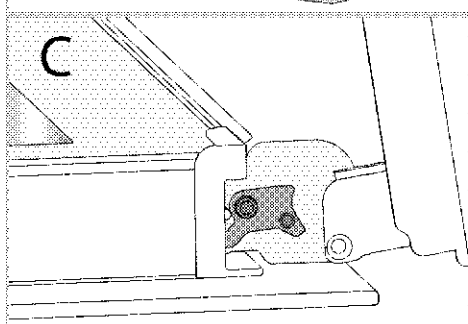
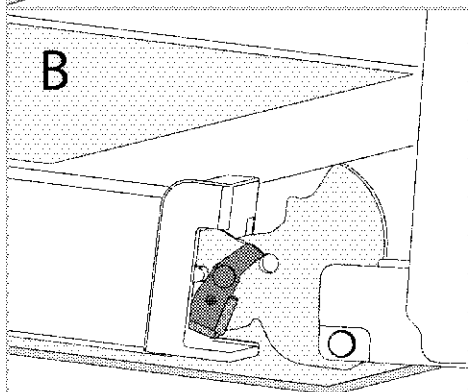
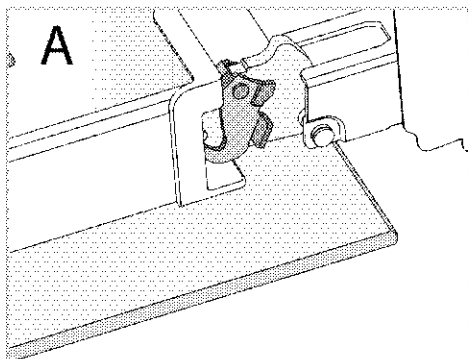
(A) tüüpi hing on saadaval tavalistes uksetüüpides.

(B) tüüpi hing on saadaval pehmete sulguritüüpidega.

(C) tüüpi hing on saadaval pehmete avanevate / sulguvate uste tüüpides.

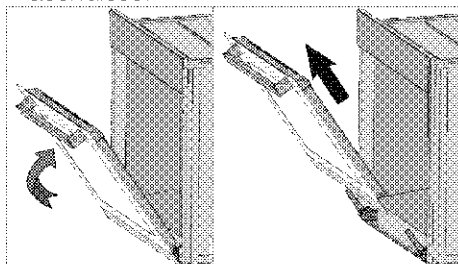


Hingelukkk - suletud asendis



Hingelukk - avatud asendis

3. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



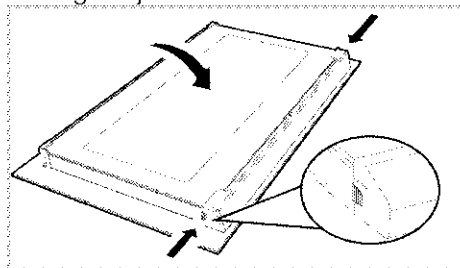
4. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

i Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

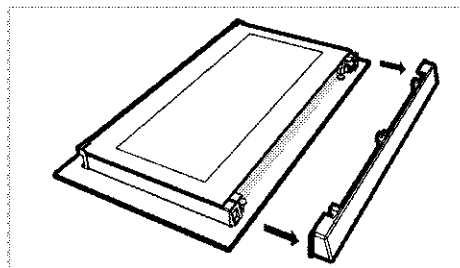
Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiuukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

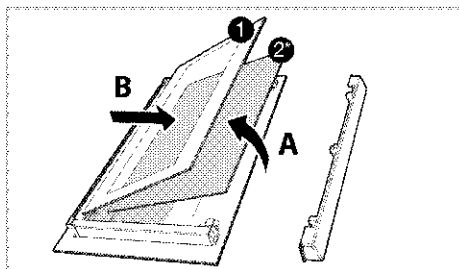
1. Avage ahjuuks.



2. Tõmmake esiuukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) "A" suunas ja eemaldage see, tõmmates seda "B" suunas.



- 1 Sisim klaaspaneel
- 2* Sisemine klaaspaneel (Teie tootes ei pruugi seda olla.)
4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ükse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpesa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab "klõps".

Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasiks määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

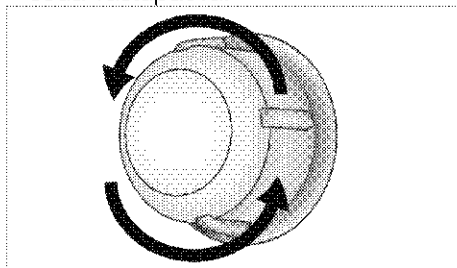
Ahjuvalgusti väljavahetamine

⚠ Üldised hoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage toitepistik lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 ° C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Selles tootes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 ° C.

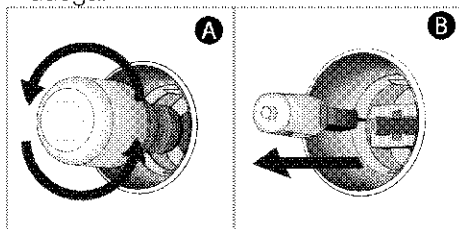
Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu

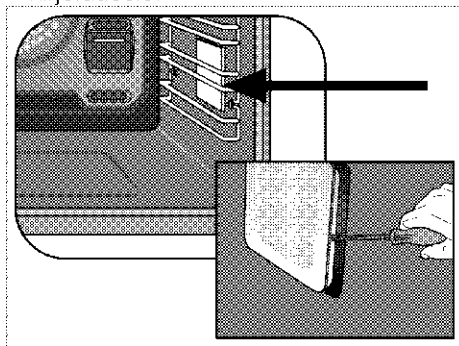
joonisel näidatud ja asendage see uuega.



4. Pange klaasist kaas tagasi.

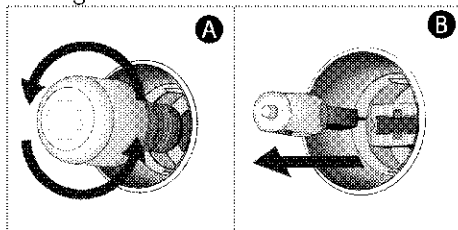
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles.

4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Ahju eraldab kasutamisel auru.

- On normaalne, et töö ajal ahjust väljub aur. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toiduvalmistamise ajal tekivad veetilgad.

- Toiduvalmistamisel tekkiv aur võib kondenseeruda ja toote külma pinnaga kokkupuutumisel veetilkasid moodustada. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metallset heli.

- Metalldetailide kuumutamisel võivad need paisuda ja tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*

Ahju valgustus ei toimi.

- Ahjuvalgusti on rikkis. >>> *Vahetage ahjupim välja.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

Ahi ei kuumene.

- Võib-olla ei ole valitud/määratud ükski toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur. >>> *Valige/määrake mõni toiduvalmistamise funktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimeriga varustatud mudelitel ei ole taimer reguleeritud. >>> *Korrigeerige kellaega.*
- Elektrivarustus on katkestatud. >>> *Kontrollige elektrivarustust. Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage välja või lähtestage kaitselülitid.*

(Taimeriga mudelitel) Kella ekraan vilgub või kella sümbol on sees.

- On tekkinud voolukatkestus. >>> *Reguleerige toote kellaega / lülitage toode välja ja uuesti sisse.*

beko

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

| | |
|--|----|
| Scopul utilizării..... | 4 |
| Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie..... | 5 |
| Siguranța electrică..... | 5 |
| Siguranța transportului..... | 7 |
| Siguranța instalării..... | 7 |
| Siguranța utilizării..... | 7 |
| Avertismente privind temperatura..... | 8 |
| Utilizarea accesoriilor..... | 8 |
| Siguranța preparării..... | 9 |
| Siguranța legată de întreținere și curățare..... | 10 |

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

| | |
|---|----|
| Regulamentul privind deșeurile..... | 11 |
| Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat..... | 11 |
| Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare..... | 11 |
| Recomandări pentru economisirea energiei..... | 11 |

3 Produsul dumneavoastră 12

| | |
|---|----|
| Prezentarea produsului..... | 12 |
| Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului..... | 13 |
| Controlul cuptorului..... | 13 |
| Funcțiile de operare a cuptorului..... | 14 |
| Accesoriile produsului..... | 15 |
| Utilizarea accesoriilor produsului..... | 16 |
| Specificații tehnice..... | 18 |

4 Prima utilizare 19

| | |
|---------------------|----|
| Prima setare..... | 19 |
| Prima curățare..... | 19 |

5 Utilizarea cuptorului 20

| | |
|---|----|
| Informații generale despre utilizarea cuptorului..... | 20 |
| Funcționarea unității de control a cuptorului..... | 20 |
| Setări..... | 22 |

6 Informații generale privind gătitul 25

| | |
|---|----|
| Avertismente generale privind coacerea în cuptor..... | 25 |
| Produse de patiserie și mâncare la cuptor..... | 25 |
| Carne, pește și pui..... | 28 |
| Grăitoare..... | 29 |
| Rețete de test..... | 29 |

7 Întreținere și curățare 31

| | |
|--|----|
| Informații generale privind curățarea..... | 31 |
| Curățarea accesoriilor..... | 32 |
| Curățarea panoului de comandă..... | 32 |
| Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)..... | 32 |
| Curățarea cu abur..... | 32 |
| Curățarea ușii cuptorului..... | 33 |
| Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului..... | 35 |
| Curățarea lămpii cuptorului..... | 35 |

8 Depanare 37

I Instruc iuni de siguran ă

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricărui riscuri de vătămăre corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este speci-

ficat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.

⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agă area prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

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

ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.

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

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalarea de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu

- reglementările locale/nationale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
 - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
 - În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
 - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețele care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secundare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni de-

teriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimen-

- tare cu gaz ale produsului și contacta i serviciul autorizat.
- Nu folosi i produsul cu fără geamul ușii din fa ă, sau dacă geamul este spart.
 - Nu urca i pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
 - Nu folosi i aparatul în situa ii în care nu pute i ra iona limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
 - Obiectele inflamabile inute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozita i niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
 - Nu folosi i mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapeelor. Atunci când folosi i produsul, nu agă a i pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
 - Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschide i/inchide i ușa, nu prinde i de partea cu balamalele.
- ⚠️ Avertismente privind temperatura**
- **AVERTISMENT:** Păr ile expuse ale aparatului devin fierbin i, în timpul utilizării

- produsului. Nu atinge i produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absen a unui adult.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul func ionării.
 - Deoarece se poate degaja abur, păstra i distan a, atunci când deschide i ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
 - Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atinge i compartimentele fierbin i, păr ile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
 - Atunci când introduce i sau scoate i mâncarea în/din cuptorul încins, folosi i întotdeauna mănuși termorezistente.

⚠️ Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informa ii detaliate, consulta i sec iunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii

aparaturii. Împinge i întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.



Siguranța preparării

- Ave i grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărta i orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsa i mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălzi i conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit. Îndepărta i orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului.
- Nu folosi i niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizezi. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așeza i tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așeza i mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, bureți de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.

2 Instruc iuni privind protec ia mediului

Regulamentul privind deșeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



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

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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

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

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

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

deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

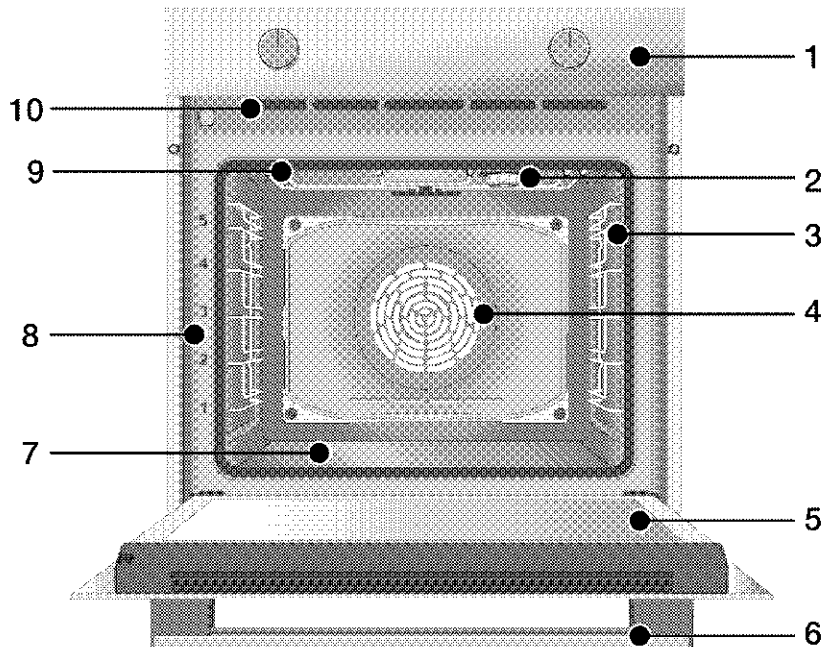
Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă*
- 3 Rafturi de sârmă**
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Element de încălzire inferior (placă de oel la partea de jos)
- 8 Poziții pe raft
- 9 Încălzitor superior

- 10 Orificii de ventilare

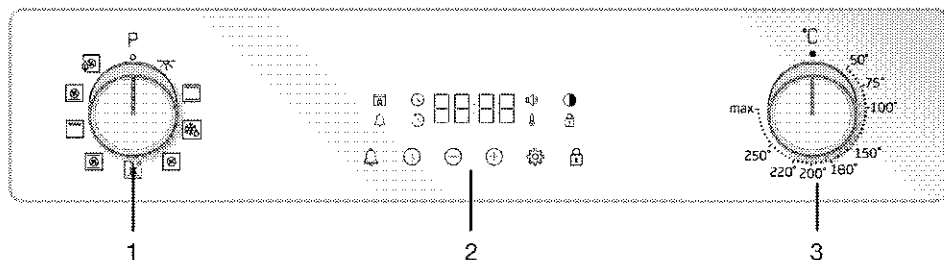
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Controlul cuptorului



- 1 Buton de selectare funcție
- 2 Temporizatorul
- 3 Buton de temperatură

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

Buton de selectare funcție

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

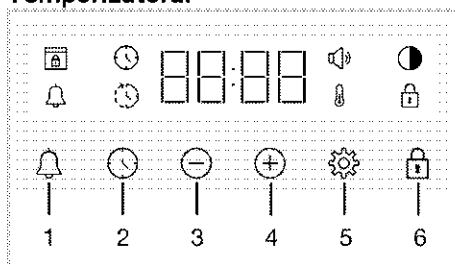
Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii, de pe afișaj. Simbolul temperaturii apare pe afișaj atunci când începe coacerea, și dispare la atingerea temperaturii setate. Atunci când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, simbolul temperaturii reapare.

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste











Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere*
- : Simbol alarmă
- : Simbol luminozitate
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol volum
- : Simbol de blocare ușă*

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

Funcțiile de operare a cuptorului

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

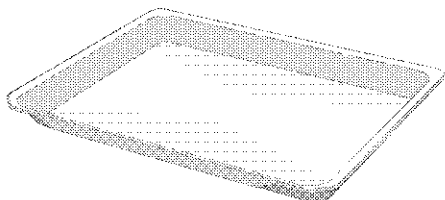
| Simbol funcție | Descrierea funcției | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare |
|--|---|-----------------------------|---|
|  | Becul cuptorului | - | Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde. |
|  | Funcționare cu ventilator | - | Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe pereții din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale. |
|  | Încălzire superioară și inferioară | * | Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
|  | Încălzire inferioară asistată de ventilator | * | Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire inferior, este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
|  | | | Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur. |
|  | 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 alimentelor, pe rafturi de nivel diferit. |
|  | Încălzire ventilator eco | * | Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. |
|  | Funcție Pizza | * | Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza. |
|  | Funcție „3D” | * | Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
|  | Grătar integral | * | Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare. |

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

Accesoriile produsului

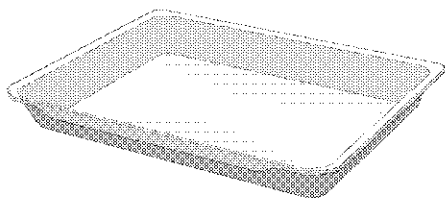
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

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



Tavă standard

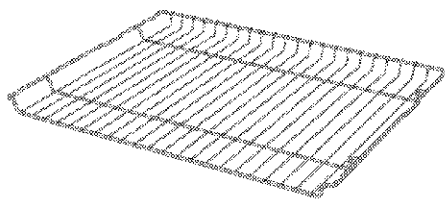
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



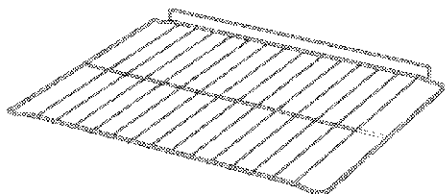
Tavă adâncă

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

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

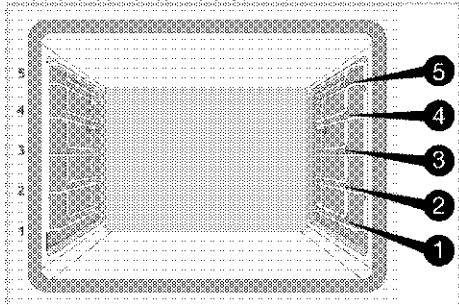
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

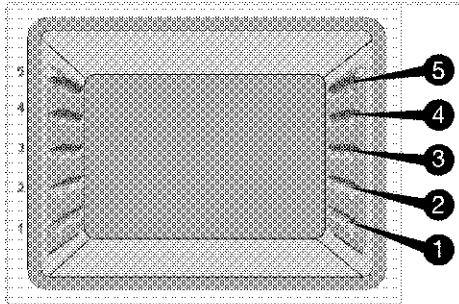
Rafturile de coacere

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

Modele cu rafturi de sârmă



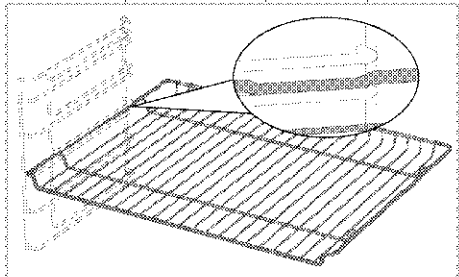
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

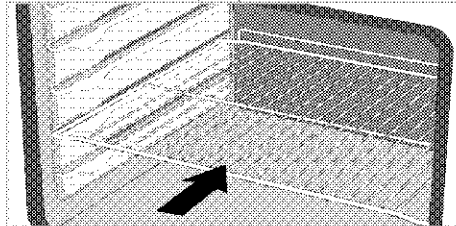
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

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

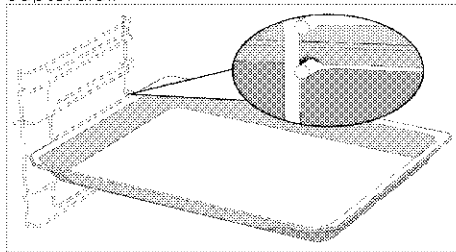


Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

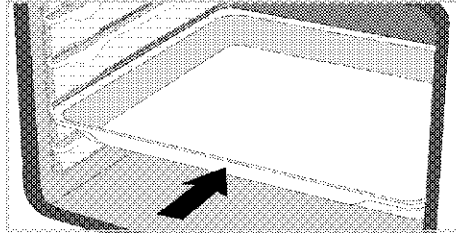
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă.

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



Modele fără rafturi de sârmă:

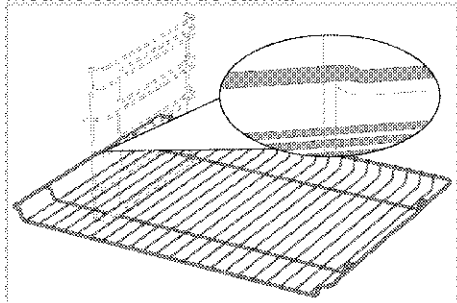
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



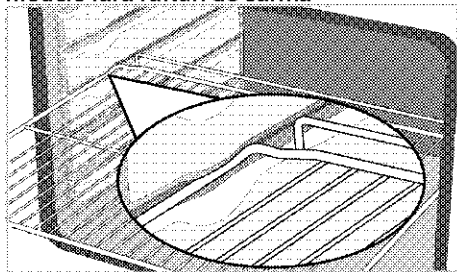
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

Modele cu rafturi de sârmă

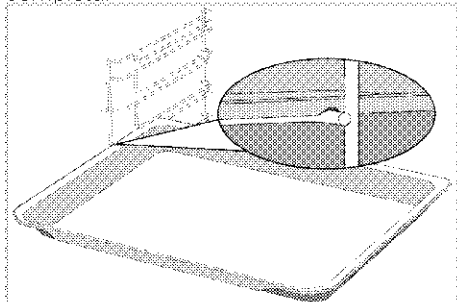


Modele fără rafturi de sârmă



Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă

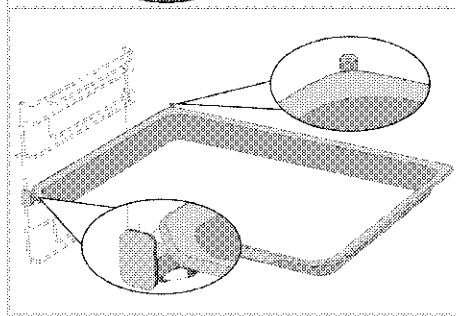
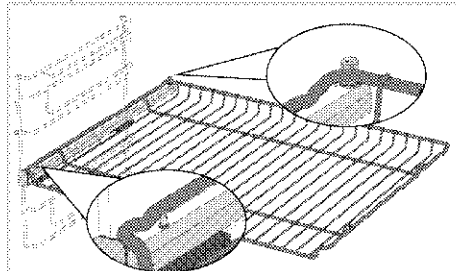
Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să trece peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice

Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

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



Specificații tehnice

Specificații generale

| | |
|--|---------------------------------------|
| Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) | 590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Tensiune/frecvență | 220-240 V~; 50 Hz |
| Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consum total de energie | 3.3 kW |
| Tip cuptor | Cuptor multifuncțional |

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încălzire standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic 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.


4 Prima utilizare

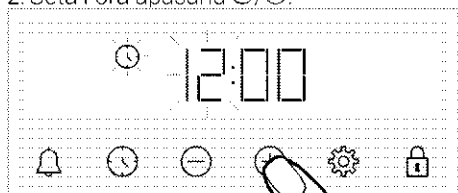
Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.



Prima setare

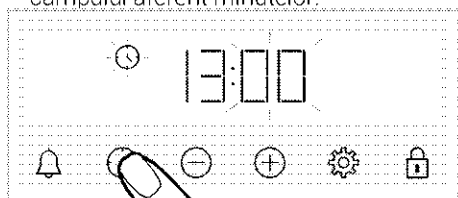
i Setați întotdeauna ora din zi înainte de a folosi cuptorul. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul  clipește pe afișaj.

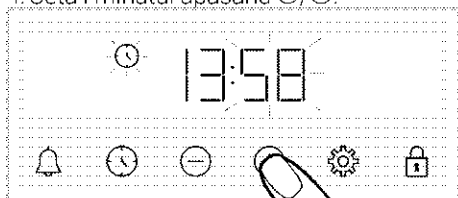
2. Setați ora apăsând 






3. Apăsând tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.





4. Setați minutul apăsând 



5. Apăsând tasta  sau  pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe ecran.

i Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile  continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați momentul zilei setând ora, sau apăsând tasta  atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei curente sunt anulate, în cazul întreruperii alimentării electrice. Acestea trebuie reparate din nou.

Prima curățare

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

Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire.

Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperi aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.


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

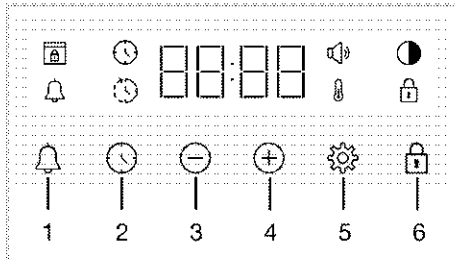
Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp. Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare „Becul cuptorului” cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

Funcționarea unității de control a cuptorului









Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- i** În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- i** Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- i** Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- i** În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere*
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol luminozitate
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol volum
-  : Simbol de blocare ușă*

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

Pornirea cuptorului

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

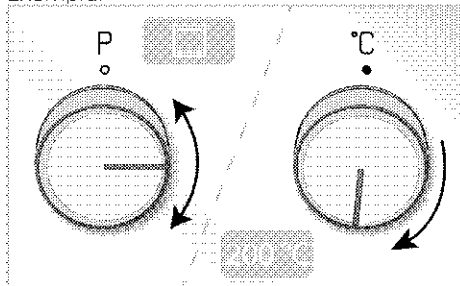
Oprirea cuptorului

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

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

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.

Exemplu:

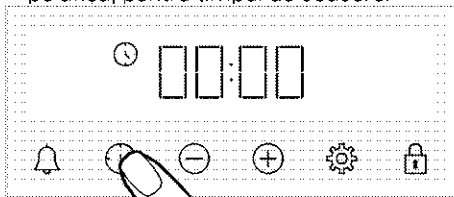


1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran apare . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispare. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selectare a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

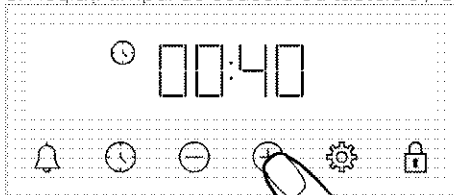
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatură și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsăți până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



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

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.





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

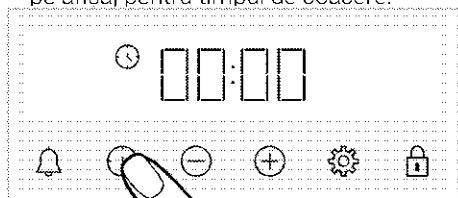
4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispare.
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul clipește, iar cronometrul emite semnale sonore.
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.




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

Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp

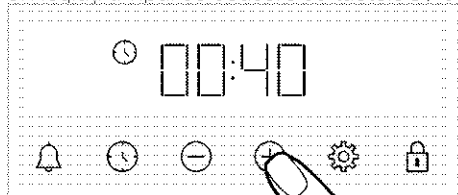
ulterior, permi  nd pornirea  i oprirea automată a cuptorului.

1. Selecta i func ia de coacere.
2. Apăsa i  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.





- i** După setarea func iei  i temperaturii de operare, pute i seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta  direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere  i modifica i ora cu tastele / .

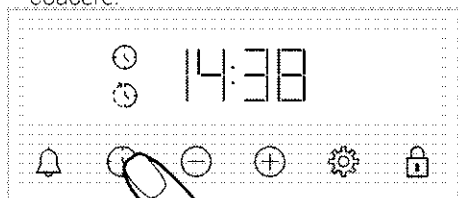
3. Reqla i timpul de coacere cu tastele / .





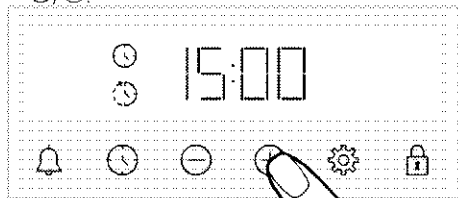
- i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.


» După setarea timpului de coacere, simbolul  este afi at constant pe ecran.


4. Apăsa i  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.





5. Reqla i timpul final de preparare cu tastele / .




» După setarea timpului de coacere, simbolul   i simbolul cu simbolul perioadei de

timp apar constant pe afișaj. De îndată ce începe coacerea, simbolul  dispăre.

6. Introduce i mâncarea în cuptor  i seta i temperatura cu butonul de temperatură.

» **Ceasul cuptorului calculează automat timpul pentru începerea coacerii, sc z nd timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Atunci când sose te ora începerii coacerii, func ia selectată a cuptorului va fi activată, iar cuptorul va fi încălzit la temperatura setată. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă  i  apare pe afișaj. Atunci c nd temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispăre.

7. După  ncheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul  clipe te, iar cronometrul emite semnale sonore.



8. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsa i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se opre te, iar ora curentă apare pe ecran.

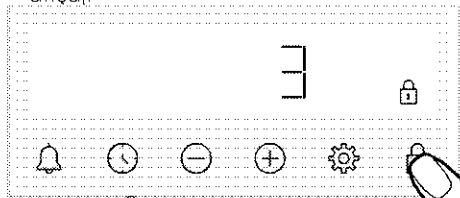
i Dacă se apasă orice tastă la sf r itul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să func ioneze. Pentru a preveni reluarea func ion rii cuptorului la sf r itul avertismentului, fixa i butonul de temperatură  i butonul de func ie la **pozi ia „0”**  i opri i cuptorul.



Setări


Activarea blocării tastelor

Pute i împiedica interven iile asupra unit ii de control, activ nd func ia de blocare a tastelor.

1. Apăsa i  până când simbolul  apare pe afișaj.






» Simbolul  apare  i numărătoarea inversă 3-2-1 începe pe afișaj. La  ncheierea numărătorii inverse, este activată blocarea tastelor. La apăsarea oricărei taste atunci când blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipe te.

i Dacă elibera i tasta  înainte de încheierea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu va fi activată.

i Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcia de blocare este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsă i  până când simbolul  dispare de pe afișaj.



» Simbolul  dispare, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

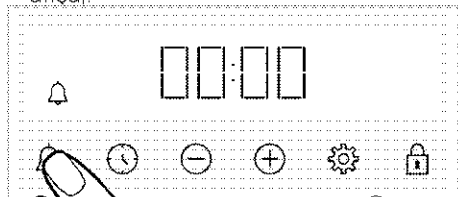
Setarea alarmei

Pute i utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

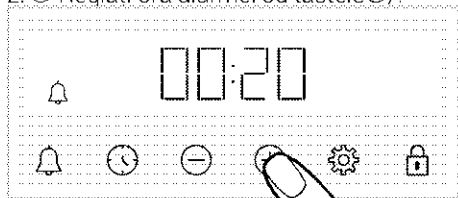
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, pute i utiliza ceasul cu alarmă atunci când dori i să întoarce i mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


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


1. Apăsă i  până când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmei cu tastele /



» După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

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




Dezactivarea alarmei


1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute.

Apăsă i orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.



» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.

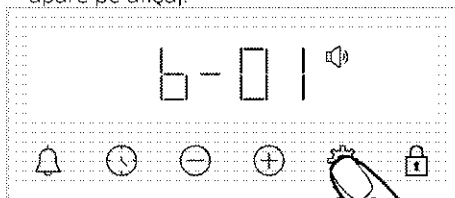
Dacă doriți să anulați alarma:



1. Apăsă i  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsă i tasta  până când apare „00:00”.

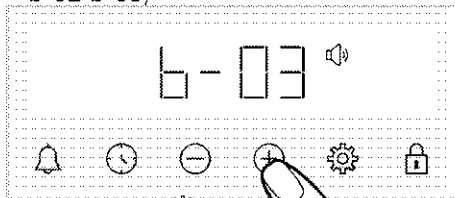
2.  pute i, de asemenea, să anula i alarma apăsând lung tasta.

Modificarea nivelului volumului

1. Apăsă i tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.





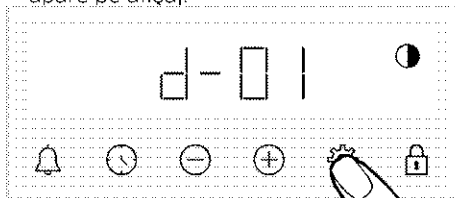
2. Setă i nivelul dorit cu tastele / . (b-01-b-02-b-03)





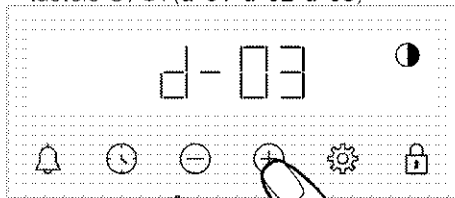
3. Apăsă i tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

Setarea luminozității afișajului

1. Apăsă i tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.





2. Setă i nivelul de luminozitate dorit cu tastele /  (d-01-d-02-d-03)



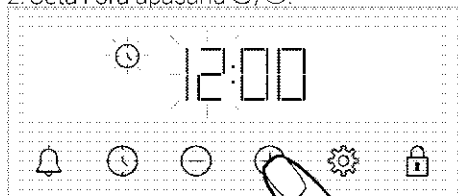
» Apăsă i tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.



Modificarea orei

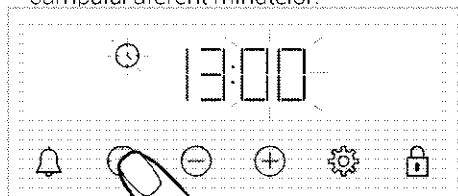
Pe cuptor, pentru a schimba ora setată anterior,

1. Apăsa i  până când simbolul  apare pe afișaj.

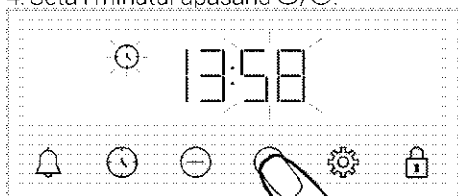
2. Setă i ora apăsând /




3. Apăsa i tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setă i minutul apăsând /.



5. Apăsa i tasta  sau  pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul  dispăre de pe ecran.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feei și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect reco-

mandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipsesc și rezistă la temperatură înaltă.
 - Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
 - Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
 - Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
 - Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
 - Materialele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătit, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
 - Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.
 - Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
 - Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.
- ### **Indicații pentru coacerea prăjiturilor**
- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere.
 - Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10 °C.

- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, pune-i pe raftul inferior, reduce-i temperatura și crește-i timpul de coacere.
- Dacă se coace bine în interior, dar exteriorul este lipicios, folosi-i o cantitate mai mică de lichid, reduce-i temperatura și crește-i timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, crește-i temperatura cu aproximativ 10 °C și reduce-i timpul de coacere. Umezi-i foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigură-i-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, asigură-i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca-i să întinde-i sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coace-i în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza-i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------|--|------------------------------------|--|------------------|---------------------------------|
| Prăjituri în tavă | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Prăjituri în formă de copt | Formă de copt pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Torturi mici | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | | | | | |
| Prăjitură pandișpan | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire ventilator | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Prăjitură | Tavă produse de patiserie* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Produse de patiserie | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Produse de patiserie cu cremă | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 200 | 20 ... 30 |

| Aliment | Accesorii de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp. de coacere (min.) (aprox.) |
|------------------|--|------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------------------|
| Pâine întreagă | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară și inferioară | 2 sau 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Tavă standard* | Funcție Pizza | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

| Aliment | Accesorii de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp. de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------|--|----------------------|-----------------|--|--|
| Torturi mici | 2 _ Tavă standard* 4 _ Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 _ 4 | Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140 | Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45 |
| Prăjitură | 2 _ Tavă standard* 4 _ Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 _ 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Produse de patiserie | 1 _ Tavă standard* 4 _ Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 1 _ 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Produse de patiserie cu cremă | 2 _ Tavă standard* 4 _ Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 _ 4 | 180 | 20 ... 30 |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabletă de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

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

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

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

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puiului, curcanului și bucă ilor mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătit per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gatiti alimentele recomandate în masa de gatit cu o singura tava.

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 superioară și inferioară | 3 | 15 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg) | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 15 min. 250/max, apoi 170 | 110 ... 120 |
| Pui fript (1.8-2 kg) | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 15 min. 250/max, apoi 190 | 60 ... 80 |
| | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Încălzire ventilator | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 2 | 15 min. 250/max, apoi 190 | 60 ... 80 |
| Turcia (5.5 kg) | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tavă standard* | Funcție „3D” | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pește | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 3 | 200 | 20 ... 30 |

| Aliment | Accesorii de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp. de coacere (min.) (aprox.) |
|---------|------------------------|-------------------|-----------------|------------------|----------------------------------|
|---------|------------------------|-------------------|-----------------|------------------|----------------------------------|

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

Avertismente generale

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

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 depășească dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpurile de preparare indicate în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeti pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

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

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

Începeți să mâncați pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

| Aliment | Accesorii de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp. de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------|------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------------------|
| Fursecuri (dulci) | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 140 | 20 ... 30 |

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------------------|--|------------------------------------|--|------------------|---------------------------------|
| | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Torturi mici | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Prăjitură pandispan | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire ventilator | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Pentru toate rețele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Temp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------|--|----------------------|-----------------|--|--|
| Fursecuri (dulci) | 2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Torturi mici | 2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 - 4 | Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140 | Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45 |

Pentru toate rețele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

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

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

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

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața de inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.

- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

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

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de

detergent rămase pot deteriora suprafa a sticlei, ulterior.

- În nicio situa ie, resturile uscate de pe suprafa a sticlei nu trebuie cură ate cu cu ite cu lama zim ată, burete de sârmă sau instrumente ascu ite similare.
- Pute i îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafa a sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comer , cu un agent de detartrare cum ar fi o etul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafa a este foarte murdară, aplica i agentul de cură are pe pată cu un burete și aștepta i până când acesta func ionează corect. Apoi, cură a i suprafa a de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafa a sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Cură a i păr ile de plastic și suprafe ele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginită.

Curățarea accesoriilor

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

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură arii panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control.

În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

Urma i instruc iunile de cură are descrise în sec iunea „Informa ii generale despre cură are” în func ie de tipurile suprafe elor din interiorul cuptorului.

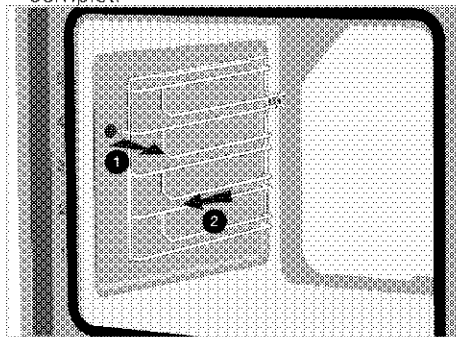
Curățarea peretilor laterali ai cuptorului

Pere ii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperi i decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în func ie de model. Dacă există un perete catalitic, consulta i sec iunea „Pere ii catalitici” pentru informa ii.

Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoate i rafturile înainte de a cură a pere ii laterali. Apoi, realiza i cură area așa cum este descris în sec iunea „Informa ii generale despre cură are” în func ie de tipul suprafe ei peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoate i partea din fa ă a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trage i 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.

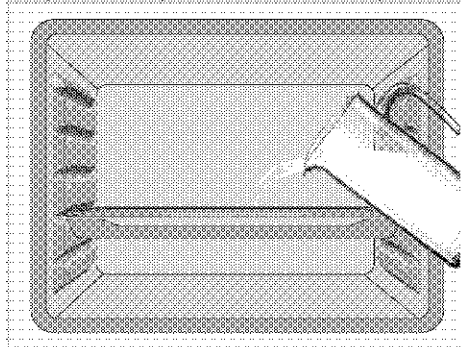
Curățarea cu abur

Variază în func ie de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Această func ie asigură o cură are ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul

degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețe ale interioare ale cuptorului.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați în tava cuptorului și așezați tava pe al doilea raft al cuptorului.



3. Setați cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

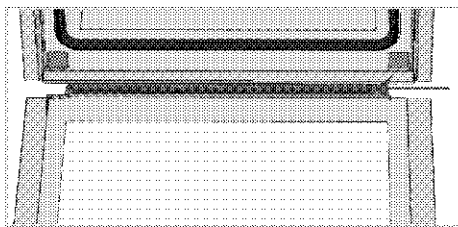
Deschideți ușa imediat și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed. La deschiderea ușii, se va degaja abur. Apare pericolul de arsură.

Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

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

i În timpul modului de curățare are loc ușoară cu abur, apa care se află în piscină la baza cuptorului pentru a înmuia reziduurile / murdăria ușor formate din cavitatea cuptorului se va evapora și se va condensa în cavitatea cuptorului și în sticla interioară a ușii cuptorului, prin urmare, apa poate picura când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul concavitatei de dedesubt al cuptorului. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l.



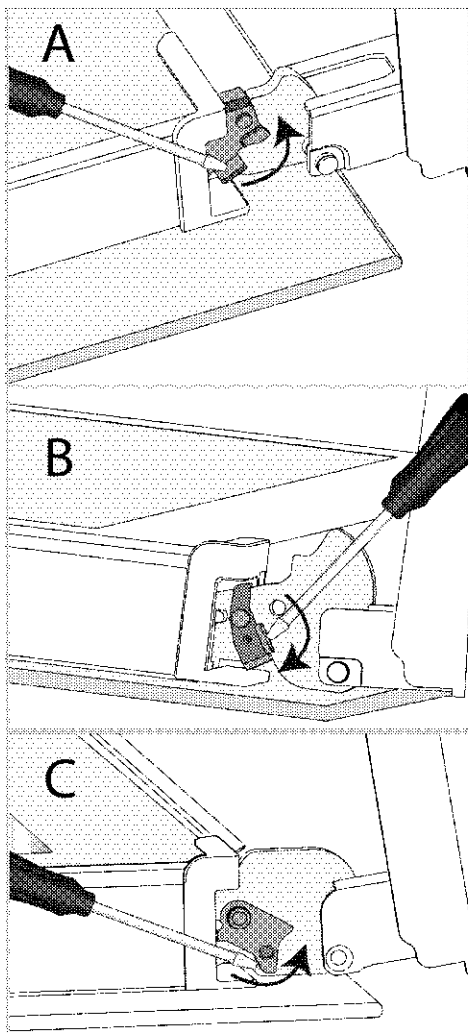
Curățarea ușii cuptorului

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

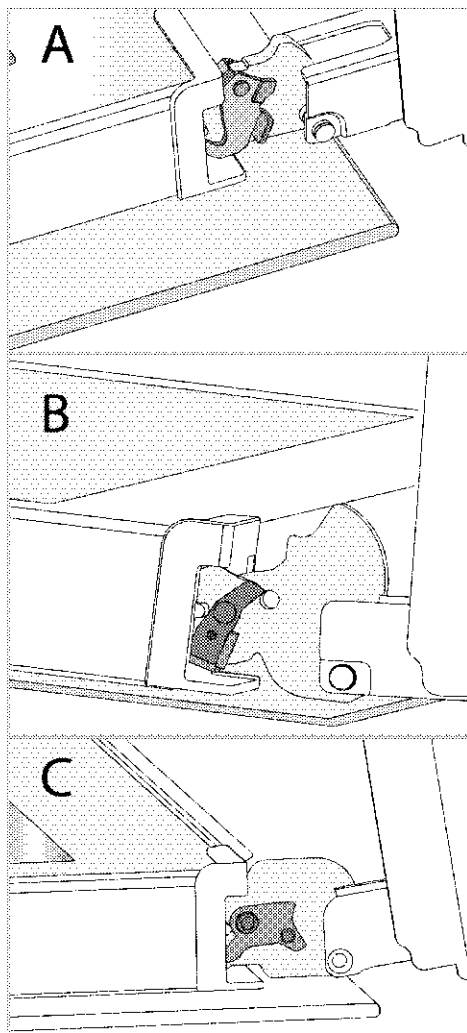
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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

Îndepărtarea ușii cuptorului

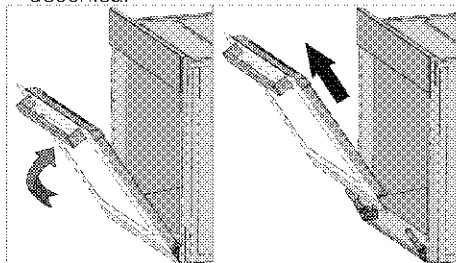
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură. Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.
(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.
(C) balama de tip (C) este disponibilă în tipurile de uși de deschidere / închidere ușoare.



Inchidere balama - poziție închisă



Inchidere balama - poziție deschisă
3. Poziția i ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



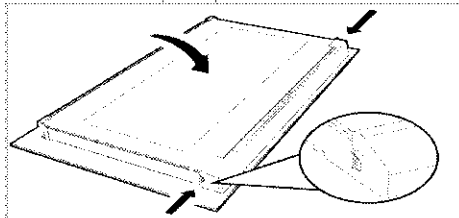
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

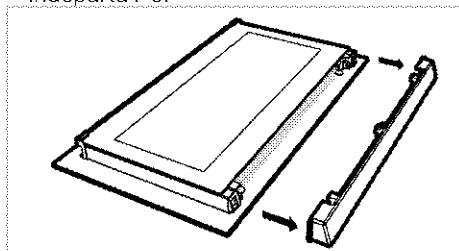
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

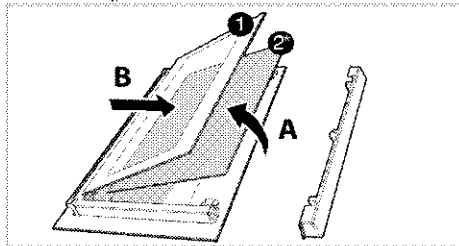
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



1 Panou de sticlă la interfața cu interiorul

2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).

5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea țesută a geamului pe marginea țesută a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).

6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.

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

Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

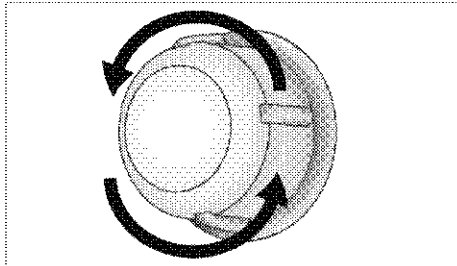
⚠️ Avertismente generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 °C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.

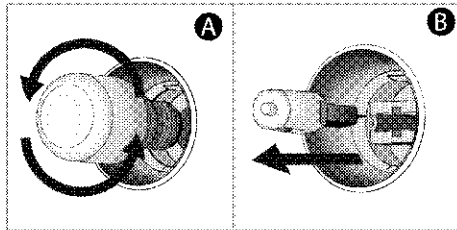
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

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

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



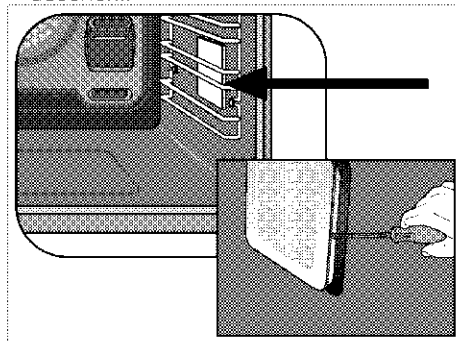
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



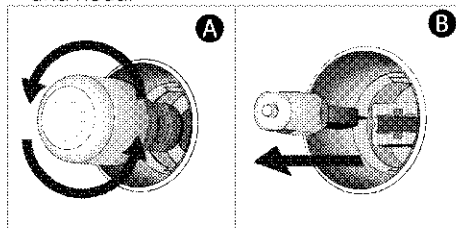
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

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

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

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

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

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

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Aparatul nu funcționează.

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

Becul cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau reșetați-le.*

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

