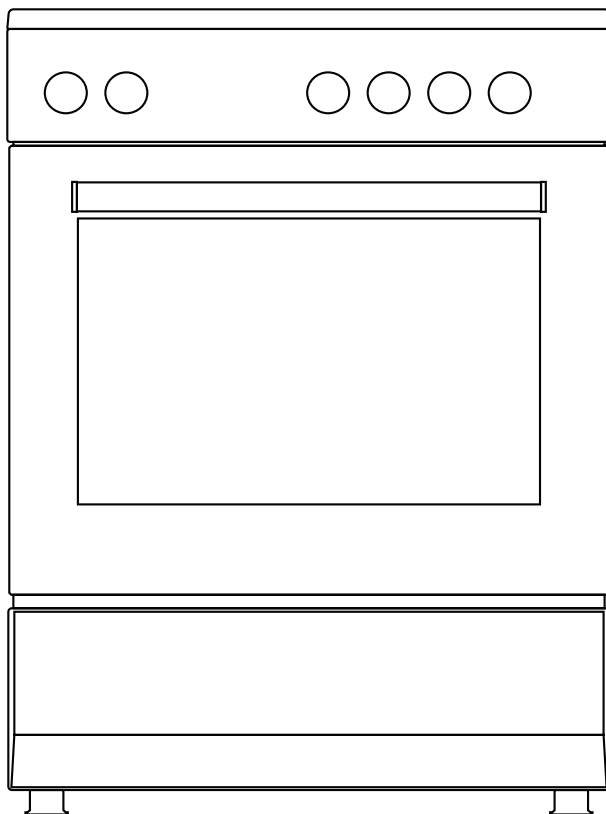


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Cuptor electric



USER MANUAL **GB**
MANUAL DE UTILIZARE **RO**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Program types.....	25
Cooking time table.....	26
Maintenance and cleaning.....	27
Installation of the oven door.....	28
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Catalytic walls.....	30
Rack positions.....	30
Using the grill deflector sheet.....	31
Troubleshooting.....	32
Handling rules.....	34
Recommendations for energy saving.....	34
Environmentally-friendly disposal.....	35
Package information.....	35

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

34. Do not put objects that children may reach on the appliance.

35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

36. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.


38. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

39. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

40. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 45.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 48.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 49.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 50.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- 51.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



52To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

54. Cable fixing point shall be protected.

55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.


5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

6. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

7. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

8. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

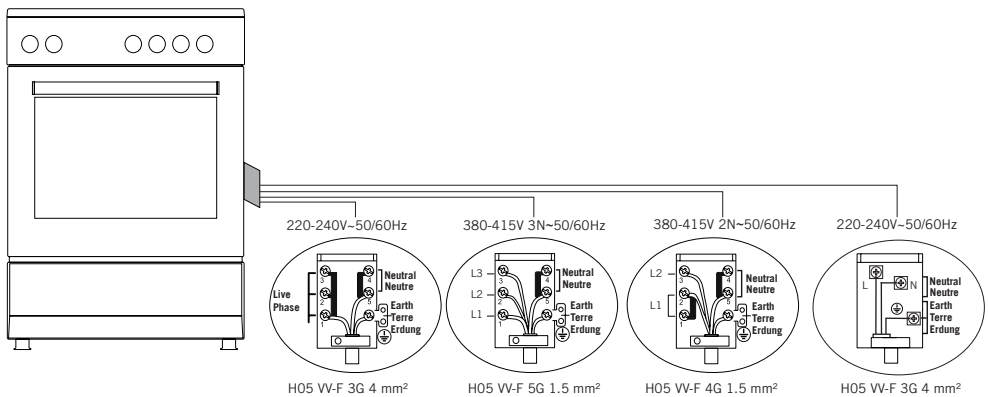
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

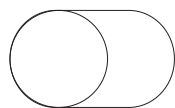
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

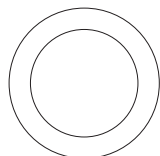
Electrical Connection Scheme



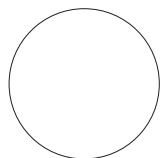
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



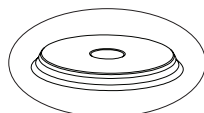
11



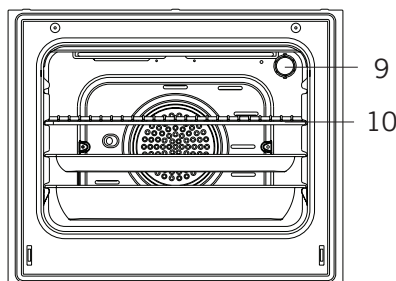
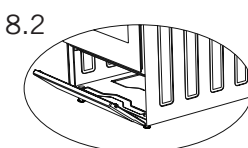
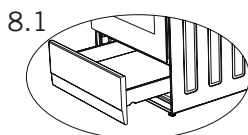
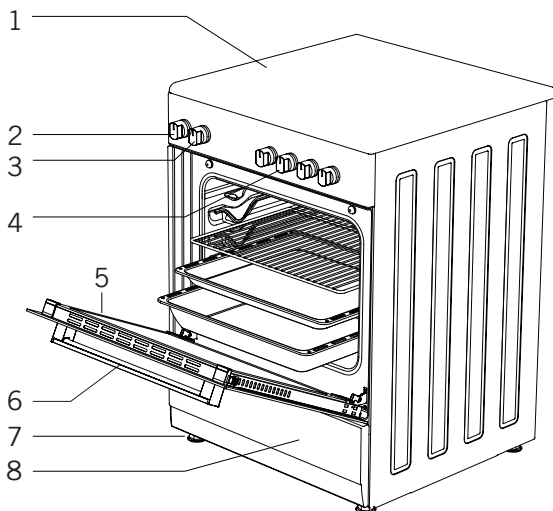
12



13



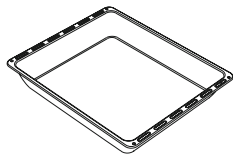
14



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

Accessories



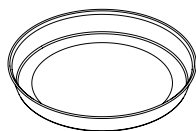
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



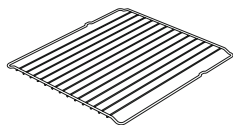
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



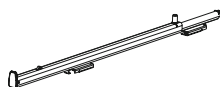
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



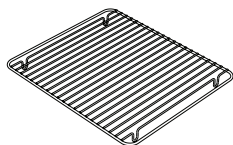
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



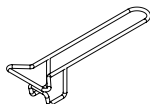
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W		

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

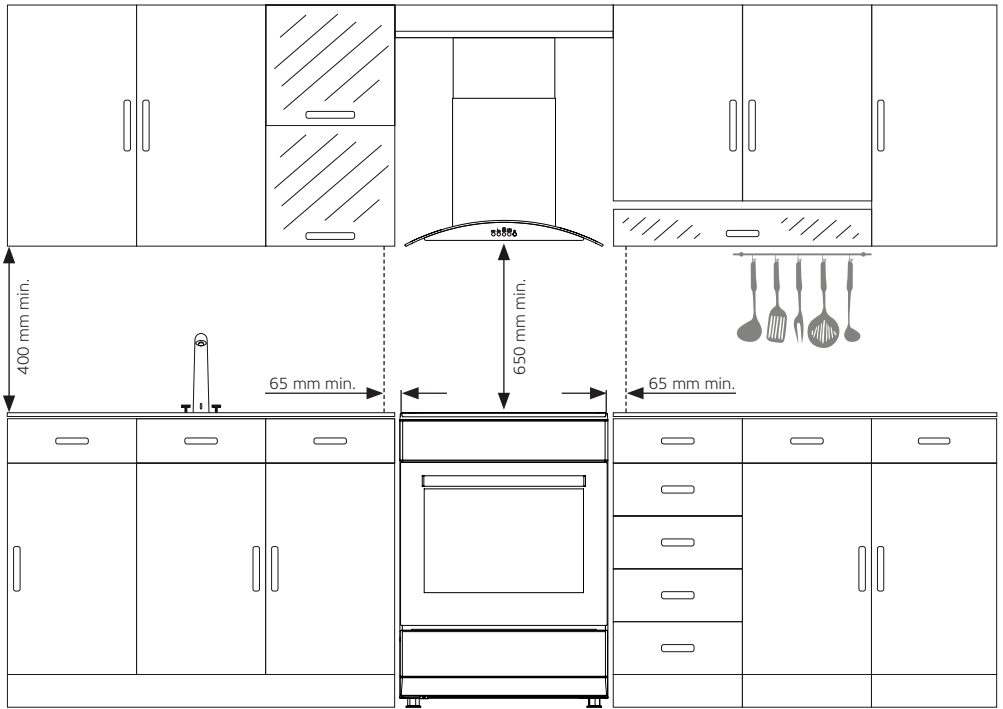
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

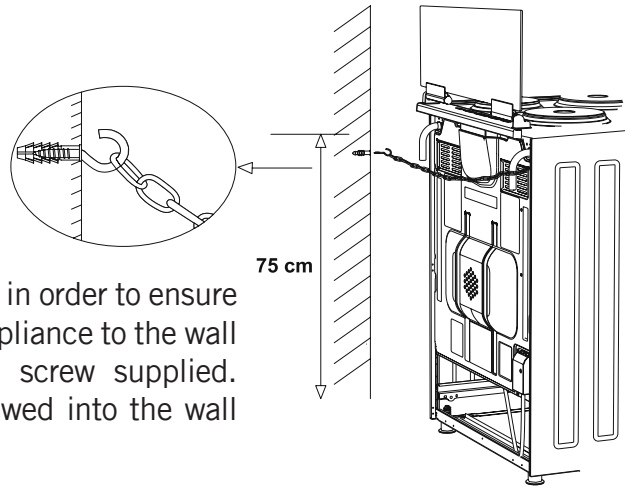


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

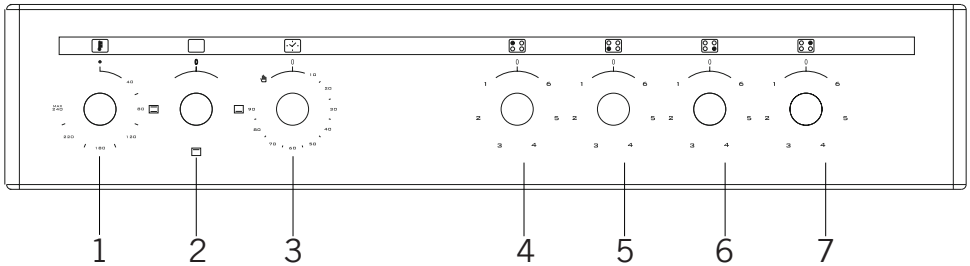
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



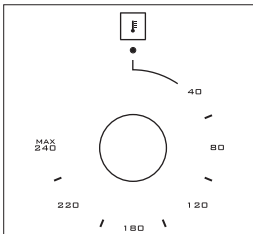
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

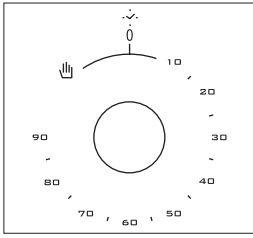


- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left electrical heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer * | 7. Rear right electrical heater |
| 4. Rear left electrical heater | |

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

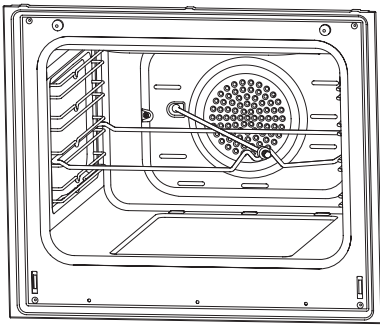


Figure 1

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.

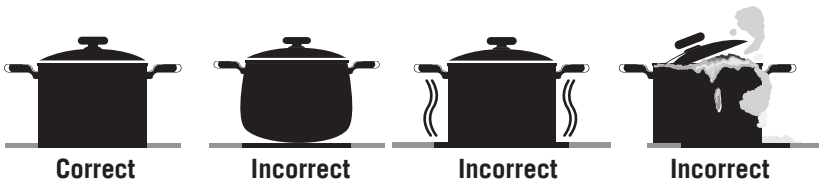
Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

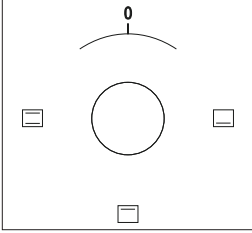
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

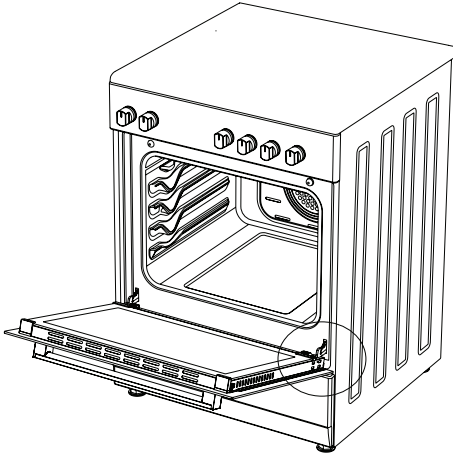


Figure 2

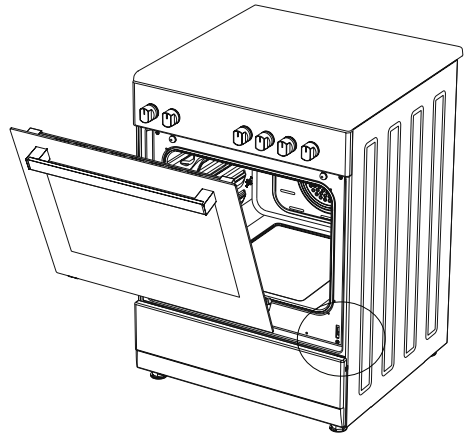


Figure 3

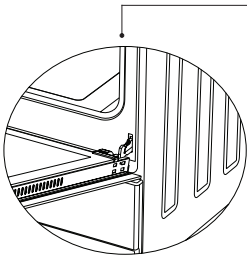


Figure 2.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 2.1**.

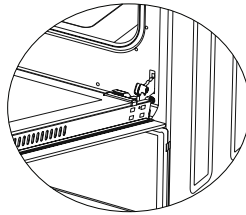


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

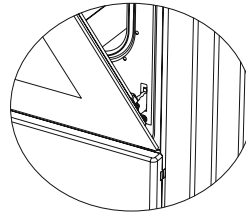


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

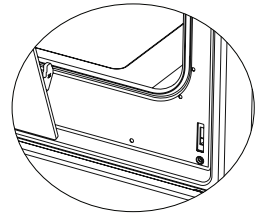


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

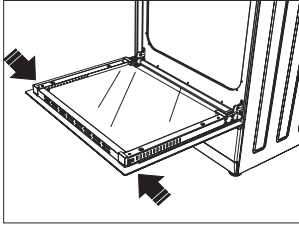


Figure 4

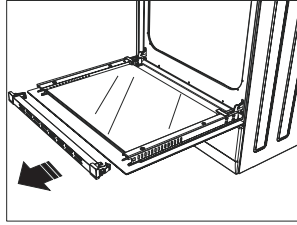


Figure 5

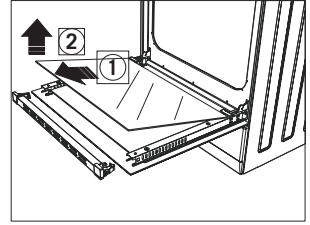


Figure 6

Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

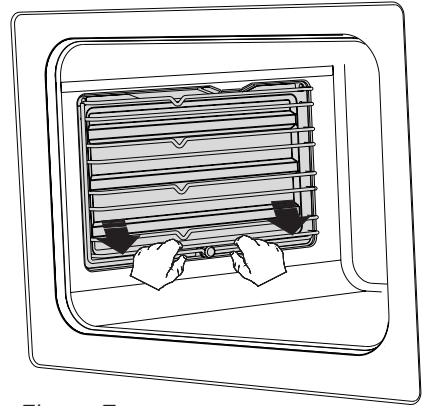
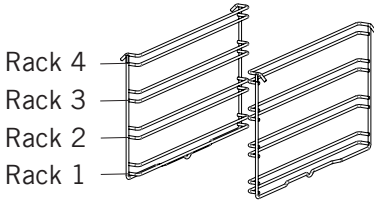


Figure 7

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

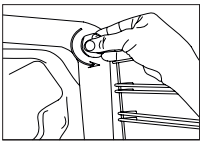
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

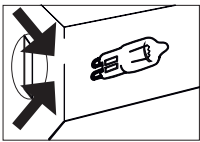
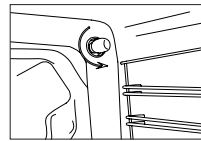


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

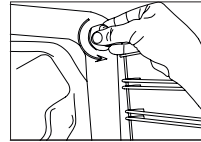


Figure 9

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 11)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

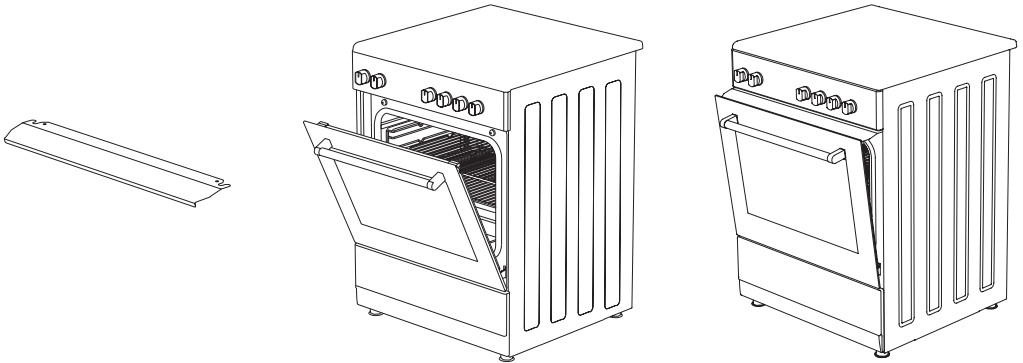


Figure 10

Figure 11

Figure 12

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

Problem	Possible Cause	What to Do
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

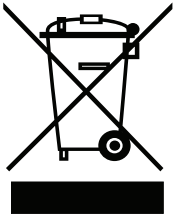
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Stimate utilizator,

Obiectivul nostru este de a face acest produs să vă ofere cea mai bună performanță care este fabricată în dotările noastre moderne într-un mediu de lucru atent, în conformitate cu conceptul privind calitatea totală.

Prin urmare, vă sugerăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a utiliza produsul și păstrați-l permanent la dispoziția dvs.

Observație: Acest manual de utilizare este pregătit pentru mai multe modele. Este posibil ca unele dintre caracteristicile specificate în manual să nu fie disponibile în aparatul dvs.

Toate aparatele noastre sunt numai pentru uz casnic, nu pentru uz comercial.

Produsele marcate cu (*) sunt opționale.

„Conform regulamentului DEEE”.

Cuprins

Avertismente importante	38
Metode pentru protejarea suprafeței de gătit din sticlă ceramică	49
Racordul electric.....	50
Introducerea aparatului.....	51
Accesorii.....	52
Caracteristicile tehnice ale cuptorului.....	53
Instalarea cuptorului.....	54
Ilustrare lanț de fixare.....	56
Panou de control.....	56
Utilizarea secțiunii cuptorului.....	57
Utilizarea grill-ului.....	58
Utilizarea preparării la grill la puiului.....	58
Utilizarea secțiunii aragazului.....	59
Utilizarea plitelor fierbinți.....	60
Tipuri de program.....	61
Tabel pentru timpul de preparare.....	62
Întreținere și curățenie.....	63
Montarea ușii cuptorului.....	64
Curățarea și întreținerea ușii de sticlă frontale a cuptorului.....	65
Pereți cu strat catalitic.....	65
Pozițiile șinei.....	66
Schimbarea lămpii cuptorului.....	66
Utilizarea foii de deflector pentru grill.....	67
Remediarea problemelor.....	68
Reguli de manipulare.....	70
Recomandări pentru economisirea de energie.....	70
Eliminarea prin metode ecologice.....	71
Informații privind pachetul.....	71

AVERTISMENTE IMPORTANTE

1. Instalarea și repararea trebuie efectuate întotdeauna de către „**SERVICIUL AUTORIZAT**”. Producătorul nu este responsabil pentru operațiunile efectuate de către persoanele neautorizate.

2. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai în acest mod puteți utiliza aparatul în siguranță și într-o manieră corectă.

3. Cuptorul trebuie utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

4. Țineți copiii sub vârsta de 8 ani și animalele de companie departe în momentul operării.

5. **AVERTISMENT: În timpul utilizării grill-ului, părțile accesibile pot fi fierbinți. Menținerea la distanță de copii.**

6. **AVERTISMENT: Pericol de incendiu; nu depozitați materialele pe suprafața de gătit.**

7. **AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile sunt fierbinți în timpul funcționării.**

8. Condițiile de reglare ale acestui dispozitiv sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date).

9. În timpul utilizării grill-ului, părțile accesibile pot fi fierbinți. A nu se păstra la îndemâna copiilor mici.

10. **AVERTISMENT: Acest aparat este destinat pentru gătit. Nu ar trebui să fie utilizat în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.**

11. Pentru a curăța aparatul, nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

12. Asigurați-vă că ușa cuptorului este complet închisă după introducerea mâncării în interiorul cuptorului.

13. NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu apă. Opriti circuitul dispozitivului și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură împotriva incendiilor.

14. A nu se păstra la îndemna copiilor cu vârsta sub 8 ani, dacă nu pot fi monitorizați în mod continuu.

15. Atingerea elementelor de încălzire trebuie evitată.

16. ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit trebuie supravegheat întotdeauna.

17. Acest dispozitiv poate fi utilizat de către copiii cu vârsta peste 8 ani, de persoane cu probleme fizice, auditive sau psihice sau de persoane cu lipsă de experiență sau cunoștințe; atâta timp cât se asigură controlul sau se furnizează informații privind pericolele.

18. Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic.

19. Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat. Curățarea sau întreținerea de către utilizator a aparatului nu va fi efectuată de copii decât dacă au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați de adulți.

20. Mențineți aparatul și cablul de alimentare departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.

21. Puneți perdele, tuluri, hârtie sau orice alt material inflamabil (inflamabil) departe de aparat înainte de a începe să-l utilizați. Nu introduceți materiale inflamabile pe sau în aparat.

22. Mențineți canalele de ventilație deschise.

23. Aparatul nu este potrivit utilizării cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de comandă la distanță.

24. Nu încălziți cutii închise și borcane de sticlă. Presiunea poate duce la explodarea borcanelor.

25. Mânerul cuptorului nu este un uscător pentru prosop. Nu atârnați prosoapele etc. de mânerul cuptorului.

26. Nu așezați tăvile, farfuriile sau foliile de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

27. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente din cuptor.

28. Nu utilizați produsul în stări cum ar fi medicamentele și/sau sub influența alcoolului, care vă pot afecta capacitatea de judecată.

29. Aveți grijă când utilizați alcool în alimente. Alcoolul se va evapora la temperaturi ridicate și provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.

30. După fiecare utilizare, verificați dacă aparatul este oprit.

31. Dacă aparatul este defect sau prezintă o deteriorare vizibilă, nu operați aparatul.

32. Nu utilizați aparatul cu geamul de sticlă din față îndepărtat sau spat.

33. Așezați hârtia de copt împreună cu mâncarea într-un cuptor preîncălzit prin introducerea acesteia în interiorul aragazului sau pe un accesoriu al cuptorului (tavă, grătar etc.).

34. Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe aparat.

35. Este important să așezați corect grătarul și tava pe șinele metalice și/sau să amplasați corect tava pe grătar. Așezați grătarul sau tava între două șine și asigurați-vă că sunt echilibrate înainte de a pune alimente pe acestea.

36. Împotriva riscului de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului, îndepărtați excesele de hârtie de copt care atârnă de la accesoriu sau recipient.

37. Nu folosiți niciodată la temperaturi mai ridicate decât temperatura maximă de utilizare indicată pe hârtia de copt. Nu așezați hârtia de copt pe baza cuptorului.

38. Când ușa este deschisă, nu așezați niciun obiect greu pe ușă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Puteți cauza răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.

39. Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. A nu se lăsa la îndemna copiilor materialele de ambalare.

40. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța sticla, deoarece zgârieturile care pot apărea pe suprafața geamului ușii pot cauza spargerea sticlei.

41. Nu atingeți suprafețele de sticlă ale mașinilor de gătit vitro-ceramice cu un metal dur, rezistența se poate deteriora. Poate provoca un șoc electric.

42. Utilizatorul nu trebuie să se ocupe de cuptor personal.

43. Alimentele se pot vărsa când piciorul cuptorului este dezasamblat sau este rupt, aveți grijă. Poate provoca vătămări corporale.

44. În timpul utilizării, suprafețele interioare și exterioare ale cuptorului se încălzesc. Când deschideți ușa cuptorului, îndepărtați-vă pentru a evita vaporii fierbinți care ies din interior. Există riscul de arsuri.

45. Capacul superior al cuptorului poate fi închis dintr-un motiv, altfel vă puteți împiedica de vasele de gătit. Îndepărtați-vă pentru a evita mâncarea fierbinte care vine spre dvs. Există riscul de arsuri.

46. Nu așezați obiecte grele atunci când ușa cuptorului este deschisă, există riscul de răsturnare.

47. Utilizatorul nu trebuie să deplaseze rezistența în timpul curățării. Poate provoca un șoc electric.

48. Nu așezați pe suprafața aparatului ustensile metalice, cum ar fi cuțitul, furculița, lingura, deoarece acestea se vor încălzi.

49. Nu scoateți comutatoarele de aprindere din aparat. În caz contrar, pot fi accesate în timp real cablurile electrice. Poate provoca un șoc electric.

50. Alimentarea cuptorului poate fi deconectată în timpul oricărei lucrări de construcție la domiciliu. După finalizarea lucrărilor, re-conectarea cuptorului trebuie efectuată de un service autorizat.

51. Nu așezați pe suprafața aparatului ustensile metalice, cum ar fi cuțitul, furculița, lingura, deoarece acestea se vor încălzi.

52. Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unui capac decorativ.

53. Opriti aparatul înainte de a scoate măsurile de siguranță. După curățare, instalați măsurile de siguranță conform instrucțiunilor.

54. Punctul de fixare al cablului trebuie protejat.

55. Vă rugăm să nu gătiți mâncarea direct pe tavă/grătar. Vă rugăm puneți alimentele în sau pe vasele adecvate înainte de a le pune în cuptor.

56. ATENȚIE: Dacă geamul cuptorului este spart, opriți imediat orice element de încălzire și deconectați aparatul de la sursa de alimentare, nu atingeți suprafața aparatului și nu folosiți aparatul.

Siguranța electrică

1. Să aveți un echipament de împământare autorizat de un electrician. Compania noastră nu va fi responsabilă pentru pagubele care apar datorită utilizării produsului fără împământare în conformitate cu reglementările locale.

2. Comutatoarele de la întrerupătorul de circuit ale cuptorului trebuie plasate astfel încât utilizatorul final să poată ajunge la acestea atunci când este instalat cuptorul.

3. Cablul de alimentare cu energie electrică nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.

4. Dacă cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acest cablu va fi înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de personalul calificat în mod egal pentru a preveni o situație periculoasă.

5. Nu spălați niciodată produsul prin pulverizarea sau turnarea apei pe acesta! Există riscul de electrocutare.

6. AVERTISMENT: Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul dispozitivului este deschis înainte de a schimba lampa.

7. AVERTISMENT: Deconectați toate conexiunile circuitului de alimentare înainte de a accesa terminalele.

8. AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul electrocutării.

9. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate sau cabluri prelungitoare, altele decât cablul original.


10. Suprafața din spate a cuptorului se încălzește și atunci când cuptorul funcționează. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, în caz contrar conexiunile pot fi deteriorate.

11. Nu strângeți cablurile de conectare la ușa cuptorului și nu le rulați pe suprafețe fierbinți. Dacă cablul se topește, acest lucru poate cauza scurtcircuitarea cuptorului și chiar un incendiu.

12. Dacă cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producătorul sau service-ul tehnic autorizat sau de orice alt personal calificat la același nivel, pentru a evita orice situație periculoasă.

13. Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pentru curățarea aparatului, în caz contrar ar putea apărea șocuri electrice.

14. Pentru instalare este necesar un comutator omnipolar capabil să deconecteze sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie să fie prevăzută cu un comutator sau cu o siguranță integrată instalată pe sursa de alimentare fixă, în conformitate cu codul de construcție.



15. Aparatul este echipat cu un cablu de **tip „Y”**.

16. Conexiunile fixe trebuie conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolare. În cazul aparatelor cu o categorie de supratensiune mai mică decât III, dispozitivul de deconectare trebuie conectat la o sursă de alimentare fixă în conformitate cu codul de cablare.

Domeniu de utilizare

1. Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.

2. Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

3. Acest aparat nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor sub grilă, pentru uscarea hainelor și prosoapelor prin atârnarea acestora de mâner sau în scopuri de încălzire.

4. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

5. Cuptorul poate fi utilizat pentru decongelarea prăjirea și prepararea la grilă a alimentelor.

6. Durata de viață a produsului pe care l-ați cumpărat este de 10 ani. Aceasta este perioada pentru care piesele de schimb necesare pentru funcționarea acestui produs, așa cum este definită, sunt furnizate de producător.

Metode pentru protejarea suprafeței de gătit din sticlă ceramică

Suprafața din sticlă ceramică este indestructibilă și rezistentă la zgârieturi într-o anumită măsură. Cu toate acestea, pentru a evita orice deteriorare, vă rugăm să procedați după cum urmează:

1. Nu vărsați niciodată apă rece pe mașinile de gătit fierbinți.

2. Nu stați pe o plită de sticlă din ceramică.

3. Presiunea bruscă, de exemplu, efectul unei solnițe de sare poate fi critic. Deci, nu așezați astfel de obiecte pe un loc deasupra plitelor.

4. După fiecare utilizare, asigurați-vă că baza vasului de gătit și suprafețele zonei de gătit sunt curate și uscate.

5. Nu curățați de coajă legumele pe suprafețele plitei. Granulele de nisip care cad de pe legume pot zgâria plita de sticlă ceramică.

6. Nu puneți pe cuptor materiale inflamabile cum ar fi cartonul sau plasticul. Obiectele cum ar fi staniu, zinc sau aluminiu (precum și folii de aluminiu sau vase de cafea goale) se pot topi pe suprafețele fierbinți și astfel pot provoca daune.

7. Aveți grijă să nu lăsați alimentele zaharoase sau sucurile de fructe să intre în contact cu zonele fierbinți de gătit. Suprafața de sticlă ceramică poate fi pătată de acestea.

Racordul Electric

1. Cuptorul dvs. necesită siguranțe de 40 amperi pentru monofazat sau siguranțe 3x16 amperi pentru alimentarea în trei faze în funcție de puterea electrică pentru secțiunea aragazului are 4 încălzitoare ceramice și secțiunea cuptorului are modele electrice. Instalarea de către un electrician calificat este obligatorie.

2. Cuptorul dvs. este reglat în conformitate cu 220-240V/380-415V AC, 50/60Hz. alimentarea electrică. Dacă rețeaua de alimentare cu electricitate este diferită față de această valoare specificată, contactați service-ul dvs. autorizat.

3. Racordul electric al cuptorului trebuie făcut numai la racorduri/prize cu sistem de împământare instalat în conformitate cu reglementările locale. Dacă nu există racorduri/prize cu un sistem de împământare în locul unde se va instala cuptorul, contactați imediat un electrician calificat pentru a instala. Producătorul nu este responsabil pentru daunele care apar din cauza faptului că aparatul nu este conectat la un sistem de împământare.

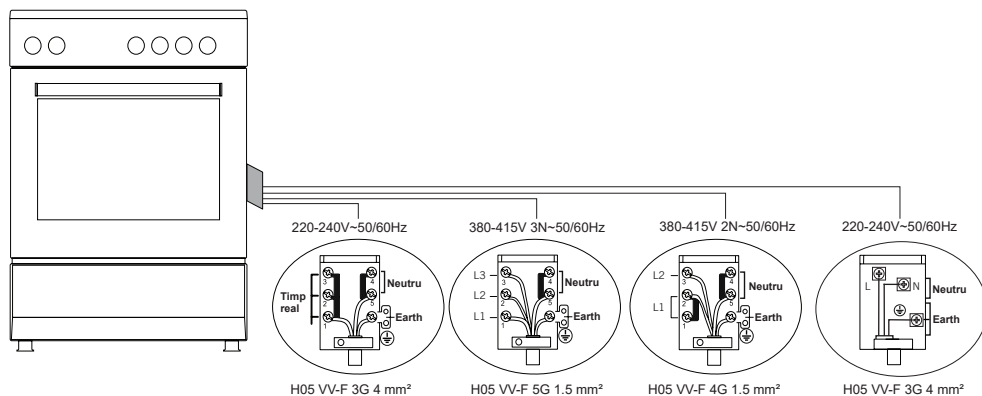
4. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un agent de service autorizat sau de un electrician calificat pentru a evita pericolul sau șocul electric.

5. Cablul electric nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului.

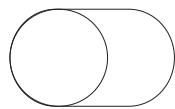
6. Operați cuptorul într-o atmosferă uscată.

7. Atunci când plasați cuptorul la locul acestuia, asigurați-vă că se află la nivelul blatului. Aduceți-l la nivelul blatului prin ajustarea picioarelor, dacă este necesar.

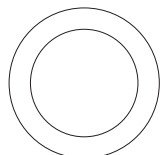
Schema racordului electric



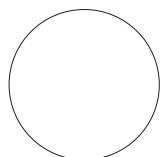
INTRODUCEREA APARATULUI



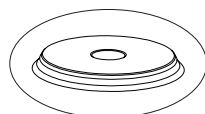
11



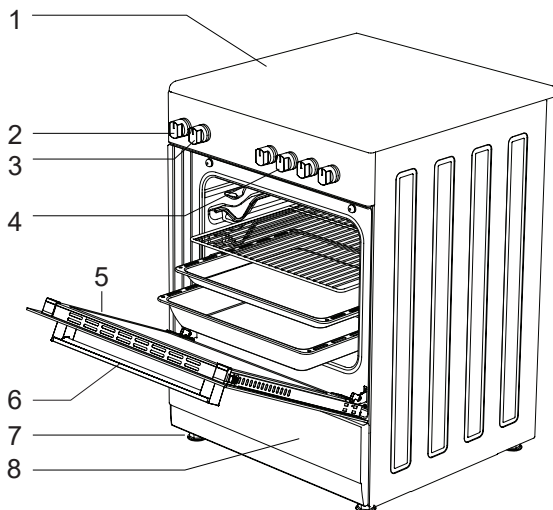
12



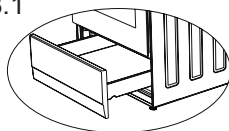
13



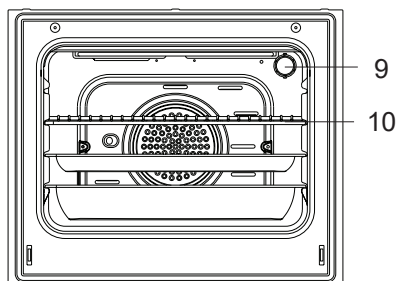
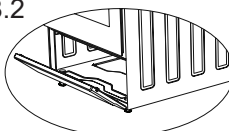
14



8.1



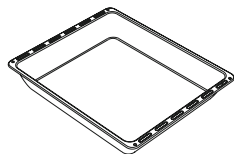
8.2



1. Plită superioară din sticlă
2. Butonul termostat
3. Buton de comandă pentru cuptor
4. Regulate pentru plite vitroceramice
5. Ușa cuptor
6. Mâner
7. Picior din plastic
8. Ușa inferioară a dulapului

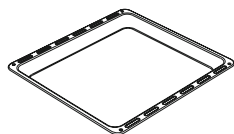
- 8.1. Sertar
- 8.2. Trapă
9. Lampă
10. Grill
11. Încălzitor din ceramică (140 mm / 250 mm)
12. Încălzitor din ceramică (120 mm / 180 mm)
13. Încălzitor din ceramică (140 mm sau 180 mm)
14. Plită fierbinte (145 mm sau 185 mm)

Accesorii



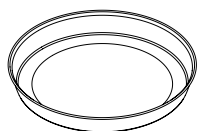
Tavă adâncă *

Utilizată pentru produse de patiserie, fripturi mari, alimente apoase. Poate fi utilizat și ca recipient pentru colectarea uleiului, dacă prăjiți direct pe grătar cu prăjituri, alimente congelate și preparate din carne.



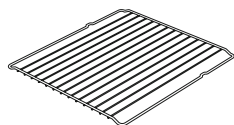
Tavă/tavă de sticlă *

Utilizată pentru produse de patiserie (fursec, biscuit, etc.), alimente congelate.



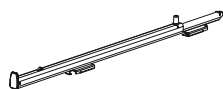
Tavă circulară *

Utilizată pentru produse de patiserie congelate.



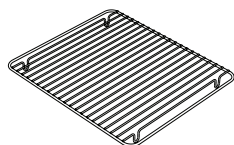
Grătar

Utilizat pentru prăjirea sau plasarea alimentelor pentru a fi gătite, prăjite și înghețate pe șina dorită.



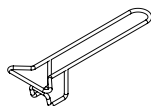
Grilaj telescopic *

Tăvile și șinele metalice pot fi îndepărtate și instalate cu ușurință datorită grilajelor telescopice.



În tava pentru grătar *

Alimentele care se lipsesc în timpul gătitului, cum ar fi friptura, sunt așezate în tava pentru grătar. Astfel se împiedică contactul alimentelor cu tava și lipirea.



Mănerul tăvii *

Se utilizează pentru a ține tăvile fierbinți.

Caracteristicile Tehnice Ale Cuptorului

Specificații	50x55	50x60	60x60
Lățimea exterioară	500 mm	500 mm	600 mm
Adâncime exterioară	565 mm	630 mm	630 mm
Înălțimea exterioară	855 mm	855 mm	855 mm
Alimentarea lămpii	15-25 W		
Element de încălzire inferioară	1000 W	1000 W	1200 W
Element de încălzire superioară	800 W	800 W	1000 W
Element de încălzire turbo	-----	1800 W	2200 W
Element de încălzire pentru grill	1500 W	1500 W	2000 W
Tensiunea de alimentare	220-240 V AC/380-415 V AC 50/60 Hz		
Plită de încălzire 145 mm *	1000 W		
Plită de încălzire 180 mm *	1500 W		
Plită de încălzire rapidă 145 mm *	1500 W		
Plită de încălzire rapidă 180 mm *	2000 W		
Încălzitor ceramic 140 mm *	1200 W		
Încălzitor ceramic 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Încălzitor ceramic 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Încălzitor ceramic 120 mm / 180 mm *	1700 W		

AVERTISMENT: Pentru ca modificarea să se facă de către service-ul autorizat, acest tabel trebuie luat în considerare. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele probleme apărute din cauza modificărilor defectuoase.

AVERTISMENT: Pentru a spori calitatea produsului, specificațiile tehnice pot fi modificate fără o înștiințare în prealabil.

AVERTISMENT: Valorile furnizate împreună cu aparatul sau documentele însoțitoare sunt citiri de laborator în conformitate cu standardele respective. Aceste valori pot diferi în funcție de condițiile de utilizare și de ambianță.

INSTALAREA CUPTORULUI

Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a aduce aparatul în stare de funcționare. Dacă instalația de electricitate nu este adecvată, apelați la un electrician și instalator pentru a aranja utilitățile după cum este necesar. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de operațiunile efectuate de către persoanele neautorizate.

AVERTISMENT: Este responsabilitatea clientului de a pregăti locul pe care va fi plasat produsul și, de asemenea, să aibă instalația electrică pregătită.

AVERTISMENT: Regulile din standardele locale privind instalațiile electrice trebuie respectate în timpul instalării produsului.

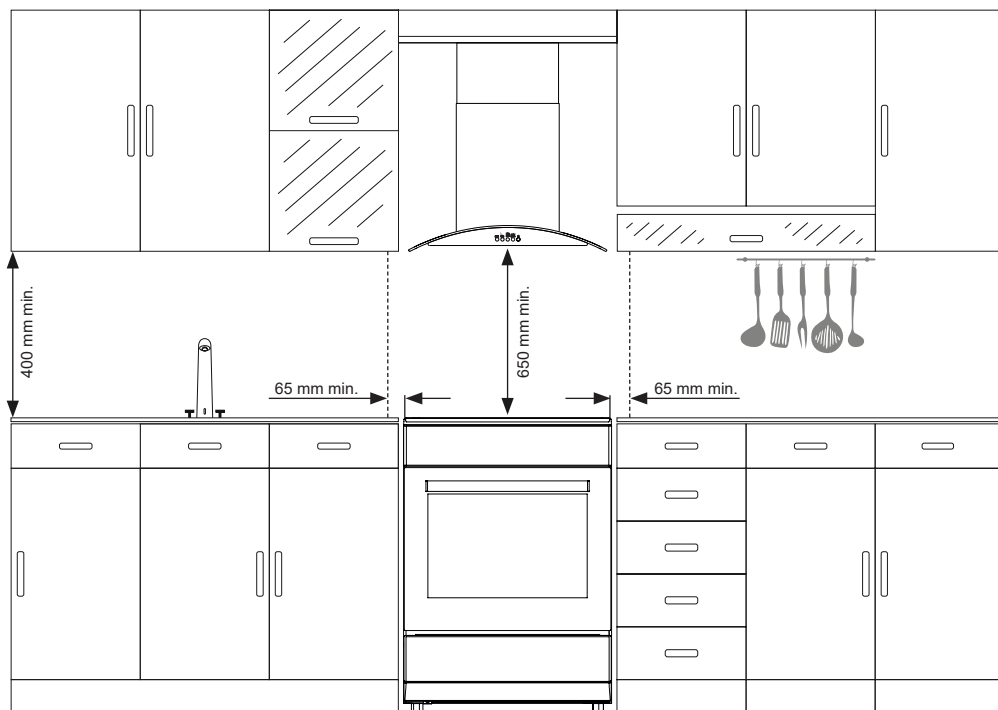
AVERTISMENT: Verificați eventualele deteriorări ale aparatului înainte de a-l instala. Nu instalați produsul dacă acesta este deteriorat. Produsele deteriorate pot cauza un risc pentru siguranța dvs.

Locul potrivit pentru instalare și avertismente importante

Picioarele aparatului nu trebuie să stea pe suprafețe moi, cum ar fi covoarele. Podeaua bucătăriei trebuie să fie durabilă pentru a transporta greutatea unității și orice alte feluri de ustensile de bucătărie care pot fi utilizate pe cuptor.

Aparatul trebuie folosit cu un spațiu liber de minimum 400 mm deasupra suprafețelor superioare ale plitei și 65 mm față de suprafețele laterale din interiorul unui mobilier de bucătărie.

Aparatul este potrivit pentru utilizare pe ambii pereți laterali, fără suport sau fără a fi instalat într-un mobilier. În cazul în care o hotă sau un aspirator vor fi instalate deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului privind înălțimea de montare. (min. 650 mm)

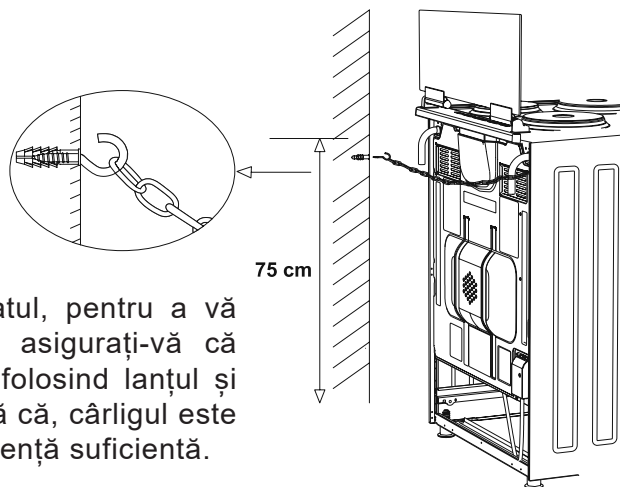


AVERTISMENT: Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.

AVERTISMENT: Nu instalați aparatul lângă frigider sau răcitoare. Căldura radiată de aparat mărește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.

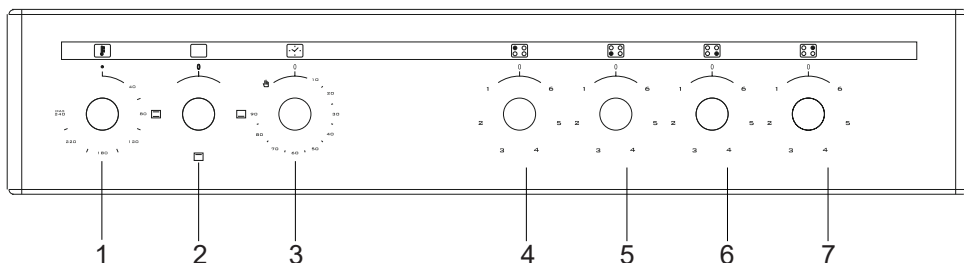
AVERTISMENT: Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa aparatul.

Ilustrare Lanț De Fixare



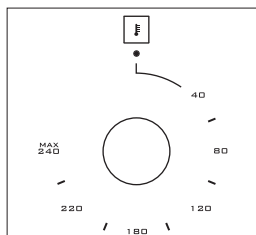
Înainte de a utiliza aparatul, pentru a vă asigura o utilizare sigură, asigurați-vă că ați fixat aparatul la perete folosind lanțul și șurubul furnizat. Asigurați-vă că, cârligul este înșurubat în perete cu rezistență suficientă.

PANOU DE CONTROL

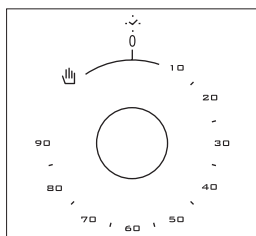


- | | |
|---|--|
| 1. Termostat | 5. Încălzitorul electric din stânga față |
| 2. Butonul de selectare a funcției | 6. Încălzitorul electric din dreapta față |
| 3. Temporizator mecanic * | 7. Încălzitorul electric din spate dreapta |
| 4. Încălzitorul electric din spate stânga | |

AVERTISMENT: Panoul de control de mai sus are doar scop ilustrativ. Luați în considerare panoul de control de pe dispozitiv.



Termostat: Se utilizează pentru determinarea temperaturii de gătit a preparatului care trebuie gătit în cuptor. După introducerea alimentelor în interiorul cuptorului, rotiți comutatorul pentru a regla setarea dorită a temperaturii între 40-240 °C. Pentru temperaturile de gătit ale diferitelor produse alimentare, consultați tabelul de gătit.



Temporizator mecanic *: Utilizat pentru determinarea perioadei de gătire în cuptor. Când timpul ajustat expiră, puterea la încălzitoare este oprită și se emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi ajustat în intervalul dorit între 0-90 de minute. Pentru perioadele de gătit, consultați tabelele de gătit.

UTILIZAREA SECȚIUNII CUPTORULUI

Utilizarea Elementelor De Încălzire Ale Cuptorului

1. Când cuptorul funcționează pentru prima dată, se va împrăștia un miros care va proveni de la utilizarea elementelor de încălzire. Pentru a scăpa de acest lucru, porniți-l la 240 °C timp de 45-60 de minute în timp ce este gol.

2. Butonul de comandă a cuptorului trebuie poziționat la valoarea dorită; în caz contrar, cuptorul nu funcționează.

3. Tipurile de mâncare, timpul de gătire și pozițiile termostatului sunt afișate în tabelul de preparare. Valorile date în tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute ca rezultat al testelor efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi diferite arome potrivite pentru gusturile dvs., în funcție de obiceiurile dvs. de gătit și de utilizare.

4. Puteți face puiul să se rotească în cuptor prin intermediul accesoriilor.

5. Timp de preparare: Rezultatele se pot schimba în funcție de tensiunea și materialul de suprafață, având calități, cantități și temperaturi diferite.

6. În timpul gătitului efectuat în cuptor, ușa cuptorului nu trebuie să fie deschisă frecvent. În caz contrar, circulația căldurii poate fi dezechilibrată, iar rezultatele se pot schimba.

Utilizarea Grill-Ului

1. Când așezați grătarul pe șina superioară, mâncarea de pe grătar nu trebuie să atingă grătarul.
2. Puteți preîncălzi timp de 5 minute în timpul preparării la grill. Dacă este necesar, puteți întoarce alimentele cu susul în jos.
3. Alimentele trebuie să se afle în centrul grătarului pentru a asigura fluxul maxim de aer în cuptor.

Pentru a porni grill-ul:

1. Așezați butonul pentru funcții la simbolul grill-ului.
2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.

Pentru a opri grill-ul:

Setați butonul pentru funcții în poziția oprit.

AVERTISMENT: Mențineți ușa cuptorului închisă în timpul preparării la grill.

Utilizarea Preparării La Grill La Puiului *

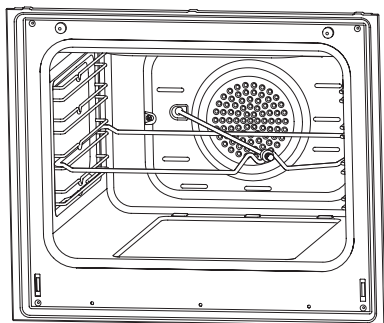


Figura 1

Așezați frigăruia pe cadru. Glisați cadrul de frigăruie la nivelul dorit. Poziționați o tavă pentru scurgere prin partea inferioară pentru a colecta grăsimea. Adăugați puțină apă în tava de scurgere pentru o curățare ușoară. Nu uitați să îndepărtați partea din plastic de la frigăruie. După prepararea la grill, înșurubați mânerul din plastic la suport și scoateți alimentele din cuptor.

Utilizarea Secțiunii Aragazului

Utilizarea și descrierea secțiunii plitei vitroceramice

	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 6	Nivelul 7	Nivelul 8	Nivelul 9	Max.
Comutator 140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Comutator 180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Regulator 180 mm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Evidențiere dublă	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Manevrați plita cu comutarea în secvență circulară de pe panoul de comandă al cuptorului. Acest comutator reglează energia pentru a atinge temperatura dorită setată de dvs.

2. Pentru a avea un rezultat bun al gătitului pe plită, partea inferioară a tigăii trebuie să fie cât mai groasă și mai plată posibil.

3. Partea inferioară a tigăilor și zonele de gătit ar trebui să aibă aceeași dimensiune. Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe tigăi. Plasați întotdeauna vasele de gătit în zona pentru gătit înainte de a porni aragazul. Opriți zonele de gătit înainte de sfârșitul perioadei de gătire, pentru a profita de căldura reziduală.

4. Rotiți butonul spre dreapta pentru a începe să funcționeze. Temperatura stabilită de poziția butonului de pe linie crescând treptat până la maxim. (Zonă singură)

5. Pentru zona de gătit dublă, primul inel funcționează ca o singură zonă; cel de-al doilea inel începe să funcționeze după o rotire suplimentară spre dreapta cu mai multă forță la capătul „maxim” al semnalului inelului. Atunci când rotiți spre stânga, primul inel va funcționa la interval maxim și alimentarea celui de-al doilea inel va scădea până la temperatura dorită.

Utilizarea Plitelor Fierbinți

	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Plitele electrice au un standard de 6 nivele de temperatură (așa cum este descris mai sus).

2. Când se utilizează pentru prima dată, utilizați plita electrică în poziția 6 timp de 5 minute. Acest lucru va face ca agentul de pe plita fierbinte care este sensibil la căldură să se întărească prin ardere.

3. Utilizați cratițe cu fund plat care intră complet în contact cu căldura cât mai mult posibil, astfel încât să puteți utiliza energia în mod productiv.



Corect



Inc corect

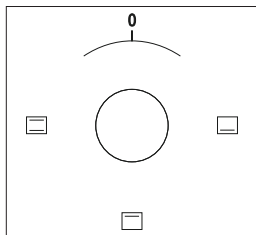


Inc corect



Inc corect

TIPURI DE PROGRAM



Butonul pentru funcții: Se utilizează pentru a determina încălzitoarele care urmează să fie utilizate pentru gătitul preparatului în cuptor. Tipurile de programe de încălzire se găsesc în acest buton iar funcțiile acestora sunt descrise mai jos. Toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe constând în aceste încălzitoare pot să nu fie disponibile la toate modelele.

	Rotisor		Ventilare
	Element de încălzire superioară + inferioară		Încălzire turbo + ventilare
	Lampă		Elemente de încălzire inferioară + superioară + ventilare
	Element de încălzire inferioară + Ventilare		Element de încălzire pentru grill + ventilare
	Element de încălzire pentru grill		Grill cu arzător/element de încălzire pentru grill
	Element de încălzire pentru grill + lampă		Element de încălzire superioară
	Temporizator electric		Arzător de cuptor/element de încălzire inferioară

AVERTISMENT: Toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe constând în aceste încălzitoare pot să nu fie disponibile la toate modelele.

TABEL PENTRU TIMPUL DE PREPARARE

AVERTISMENT: Cuptorul trebuie preîncălzit timp de 10 minute înainte de a introduce alimentele în acesta.

Alimente	Funcție de gătire	Temperatură (°C)	Poziția șinei	Durată de preparare (min.)
Prăjituri (tavă/formă)	Statică / Statică + ventilare	170-180	2	35-45
Prăjituri mici	Statică / Turbo + ventilare	170-180	2	25-30
Plăcintă	Statică / Statică + ventilare	180-200	2	35-45
Produse de patiserie	Statică	180-190	2	25-30
Fursec	Statică	170-180	3	20-25
Plăcintă cu mere	Statică / Turbo + ventilare	180-190	2	50-70
Chec	Statică	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statică + ventilare	180-200	3	20-30
Lasagna	Statică	180-200	2	25-40
Bezea	Statică	100	2	60
Pui	Statică + ventilare / Turbo + ventilare	180-190	2	45-50
Pui preparat la grill **	Grill	200-220	4	25-30
Pește preparat la grill **	Grill + ventilare	200-220	4	25-30
Friptură de mușchi **	Grill + ventilare	Max.	4	15-20
Chiftelele de carne preparate la grill **	Grill	Max.	4	20-25

* Fără preîncălzire. Jumătate din gătit trebuie să fie de 200 °C, iar a doua jumătate ar trebui să fie de 150 °C.

** În timpul jumătății gătitului, preparatul ar trebui să fie întors.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚENIE

1. În timp ce cuptorul este în funcțiune sau la scurt timp după ce începe să funcționeze, este foarte fierbinte. Trebuie să evitați atingerea elementelor de încălzire.

2. Nu curățați niciodată partea interioară, panoul, capacul, tăvile și toate celelalte părți ale cuptorului cu ustensile precum peria tare, ustensilă de curățare din plasă sau cuțit. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, care pot zgâria sau detergenți.

3. După curățarea părților interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clătiți și apoi uscați bine cu o cârpă moale.

4. Curățați suprafețele de sticlă cu agenți speciali de curățare a sticlei.

5. Nu curățați cuptorul cu aparate de curățat cu aburi.

6. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că masa de gătit este suficient de răcită.

7. Nu folosiți niciodată agenți inflamabili, cum ar fi acidul, diluantul și benzina, atunci când curățați cuptorul.

8. Nu spălați nicio parte a cuptorului în mașina de spălat vase.

9. Pentru a curăța capacul de sticlă din partea din față al cuptorului; scoateți șuruburile de fixare prin fixarea mânerului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți ușa cuptorului. Apoi curățați-l și clătiți bine. După uscare, așezați corect sticla cuptorului și montați din nou mânerul.

Montarea Ușii Cuptorului

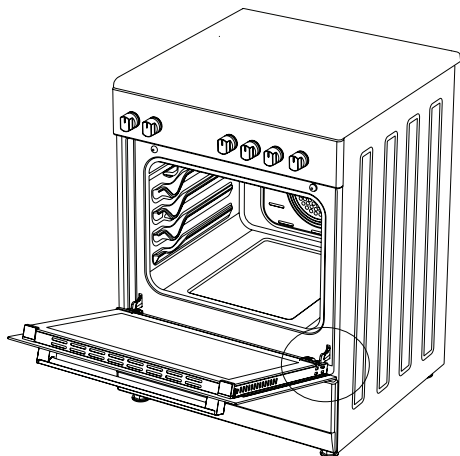


Figura 2

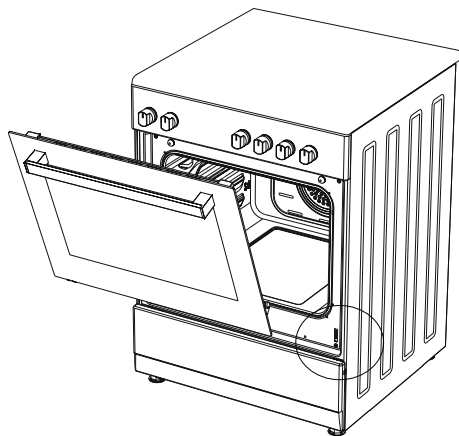


Figura 3

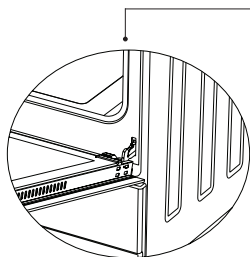


Figura 2.1

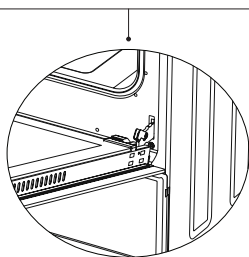


Figura 2.2

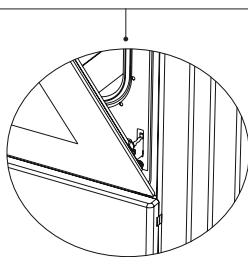


Figura 3.1

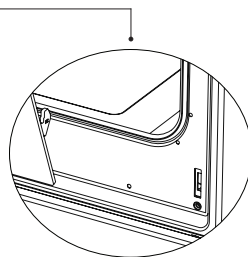


Figura 3.2

Deschideți complet ușa cuptorului trăgând-o spre dvs. După aceea, efectuați procesul de deblocare prin tragerea blocajului balamalelor în sus cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum se arată în **figura 2.1**.

Aduceți încuietoarea balamalei la unghi cel mai larg, așa cum se arată în **figura 2.2**. Aduceți ambele balamale conectând ușa cuptorului la cuptor în aceeași poziție.

După aceea, închideți ușa cuptorului astfel încât să se sprijine pe blocajul balamalei, așa cum se arată în **figura 3.1**.

Pentru a îndepărta ușa cuptorului, trageți-o în sus ținând-o cu ambele mâini când este aproape de poziția închis, așa cum se arată în **figura 3.2**.

A sütőajtó visszaszereléséhez végezze el fordított sorrendben a fent említett lépéseket.

Curățarea Și Întreținerea Ușii De Sticlă Frontale A Cuptorului

Îndepărtați profilul prin apăsarea încuietorilor din plastic atât pe partea stângă cât și pe cea dreaptă, după cum se arată în figura 4 și trăgând profilul spre dvs., așa cum se arată în figura 5. Apoi îndepărtați geamul interior așa cum se arată în figura 6. Dacă este necesar, sticla de mijloc poate fi îndepărtată în același mod. După curățare și întreținere, remontați geamurile și profilul în ordine inversă. Asigurați-vă că profilul este așezat corect în locul acestuia.

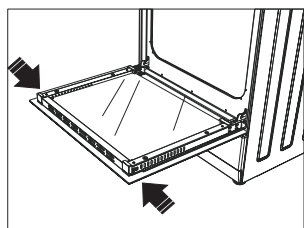


Figura 4

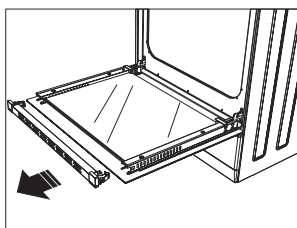


Figura 5

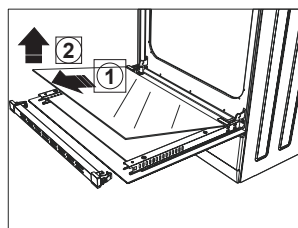


Figura 6

Pereți Cu Strat Catalitic *

Pereții cu strat catalitic sunt situați pe partea stângă și pe partea dreaptă a cavității sub ghidaje. Pereții cu strat catalitic elimină mirosul neplăcut și obțin cele mai bune performanțe de la aragaz. Pereții cu strat catalitic absorb, de asemenea, reziduurile de ulei și curăță cuptorul în timp ce funcționează.

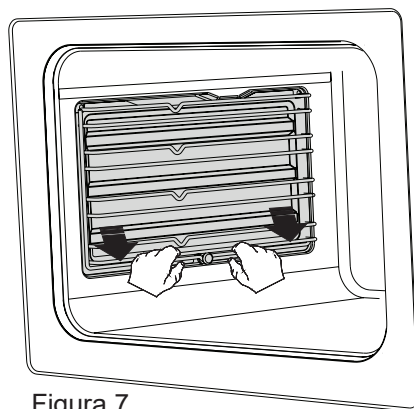
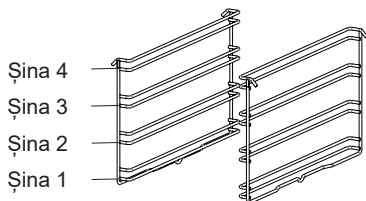


Figura 7

Îndepărtarea peretilor cu strat catalitic

Pentru a îndepărta pereții cu strat catalitic; ghidajele trebuie scoase. De îndată ce ghidajele sunt scoase, pereții cu strat catalitic vor fi eliberați în mod automat. Pereții cu strat catalitic trebuie schimbați după 2-3 ani.

Pozițiile Șinei



Este important să așezați corect grătarul în cuptor. Nu permiteți ca șinele metalice să atingă peretele din spate al cuptorului. Pozițiile șinei sunt prezentate în figura următoare. Puteți amplasa o tavă adâncă sau o tavă standard pe șinele metalice inferioare și superioare.

Montarea și îndepărtarea șinelor metalice

Pentru a îndepărta șinele metalice, apăsați pe clemele indicate cu săgeți în figură, îndepărtați mai întâi partea inferioară și partea superioară din locul de montare. Pentru a instala șinele metalice; inversați procedura de îndepărtare a șinei metalice.

Schimbarea Lămpii Cuptorului

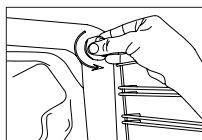
AVERTISMENT: Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că circuitul aparatului este deschis înainte de a schimba lampa. (având circuitul deschis, înseamnă că alimentarea este oprită) Mai întâi deconectați alimentarea aparatului și asigurați-vă că aparatul este rece.

Îndepărtați protecția de sticlă prin rotire așa cum este indicat în figura din partea stângă. Dacă aveți dificultăți la rotire, atunci folosirea mănușilor din plastic vă va ajuta în privința acestui lucru.

Apoi îndepărtați lampa prin rotire, montați noua lampă cu aceleași specificații.

Reinstalați protecția de sticlă, conectați cablul de alimentare al aparatului la o priză electrică și înlocuiți-l complet. Acum puteți folosi cuptorul.

Lampă tip G9



220-240 V, AC
15-25 W

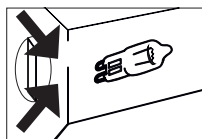
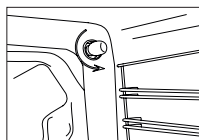


Figura 8

Lampă tip E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 9

Utilizarea Foi De Deflector Pentru Grill *

1. Un panou de siguranță este proiectat pentru a proteja panoul de control și butoanele atunci când cuptorul este în modul grill (figura 10).

2. Vă rugăm să utilizați acest panou de siguranță pentru a evita ca căldura să deterioreze panoul de control și butoanele atunci când cuptorul este în modul grill.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot fi fierbinți atunci când se folosește grillul. A nu se păstra la îndemâna copiilor mici.

3. Așezați panoul de siguranță sub panoul de control deschizând geamul capacului frontal din sticlă al cuptorului (figura 11).

4. Apoi asigurați panoul de siguranță între cuptor și capacul frontal prin închiderea ușoară a capacului (figura 12).

5. Este important ca în timpul gătitului să țineți capacul deschis la o anumită distanță atunci când gătiți în modul grill.

6. Panoul de siguranță va oferi o circumstanță ideală de gătit, protejând în același timp panoul de control și butoanele.

AVERTISMENT: Dacă aragazul are opțiunea „grill închis funcționabil” cu termostat, puteți ține ușa cuptorului închisă în timpul funcționării; în acest caz, foaia de deflector a grill-ului nu va mai fi necesară.

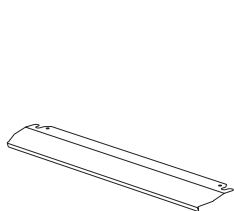


Figura 10

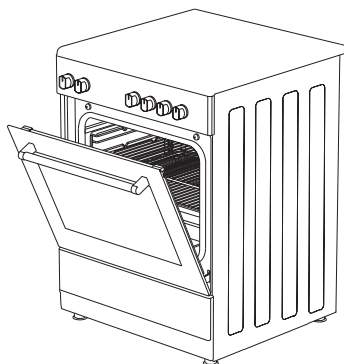


Figura 11

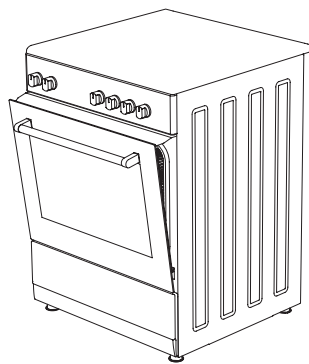


Figura 12

REMEDIEREA PROBLEMELOR

S-ar putea să rezolvați problemele pe care le întâmpinați cu produsul dvs., verificând următoarele aspecte înainte de a apela serviciul tehnic.

Aspecte care trebuie verificate

În cazul în care întâmpinați o problemă cu cuptorul, verificați mai întâi tabelul de mai jos și încercați sugestiile.

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Cuptorul nu funcționează.	Nu este disponibilă sursa de alimentare.	Verificați sursa de alimentare.
Opriți în timpul gătitului.	Operațiune continuă prea lungă.	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri lungi de gătire.
Ușa cuptorului nu se deschide corect.	Reziduurile de alimente s-au blocat între ușă și cavitatea interioară.	Curățați bine cuptorul și încercați să deschideți din nou ușa.
Șoc electric atunci când atingeți cuptorul.	Nu există o împământare corectă.	Asigurați-vă că sursa de alimentare este corect împământată.
	Se utilizează o priză de perete neîmpământată.	
Apa care picură.	Apa sau aburul pot genera în anumite condiții, în funcție de alimentele care se prepară. Acest lucru nu este o defecțiune a aparatului.	Lăsați cuptorul să se răcească și apoi ștergeți-l cu un prosop.
Aburul iese printr-o crăpătură de pe ușa cuptorului.		
Apa rămasă în interiorul cuptorului.		
Fum ieșind în timpul funcționării.	Când folosiți cuptorul pentru prima dată	Fumul iese din încălzitoare. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune. După 2-3 cicluri, nu va mai ieși fum.
	Alimente pe încălzitor.	Lăsați cuptorul să se răcească și curățați reziduurile de la încălzitor.

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Când utilizați cuptorul, apare mirosul de arsuri sau plastic.	În interiorul cuptorului se utilizează accesorii din plastic sau din alte materiale rezistente la căldură.	La temperaturi ridicate, utilizați accesorii de sticlă adecvate.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este deschisă.	Închideți ușa și reporniți.
	Comenzile cuptorului nu au fost ajustate corect.	Citiți secțiunea privind funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	Siguranța declanșată sau întrerupătorul s-a închis.	Înlocuiți siguranța sau resetați întrerupătorul. Dacă acest lucru se repetă frecvent, apălați la un electrician.
Cuptorul nu gătește bine.	Ușa cuptorului este deschisă frecvent în timpul gătitului.	Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, dacă mâncarea pe care o gătiți nu necesită să fie întoarsă. Dacă deschideți în mod frecvent ușa, temperatura internă scade și astfel rezultatul gătitului va fi afectat.
Lumina internă este slabă sau nu funcționează.	Obiect străin care acoperă lampa în timpul gătitului.	Curățați suprafața interioară a cuptorului și verificați din nou.
	Lampa ar putea fi defectă.	Înlocuiți cu o lampă cu același specificații.

REGULI DE MANIPULARE

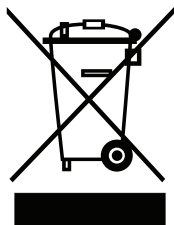
1. Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa aparatul.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați o atenție maximă aparatului în timpul încărcării/descărcării și manipulării.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manipulării și transportului.
5. Protejați împotriva factorilor externi (cum ar fi umiditatea, apa etc.) care ar putea deteriora ambalajul.
6. Aveți grijă să nu deteriorați aparatul din cauza loviturilor, accidentelor, picăturilor etc. în timpul manipulării și transportului și să nu sufere deteriorări sau deformații în timpul funcționării.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA DE ENERGIE

Următoarele detalii vă vor ajuta să utilizați produsul în mod ecologic și economic.

1. Utilizați recipiente de culoare închisă și de email care conduc mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce preparați mâncarea, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică faptul că este necesară preîncălzirea, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătitului.
4. Încercați să nu gătiți mai multe feluri de mâncare simultan în cuptor. Puteți găti în același timp prin plasarea a două vase de gătit pe șina metalică.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare în mod succesiv. Cuptorul nu va pierde căldură.
6. Opriți cuptorul cu câteva minute înainte de expirarea timpului de gătire. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Dezghețați alimentele congelate înainte de gătire.

ELIMINAREA PRIN METODE ECOLOGICE



Eliminați ambalajul într-o manieră ecologică.

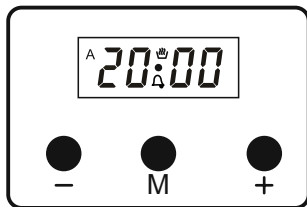
Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice uzate (deșeuri de echipamente electrice și electronice – DEEE). Îndrumarea stabilește cadrul pentru returnarea și reciclarea aparatelor uzate, aplicabile pe întreg teritoriul UE.

INFORMAȚII PRIVIND PACHETUL

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Regulamentul nostru național intern de mediu. Nu eliminați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeuri. Duceți-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare desemnate de autoritățile locale.

MANUAL DE UTILIZARE TIMER CUPTOR

PREZENTARE GENERALĂ

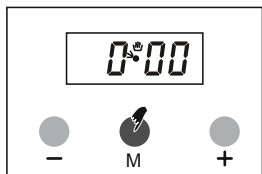


Este un timer electronic care vă permite să aveți mâncarea gata de servit la ora dorită. Trebuie doar să programați durata de gătit și ora la care să fie gata. Poate fi folosit și ca un cronometru: dumneavoastră setați doar perioada de timp după care trebuie să vă amintească printr-un semnal sonor.

PORNIRE

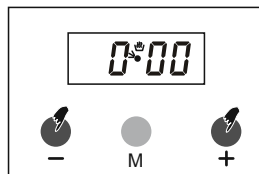
În momentul în care îl porniți, ceasul (0:00) și litera 'A' clipească pe ecran. Timerul nu poate fi programat, iar ceasul trebuie setat. Pentru a programa timerul, trebuie să intrați mai întâi în modul manual.

MODUL MANUAL



1. Apăsați butonul 'M' pentru a intra în modul manual.

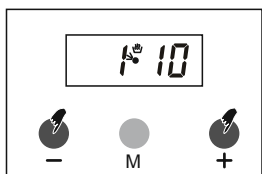
sau



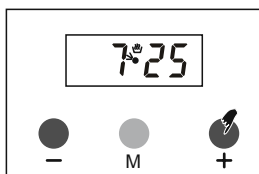
2. Apăsați butoanele + și – simultan pentru a intra în modul manual.

SETAREA OREI

Această setare poate fi făcută numai atunci când nu este nici un program de gătit în curs. Mai întâi, apăsați simultan butoanele + și –. Apoi setați ceasul, folosind butonul + pentru înainte și butonul – pentru înapoi. Dacă țineți apăsată aceste butoane, modificările vor fi mai rapide.



1. Apăsați simultan + și –.

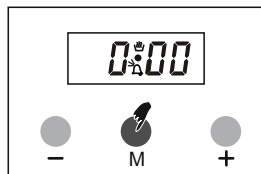


2. Folosind butoanele + sau –, setați ora.

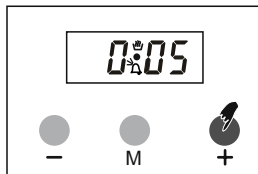
Notă: Dacă butoanele + sau – nu sunt apăstate timp de 5 secunde, operațiunea de setare se va încheia automat. Dacă doriți să încheiați operațiunea de setare a orei mai repede, apăsați simultan butoanele + și –.

SETAREA SEMNALULUI SONOR

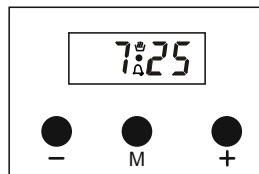
Cu această caracteristică, puteți programa după cât timp veți fi avertizat de un semnal sonor.



1. Selectați setarea semnalului sonor apăsând butonul 'M' o dată.

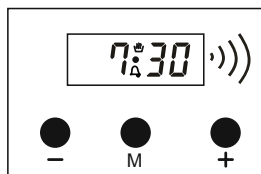


2. Introduceți perioada de timp cu ajutorul butoanelor + sau –. Ex: 5 min.

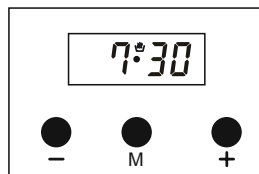


3. După câteva secunde, ecranul va afișa din nou ora curentă.

OPRIREA SEMNALULUI SONOR



1. Alarma va suna după trecerea perioadei de timp programate.

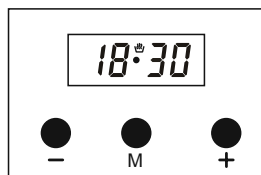


2. Apăsați orice buton pentru a opri alarma.

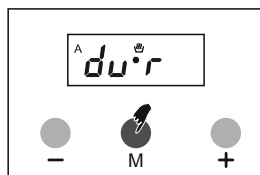
PROGRAMUL DE GĂTIT AUTOMAT

Dacă doriți să începeți să gătiți imediat, trebuie doar să introduceți durata de gătit.

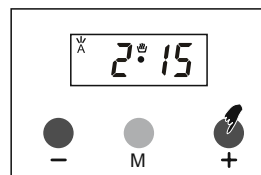
Exemplu: Am pus mâncarea în cuptor și doriți să se gătească timp de 2 ore și 15 minute.



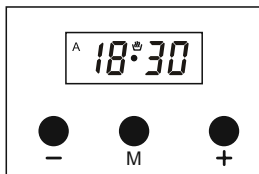
1. Acum este ora 18:30



2. Apăsați butonul 'M' de 2 ori pentru a intra în modul de setare gătit.

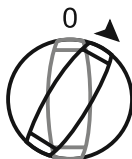


3. Setati durata de gătit folosind butoanele + și –.

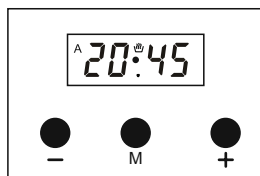
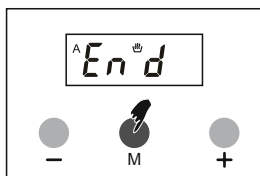


Acum, ați programat cuptorul să gătească mâncarea timp de 2 ore și 15 minute. Nu uitați să rotiți butoanele funcție și/sau temperatură în pozițiile corespunzătoare.

4. După câteva secunde, ecranul va arăta că gătitul a început și ora curentă.

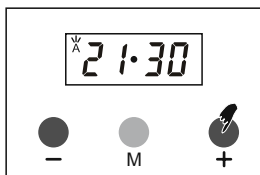


Notă: Puteți ieși din modul de gătit automat oricând, intrând pe modul manual.

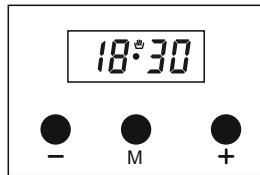


1. Apăsați butonul 'M' de 3 ori. Ecranul va afișa 'End' și ora la care va fi gata, care este $18:30+2:15=20:45$.

În exemplul de mai sus, gătitul a început imediat după ce ați introdus durata de gătit. Apăsând de 3 ori butonul 'M', puteți vedea și seta ora la care să fie gata. În exemplul de mai jos, vom seta ora 21:30 ca oră de încheiere a gătitului.



2. Setati ora dorita, folosind butoanele + sau -.



3. În câteva secunde, ecranul va reveni la ceas.

Am programat acum cuptorul să termine de gătit mâncarea la ora 21:30. Pentru că durata de gătit a fost pre-programată la 2 ore și 15 minute, cuptorul va începe să gătească la 19:15, pentru ca mâncarea să fie gata la 21:30.

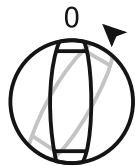
Ecranul la sfârșitul gătitului



Ecranul la începutul gătitului



Atunci când gătitul automat s-a încheiat, un semnal sonor se va auzi, și va continua, dacă nu este oprit, timp de 7 minute.



1. Opriți cuptorul

2. Resetați timerul

Notă: Cuptorul nu va fi operațional până când nu îl resetați.

În exemplul prezentat, s-a programat mai întâi durata de gătit; ora la care va fi gata a fost calculată automat și a fost editată de noi. Se poate de asemenea programa mai întâi ora la care să fie gata. În acest caz, durata de gătit va fi calculată automat și va fi editată după aceea.

ÎN CAZUL UNEI ÎNTRERUPERI A ALIMENTĂRII CU CURENT

Din motive de siguranță, cuptorul dv. nu va fi operațional. În acel moment, ceasul va arăta cifra 0:00 și simbolul 'A' clipind. Orice program de gătit care era în desfășurare va fi de asemenea anulat. Ceasul va arăta 0:00, trebuie setat. Mai întâi, intrați în modul manual și setați ceasul folosind butoanele + sau –.

Notă: În cazul unei întreruperi scurte a alimentării cu curent, în sistem vor rămâne informațiile setate.

Notă: Dacă nu folosiți cuptorul chiar acum, asigurați-vă că este în poziția OFF.

SIMBOLUL 'A' CARE CLIPEȘTE VĂ ARATĂ CĂ CUPTORUL NU ESTE OPERAȚIONAL ȘI CĂ TREBUIE SĂ INTRAȚI ÎN MODUL MANUAL PENTRU A-L READUCE LA CONDIȚIILE DE FUNCȚIONARE NORMALĂ.

SETARE TON SEMNAL SONOR:

Puteți modifica tonul semnalului sonor al timerului.

1) Apăsând butonul –, puteți auzi semnalul sonor actual.

2) Eliberând și apăsând din nou butonul –, veți trece la tonul următor. (sunt disponibile 3 tonuri diferite)

3) Tonul timerului va rămâne cel pe care l-ați setat ultimul.

Notă: Ca setare din fabrică, volumul semnalului sonor este reglat pe tare. În cazul unei întreruperi lungi a curentului, tonul semnalului sonor al timerului va reveni la această setare. pečice glasnost opomnika ponastavljen na tovarniško nastavitev.