



Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



BBIS13400XMSWE



RO

385.4414.03/R.AB/8.11.2021/8-5
7768287823

Stimate client,

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	7
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării.....	8
Avertismente privind temperatura	8
Utilizarea accesoriilor	9
Siguranța preparării	9
Sistemul de abur	10
Siguranța legată de întreținere și curățare	11

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 13

Regulamentul privind deșeurile	13
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat	13
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	13
Recomandări pentru economisirea energiei	13

3 Produsul dumneavoastră 14

Prezentarea produsului	14
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	15
Controlul cuptorului	15
Funcțiile de operare a cuptorului.....	17
Accesoriile produsului.....	19
Utilizarea accesoriilor produsului.....	21
Specificații tehnice.....	24

4 Prima utilizare 25

Prima setare.....	25
Prima curățare.....	25

5 Utilizarea cuptorului 27

Informații generale despre utilizarea cuptorului	27
Funcționarea unității de control a cuptorului	27
Gătirea asistată cu abur	33
Setări.....	34

6 Informații generale privind gătitul 40

Avertismente generale privind coacerea în cuptor	40
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	40
Carne, pește și pui.....	43
Grăitoare.....	45
Gătit cu abur	46
Rețete de test	47

7 Întreținere și curățare 49

Informații generale privind curățarea	49
Curățarea accesoriilor	50
Curățarea panoului de comandă.....	50
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare).....	51
Curățare cu abur	51
Curățarea ușii cuptorului.....	52
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	54
Curățarea lămpii cuptorului.....	54

8 Depanare 57

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
 - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - Acest produs este potrivit pentru utilizare la altitudini de până la 2500 metri.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea

prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
 - Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
 - Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
 - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copiii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
 - Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
 - **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
 - Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
 - (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o

siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare

specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.

- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare,

pentru a preveni posibilele pericole.

- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.

- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală. Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).

- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.

- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.

- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mânuși termorezistente.



Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.



Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se

evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât

temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.

- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri.

Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Nu folosiți accesoriile care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătirii.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau re poziționați rezervorul de apă.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătirea asistată cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesoriile, așa încât trebuie să procedați cu atenție.
- Atunci când gătiți cu abur asistat, se recomandă să adăugați o cantitate de apă

echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătire.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă curățat. Utilizarea apei rămase în rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.
- Nu spălați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată, uscați cu o cârpă uscată și depozitați astfel. Nu uscați niciodată rezervorul în cuptor.
- În cazul depunerilor de calcar în rezervorul de apă, introduceți în rezervor 200 cm de apă și 1 linguriță de sare de lămâie, și lăsați timp de 1 oră. Apoi, se spală cu apă din abundență și se usucă. Se recomandă aplicarea acestei proceduri la fiecare 4-5 utilizări.
- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor, pentru a curăța baza cuptorului. Nu răzuiți calcarul depus la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.
- În funcție de frecvența operațiilor de gătire asistată cu abur, de curățare cu abur și de duritatea apei utilizate,

pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.

- Se recomandă curățarea interiorului cuptorului cu apă

de oțet și o cârpă pentru petele de var care pot apărea pe șasiu după prepararea cu abur.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat



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

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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

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

Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

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

mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

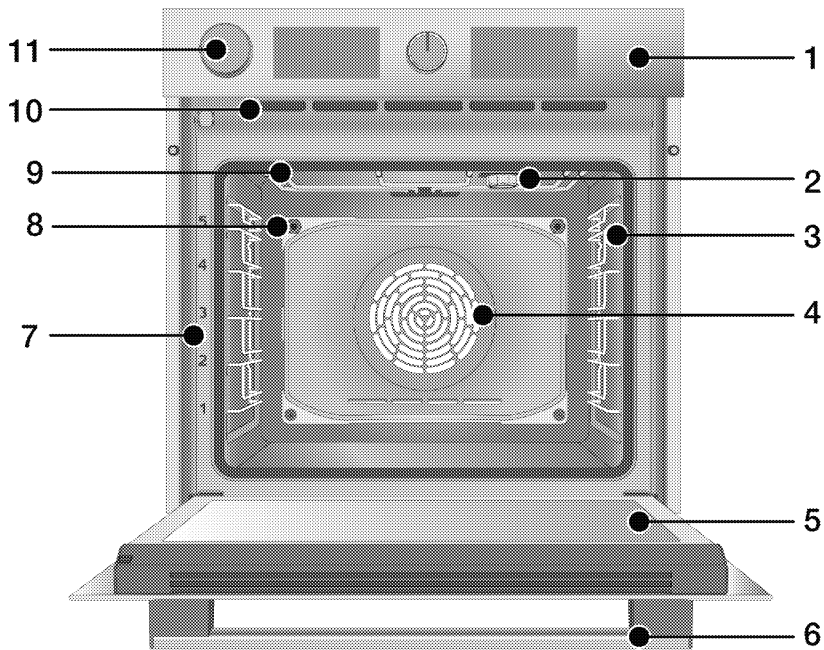
Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă*
- 3 Rafturi de sârmă**
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Poziții pe raft
- 8 Gaura de ieșire a aburului
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilare
- 11 Rezervorul de apă

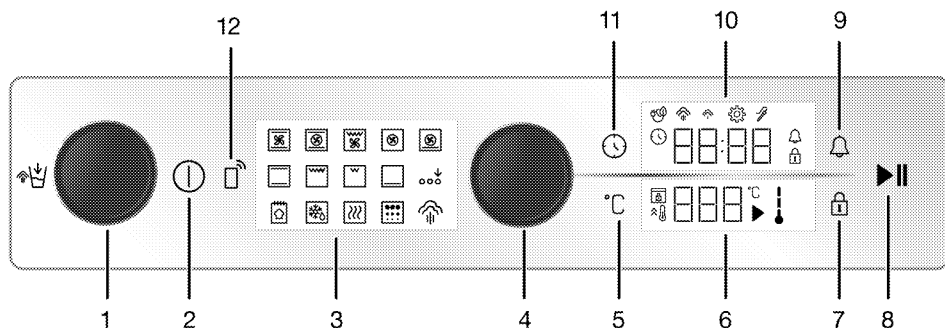
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Controlul cuptorului



- 1 Rezervorul de apă
- 2 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 3 Afișaj funcție
- 4 Butonul pentru comanda cuptorului
- 5 Tastă setare temperatură
- 6 Ecranul pentru temperatură
- 7 Tastă de blocare taste
- 8 Tastă pornire/oprire coacere
- 9 Tastă alarmă
- 10 Ecranul Ceas/timp
- 11 Tastă oră și setări
- 12 Tastă telecomandă

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

Butonul pentru comanda cuptorului

Cu butonul pentru comanda cuptorului puteți comanda configurările în ecranul

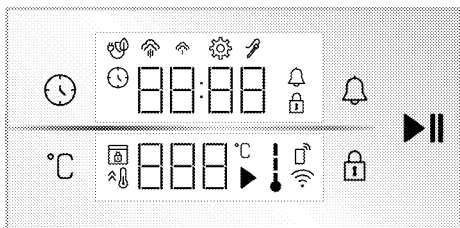
ceas/timp și în ecranul pentru temperatură. Puteți naviga între aceste configurări prin rotirea butonului de comandă al cuptorului dreapta/stânga, prin apăsare puteți activa și confirma aceste configurări.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Simbolul apare pe afișaj la începerea coacerii și fiecare grad al simbolului temperaturii interioare se aprinde pe măsură ce temperatura interioară atinge valoarea de temperatură setată.






Afișaj funcție

Ecranul pentru funcții conține funcțiile pentru utilizarea cuptorului dumneavoastră. Fiecare funcție este activată prin atingerea sa. Toate funcțiile afișate pe ecran sunt schematice, este posibil ca acestea să nu fie disponibile pentru produsul dumneavoastră. Funcțiile de utilizare disponibile în cazul produsului dumneavoastră sunt explicate în secțiunea „Funcții pentru utilizarea cuptorului”.











Ecrane

Taste:

-  : Tastă oră și setări
-  : Tastă setare temperatură
-  : Tastă de blocare taste
-  : Tastă alarmă
-  : Tastă pornire/oprire coacere








Ecranul Ceas/timp :

-  : Simbolul Timp de gătire/ Ora exactă
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol setări
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic

-  : Simbol nivel scăzut de abur*
-  : Simbol nivel ridicat de abur*
-  : Simbol sondă de carne*

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







Ecranul pentru temperatură:











-  : Simbol coacere (Cooking)
-  : Simbol temperatură
-  : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
-  : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
-  : Simbol telecomandă
-  : Simbol rețea wireless (Wi-Fi)
-  : Simbol de blocare ușă*

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

Funcțiile de operare a cuptorului

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

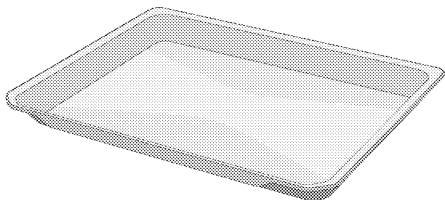
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	Încălzire superioară și inferioară	40 - 280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40 - 220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160 - 220	Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. Utilizarea acestei funcții este descrisă în capitoul "Utilizarea unității de comandă a cuptorului".

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcție Pizza	40 - 280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40 - 280	Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40 - 280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40 - 280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40 - 280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40 - 100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Funcția pentru pâine	-	Se folosește pentru coacerea pâinii. Această configurație prestabilită pentru temperatură și timp nu poate fi schimbată.
	Activarea funcției extra	-	Este utilizată pentru a activa funcțiile de utilizare care nu apar pe ecranul cu funcții la prima configurare.
	Funcție pentru abur	-	Este folosită pentru gătire asistată cu abur. Activează funcțiile care asigură gătitul asistat cu abur.
	Curățare cu abur	80	Această poziție este folosită pentru înmuierea murdăriei depuse în cuptor, imediat după ce ați terminat prepararea mâncării. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

Accesoriile produsului

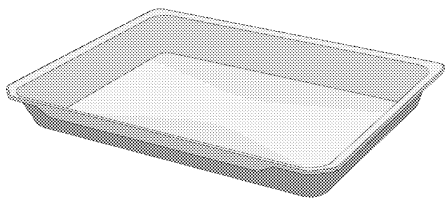
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

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



Tavă standard

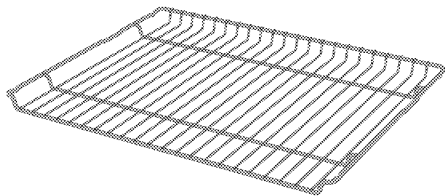
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



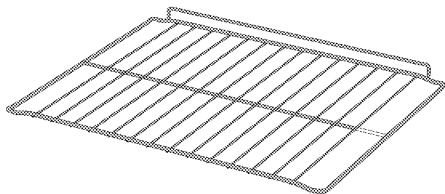
Tavă adâncă

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

Modele cu rafturi de sârmă:

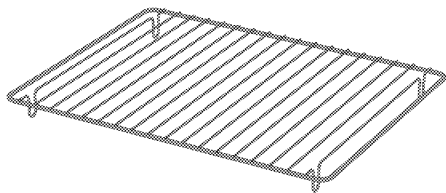


Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

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



Grătar de sârmă cu tavă

Prin așezarea în tavă (dacă este prevăzută), se asigură colectarea în tavă a grăsimilor scurse în timpul preparării și, astfel, se previne contaminarea cuptorului.

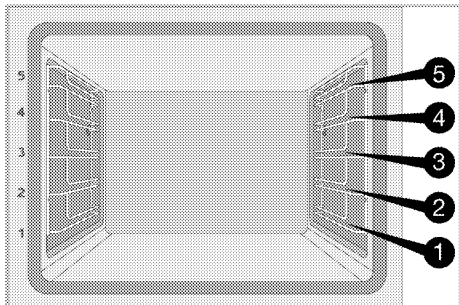
Grătarul de sârmă din tavă nu este potrivit pentru a fi utilizat cu tava adâncă.

Utilizarea accesoriilor produsului

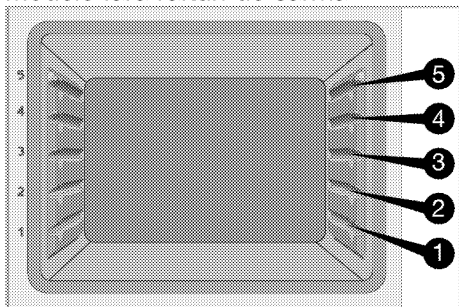
Rafturile de coacere

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

Modele cu rafturi de sârmă



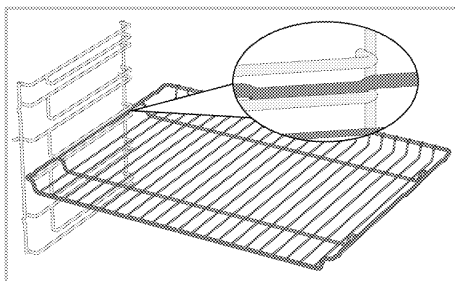
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

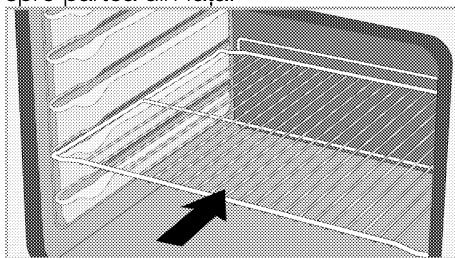
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

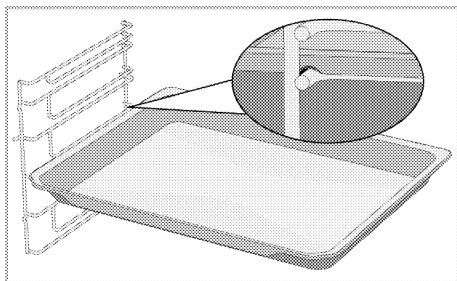
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

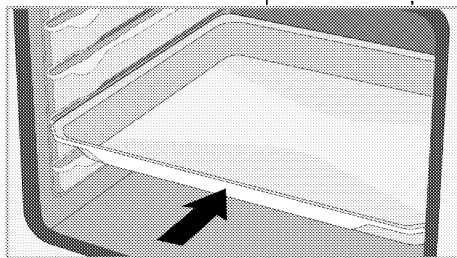
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

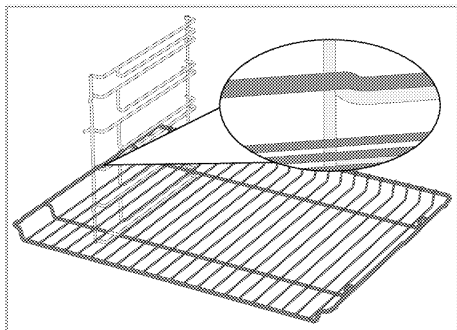
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



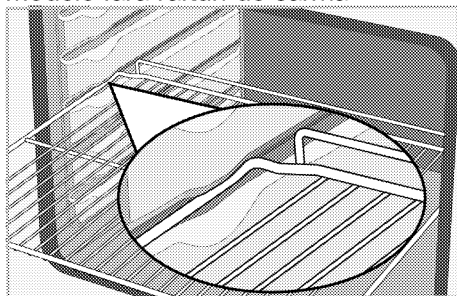
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

Modele cu rafturi de sârmă

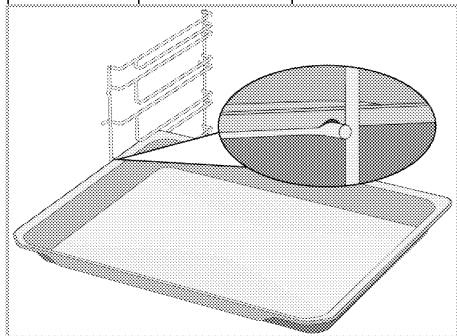


Modele fără rafturi de sârmă



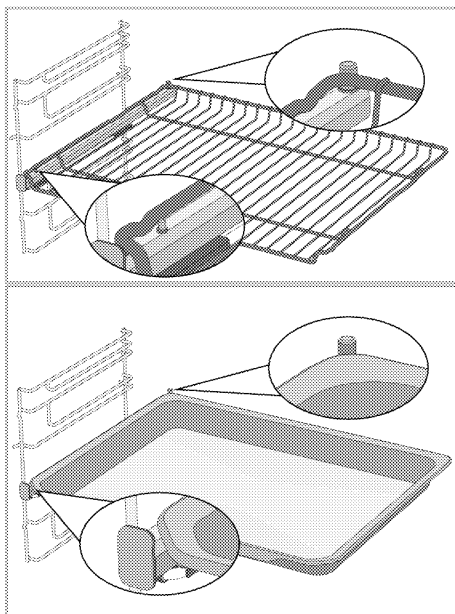
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

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



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

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



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	3,4 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1- Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.


- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematiche și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

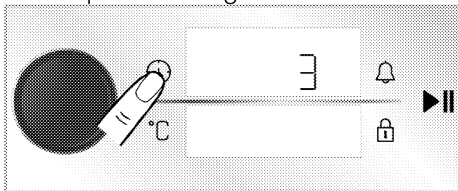
Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.


Prima setare


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

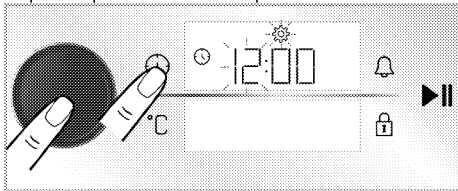
1. În timp ce cuptorul este în modul repaos (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări atingând tasta  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.




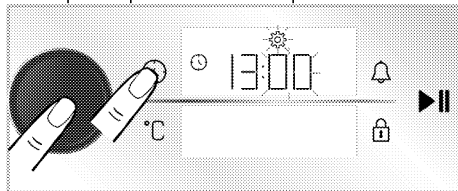
2. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.


» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.




3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga și apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru minute.

» Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.



4. Configurați minutele prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .

» Ora exactă este configurată și simbolul  apare permanent pe ecranul timp/ceas.

i Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va rula începând cu ora setată în producție. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei sunt anulate în cazul întreruperii alimentării pe termen lung. Acestea trebuie redate din nou.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Porniți produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla

modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.

6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.

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






Lumina cuptorului

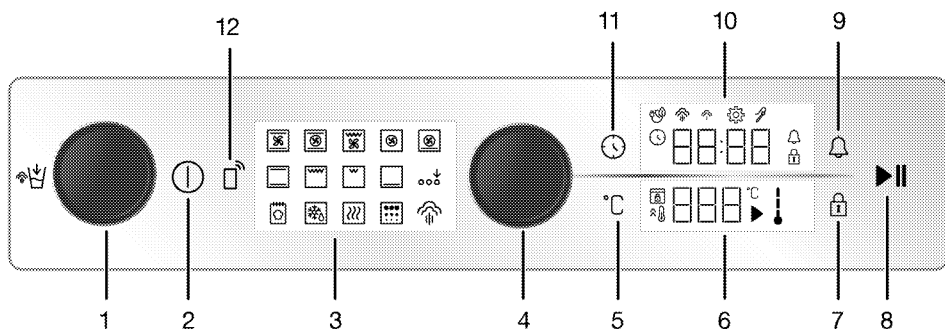
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp.

Dacă ușa aparatului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

-  Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul coacerii este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei întreruperi a alimentării, coacerea și timpul de coacere setat vor fi anulate.
-  În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
-  Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.
-  Dacă configurarea pentru preîncălzire rapidă (funcția Booster) este activată pe unitatea de control, simbolul  apare pe ecran la începerea gătirii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru gătire rapidă. Pentru setarea de preîncălzire rapidă (funcția Booster), consultați secțiunea „Setări”.



- 1 Rezervorul de apă
- 2 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 3 Afișaj funcție
- 4 Butonul pentru comanda cuptorului
- 5 Tastă setare temperatură
- 6 Ecranul pentru temperatură
- 7 Tastă de blocare taste
- 8 Tastă pornire/oprire coacere
- 9 Tastă alarmă
- 10 Ecranul Ceas/timp
- 11 Tastă oră și setări
- 12 Tastă telecomandă

- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol sondă de carne*

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

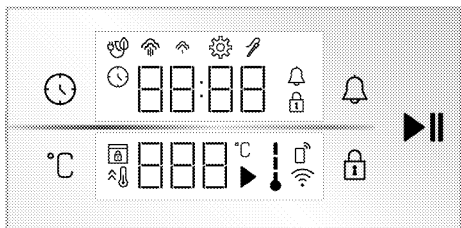
Ecranul pentru temperatură:

- : Simbol coacere (Cooking)
- : Simbol temperatură
- : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
- : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
- : Simbol telecomandă
- : Simbol rețea wireless (Wi-Fi)
- : Simbol de blocare ușă*

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

Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
 » După pornirea cuptorului, pe ecran este afișată prima funcție de operare. Pe acest ecran, pot fi configurate funcția de operare, temperatura, timpul de gătit și alarma.



Ecrane

Taste:

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă
- : Tastă pornire/oprire coacere

Ecranul Ceas/timp :

- : Simbolul Timp de gătit/ Ora exactă
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări

i Dacă pe acest ecran nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 5 minute, iar ora curentă va apărea pe afișaj.

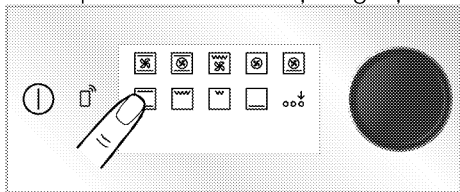
Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul atingând tasta ①. Ora curentă apare pe ecran.

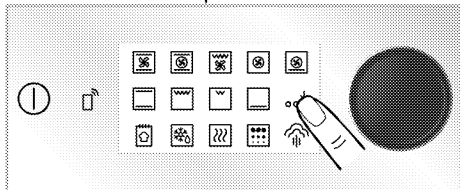
Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră. Configurările precum funcția „Încălzire superioară și inferioară” și 180°C sunt afișate ca exemplu în imagini.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți

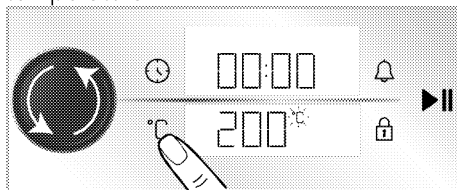


3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți. Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra".



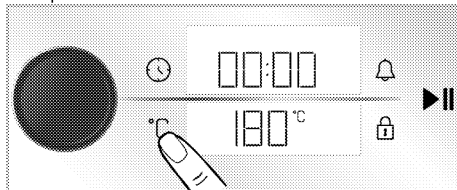
4. Temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată apare pe afișajul temperaturii. Pentru a modifica

această temperatură, apăsați butonul de control al cuptorului sau atingeți tasta °C și rotiți butonul de control al cuptorului spre dreapta / stânga.
» Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.

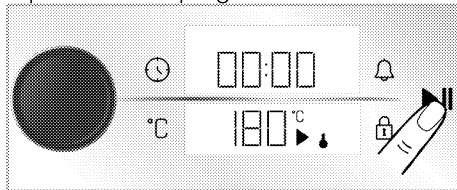


i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.
» Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.



6. După configurarea funcției de operare și a temperaturii, atingeți tasta ▶▶ pentru a începe gătitul.



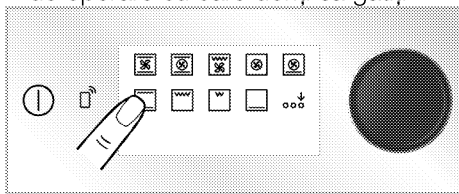
» Cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și

temperatura selectate. Simbolurile ↓ și ► vor fi așifate pe ecranul pentru temperatură. Timpul pentru gătire începe să fie cronometrat pe ecran. Fiecare etapă a simbolului ↓ se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura configurată. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără configurarea timpului de gătire. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Atunci când gătitul se încheie, atingeți tasta ► pentru oprirea gătirii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

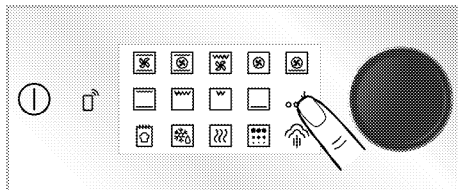
Prepararea prin setarea timpului de coacere;

Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe unitatea de control. Configurările precum funcția „Încălzire superioară și inferioară”, 180°C și 45 minute sunt afișate ca exemplu în imagini.

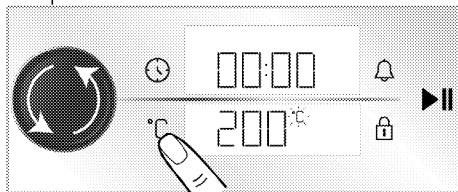
1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți



3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți. Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra".

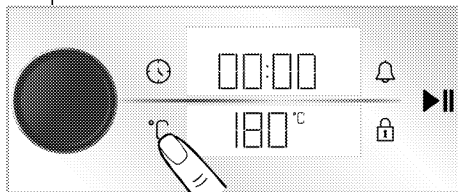


4. Temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată apare pe afișajul temperaturii. Pentru a modifica această temperatură, apăsați butonul de control al cuptorului sau atingeți tasta °C și rotiți butonul de control al cuptorului spre dreapta / stânga.
 - » Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.



5. Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

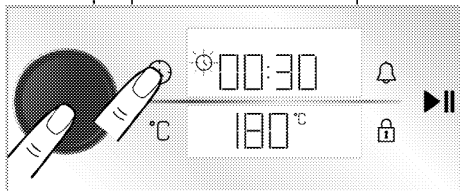
5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.
 - » Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.



6. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta ⌚ o

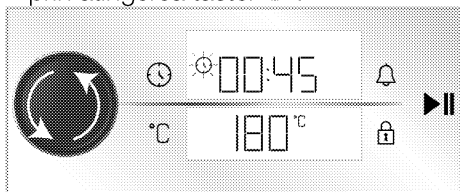
singură dată pentru a configura timpul de gătire.

» Simbolul ⌚ clipește pe ecran și timpul configurat pentru gătire de 30 minute este afișat pe ecranul ceas/timp.



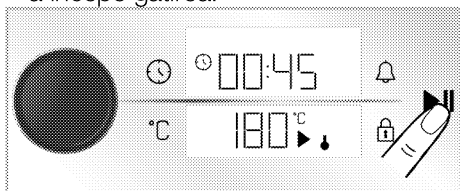
i După configurarea funcției de operare, temperatură, timpul de gătire va fi configurat la 30 de minute prin atingerea tastei ⌚ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului în mod direct pentru configurare rapidă a timpului de gătire și schimbați timpul prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.

7. Configurați timpul de gătire prin rotirea butonului de comandă al cuptorului. Confirmați timpul de gătire prin atingerea tastei ⌚.



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

8. După configurarea timpului de gătire și a temperaturii, atingeți tasta ▶|| pentru a începe gătitul.



» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate.

Numărătoarea inversă a timpului configurat de gătire va începe.

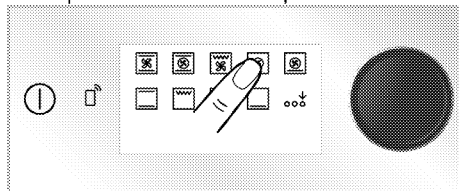
Simbolurile ↓ și ▶ vor fi afișate pe ecranul pentru temperatură. Fiecare etapă a simbolului ↓ se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura configurată. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) Este afișat pe ecranul pentru temperatură, cronometrul emite un avertisment sonor și gătitul se oprește..

9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă tasta ▶|| este atinsă în timpul emiterii avertizării sonore și apare mesajul „End” (Terminat) Este afișat pe ecranul pentru temperatură, cuptorul continuă să funcționeze pe durată nedefinită. Dacă este atinsă tasta ⌚, cuptorul se oprește. Dacă se apasă orice altă tastă decât acestea, alarma sonoră va fi întreruptă.

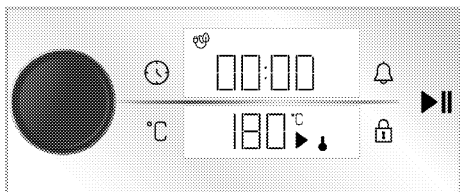
Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco)

Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării "Încălzire ventilator" în interval de 160-220°C. Dar timpul de gătire va fi ușor mai lung.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ⌚.
2. Atingeți continuu "Încălzire ventilator" de pe ecranul de funcții.



» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă s-a terminat, simbolul 🕒 este afișat iar Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco) este activat.



3. Puteți schimba temperatura configurată și timpul configurat de gătire așa cum este descris în secțiunile anterioare. Apoi puteți începe gătitul.

» În **Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco)** Pentru economie de energie, în timpul gătirii lampa va lumina pentru mai puțin timp decât în cazul altor funcții de gătit.

Funcția pentru pâine

Cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu "Funcția pentru pâine" special pentru pâine. Configurațiile pentru temperatură și timp de funcționare sunt fixe.

Ingrediente

- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)


Pentru partea superioară a aluatului

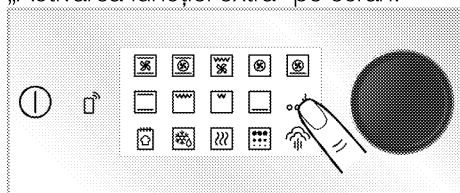
- 2 lingurițe ulei de floarea soarelui

Pregătirea

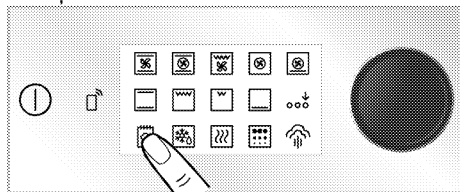
1. Cerneți făina într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Începând de la marginea bolului, turnați treptat apă caldă.
3. Frământați aluatul manual, sau într-un mixer timp de 10-15 minute.
4. Rotiți aluatul cu mâinile de câteva ori apoi puneți-l în bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat


și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul.

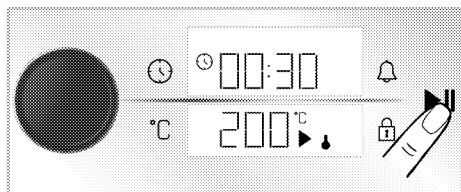
5. Acoperiți aluatul cu folie alimentară, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.
6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat pliati-l de 4-5 ori și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul la dospit la temperatura camerei pentru alte 30 de minute.
7. Când aluatul a finalizat dospirea, formați aluatul și așezați-l într-o tavă de copt. Cu ajutorul unui cuțit, faceți 3-4 creștături pe aluat.
8. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului dumneavoastră.
9. Porniți cuptorul atingând tasta .
10. Activați rândul inferior al funcțiilor de lucru, atingând funcția „Activarea funcției extra” pe ecran.




11. Atingeți „Funcția pentru pâine” de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.



12. Atingeți tasta  pentru a începe gătitul.





13. La finalul timpului de gătire, avertismentul sonor se va auzi timp de două minute. Dacă este atinsă tasta , cuptorul se oprește. Dacă este atinsă orice altă tastă decât acestea, avertismentul sonor se va opri.


Gătirea asistată cu abur


Cuptorul dumneavoastră este dotat cu funcție pentru gătirea asistată cu abur. În timpul gătirii, acest abur va asigura un rezultat îmbunătățit de gătire. Spre exemplu în cazul produselor de patiserie acest abur asigură o bună creștere a acestora, vor fi mai luminoase iar crusta va fi mai crocantă. Mai mult, în cazul cărnii, gătirea asistată cu abur reduce pierderea umezelii, prin urmare carnea este mai suculentă și delicioasă.


Sunt 2 niveluri diferite de asistență al aburului: abur redus și abur intens. În timpul gătirii, aburul este eliberat în cuptor la intervale precise. În general, nivelul redus de abur este recomandat pentru coacerea produselor de patiserie prăjituri, pateuri, pâine, nivelul intens de abur este recomandat pentru gătirea alimentelor pe bază de carne (precum bucăți mari, pui întreg) Această caracteristică va depinde de alimentul care îl gătiți. În acest scop, consultați tabelul pentru modurile de gătire.

-  Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai la temperaturi peste 80°C.

-  Capacitatea rezervorului de apă este de 250 ml. Când gătiți, nu adăugați mai mult de 250 ml de apă în rezervor.

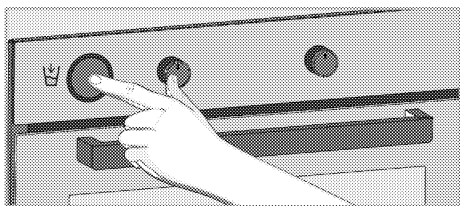
-  Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

-  Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul eliberat vă poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

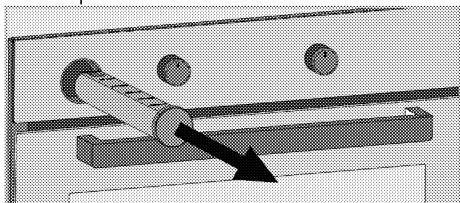
-  Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul s-a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.

Pentru gătirea asistată cu abur:

1. Consultați în tabel, gătirea asistată cu abur pentru configurarea funcției, temperatura și timpul potrivit pentru tipul de alimente și începeți procesul de gătire. Pentru tipul de alimente care nu sunt indicate în tabel, puteți determina cantitatea de apă, temperatură, funcția de gătire și timpul.
2. Apăsăți pe rezervorul de apă de pe panoul de comandă al cuptorului dumneavoastră.

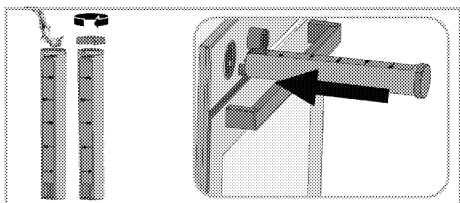


3. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



4. Deschideți capacul rezervorului de apă, umpleți cu cantitatea de apă specificată în tabelul de gătire.



- i** Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.



5. Închideți capacul și așezați rezervorul în compartimentul său.

6. Așezați alimentele pe raftul recomandat.

În timpul gătirii asistate cu abur:

- Dacă în rezervor este suficientă apă, cuptorul va continua gătirea asistată cu abur până când se va consuma toată apa din rezervor.
- Dacă în rezervor nu mai este apă sau nu este suficientă apă, simbolul  sau  va începe să clipească pe ecran și după un timp se va auzi un avertizor sonor. În acest timp cuptorul va continua gătirea fără abur.

- Pentru a continua gătirea asistată cu abur, îndepărtați rezervorul, umpleți-l cu suficientă apă și așezați-l înapoi în compartimentul său. Cuptorul va începe să elibereze abur trăgându-și singur apă din rezervor.

După gătirea asistată cu abur:



- Câteodată după finalizarea gătirii asistate cu abur, cuptorul va trage apa rămasă în generatorul de abur, înapoi în rezervor. În acest timp este normal să auziți sunetul de funcționare al pompei.
- Când apa reziduală este trasă în rezervor, din motive de igienă, goliți această apă din rezervor.
- Pentru a nu vă pune sănătatea în primejdie, înainte de fiecare sesiuni de gătire asistată cu abur, goliți rezervorul de apă și puneți apă proaspătă.

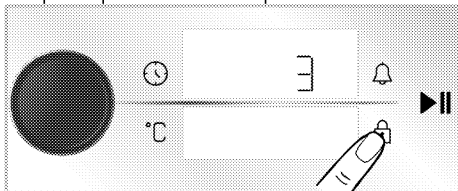
Setări


- i** Numărătoarea inversă 3- 2- 1 este afișată pe meniurile sau setările care vor fi activate ținând apăsat. După finalizarea numărătorii inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.


Activarea blocării tastelor

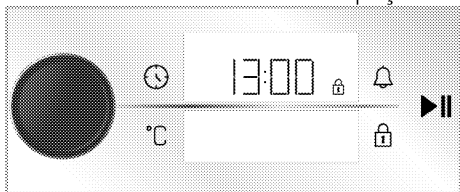
Folosind caracteristica de blocare a tastelor, puteți feri unitatea de comandă împotriva interferențelor.

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe ecranul timp/ceas.





» Este afișată numărătoarea inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă a expirat, simbolul  apare pe ecranul timp/ceas, iar blocarea tastelor este activată. La atingerea oricărei taste sau


butonul de control al cuptorului este apăsat, atunci când blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.



i În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe ecranul timp/ceas.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă a expirat, simbolul  dispăre, iar blocarea tastelor este dezactivată pe ecranul timp/ceas.

Setarea alarmei

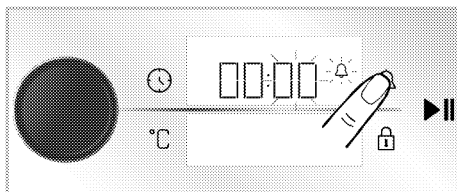
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de gătire.

Alaram nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, puteți utiliza alarma atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, unitatea de control emite un sunet de avertizare.

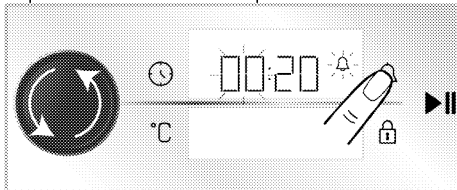
i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.


1. Atingeți o dată tasta  pentru a configura timpul alarmei.


» Simbolul  și câmpul minutelor încep să clipească pe ecranul timp/ceas.



2. Setăți minutul rotind butonul de control al cuptorului la dreapta / stânga și atingeți tasta  o dată pentru a activa câmpul orar.



3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/ dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .

» Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecranul timp/ceas.

4. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un avertisment sonor.

i Dacă ora alarmei și timpul de gătire sunt configure simultan, se va afișa durata cea mai scurtă pe ecranul timp/ceas.


Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, avertismentul sonor sună timp de un minut. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

» Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;


1. Atingeți o dată tasta  pentru a anula alarma.

» Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.

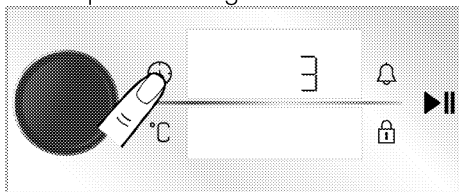
2. Configurați alarma la "00:00" prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta.

Setarea volumului

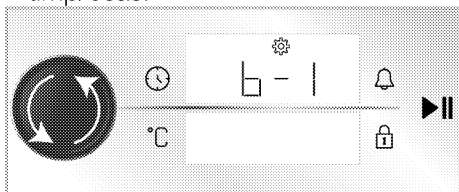
Puteți seta volumul unității de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.

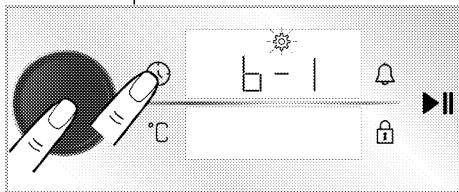


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "b-1" sau "b-2" este afișat pe ecranul timp/ceas.




3. Activați configurarea volumului prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

» Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.




4. Configurați nivelul volumului dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/ stânga.

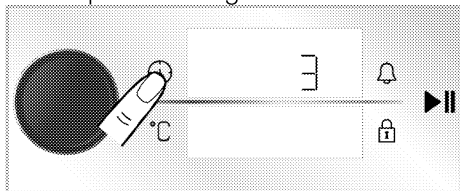
5. Confirmați nivelul selectat al volumului prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

Setarea luminozității ecranului

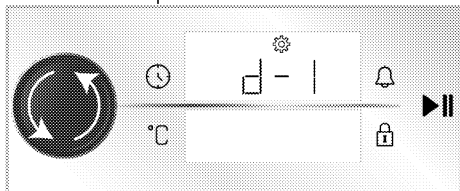
Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.

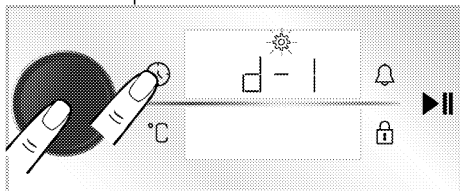



2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "d-1", "d-2" sau "d-3" este afișat pe ecranul timp/ceas.



3. Activați configurarea luminozității prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.


» Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.

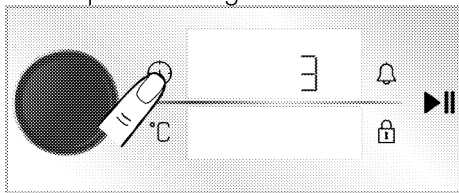



4. Configurați nivelul luminozității dorite dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
5. Confirmați nivelul selectat al luminozității prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

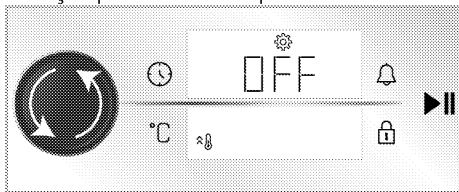
Setarea funcției de preîncălzire rapidă (Quick pre-heating (Booster))

Puteți efectua gătirea automată cu ajutorul funcției de preîncălzire rapidă cu care este dotat aparatul dumneavoastră. În acest scop, veți activa setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei  pentru aproximativ 3 secunde.
- » Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.




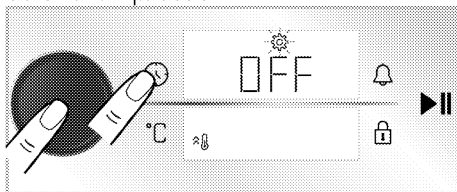
2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul  și "OFF (OPRIT)" este afișat pe ecranul timp/ceas.



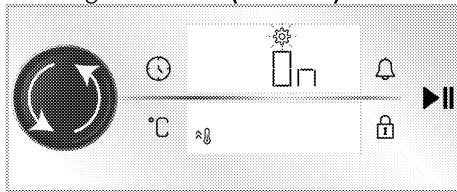
3. Activați preîncălzirea rapidă (booster) prin atingerea tastei  sau prin


apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

- » Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.



4. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga pentru a schimba configurarea "OFF (OPRIT)" afișată pe ecranul timp/ceas în configurarea "ON(PORNIT)".




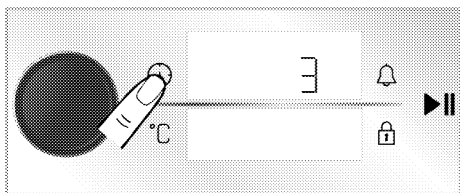
5. Confirmați preîncălzirea rapidă (booster) prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.


i Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă, cu aceeași procedură. Accesând configurarea "OFF(OPRIT)", puteți anula configurarea pentru preîncălzire rapidă.


Modificarea orei

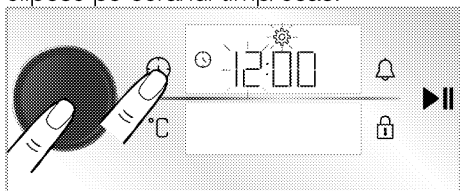
Pentru a schimba ora setată anterior,


1. În timp ce cuptorul este în modul repaos (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări atingând tasta  pentru aproximativ 3 secunde.
- » Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.




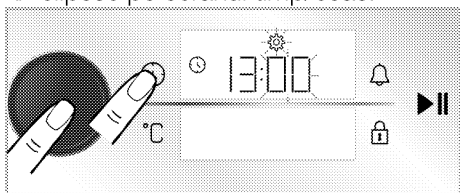
2. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.


» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.




3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga și apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru minute.

» Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.





4. Configurați minutele prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/ dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .



» Ora exactă este configurată și simbolul  apare permanent pe ecranul timp/ceas.

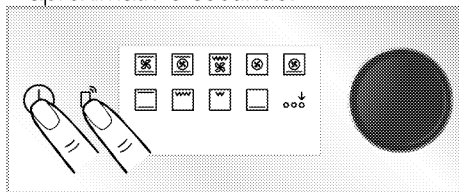
Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea acestuia în aplicația HomeWhiz

Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și îl puteți controla prin intermediul aplicației „HomeWhiz”, cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instalați mai întâi aplicația HomeWhiz pe dispozitivul dumneavoastră smart. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pentru sistemele mobile de operare IOS și Android.

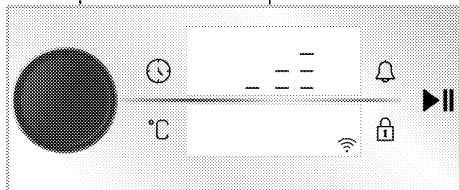
 După descărcarea aplicației „HomeWhiz”, urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea destinația (home).

 Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

1. Pentru a accesa modul de configurare al cuptorului, în timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), atingeți simultan tastele  și  pentru aproximativ 3 secunde.



» Atunci când cuptorul trece la modul de configurare, pe ecran se afișează o animație cu linii care clipește.



2. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul



dumneavoastră smart. După crearea destinației (home), selectați cuptorul dintre aparatele de bucătărie și introduceți numărul lotului produsului dumneavoastră în aplicație, urmând pașii descriși în aplicație.

i Numărul de lot al aparatului dumneavoastră este numărul care începe cu „77 ...” amplasat în josul copertii manualului.





3. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.





Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

După introducerea cuptorului în aplicația „HomeWhiz”, pentru a permite controlul de la distanță:

1. Atingeți o dată tasta  în timp ce simbolul  este afișat pe ecran.



» Simbolul  se afișează pe ecran împreună cu simbolul .

i Dacă simbolul  nu este afișat, apăsați tasta  până când simbolul  va fi afișat pe ecran. Dacă nu ați conectat aparatul la aplicația HomeWhiz, simbolul  clipește o dată și este emis un semnal de eroare.

i Dacă simbolul  este afișat pe ecran, dar se aude un semnal de eroare la apăsarea tastei  și dacă simbolul  nu este afișat pe ecran, sau simbolul  clipește pe ecran, verificați conexiunea la internet a aparatului dumneavoastră. Dacă conexiunea la internet este bună, însă problema persistă, repetați pașii pentru instalare.

Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „HomeWhiz”

După adăugarea produsului dumneavoastră în aplicația „HomeWhiz”, contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „HomeWhiz” corespunde informațiilor produsului dumneavoastră. Pentru a șterge o asociere din cauza pierderii accesului la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie luate următoarele măsuri.

1. Cu produsul oprit (ceasul va apărea pe afișaj), atingeți tastele  și  timp de aproximativ 5 secunde.

» Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.

3. După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.

i Dacă este o problemă la ștergerea unei asocieri și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.

4. După finalizarea ștergerii, puteți conecta din nou produsul la contul dumneavoastră "HomeWhiz".

Declarație de conformitate

Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest aparat este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online support.beko.com precum și documentație suplimentară pe pagina produsului pentru aparatul dumneavoastră



Bandă: 2,4 Ghz Maxim 100mW

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

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

alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

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

temperatura și creșteți timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

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

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreață	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavă standard*	Funcție Pizza	3	250	8 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 –Tavă standard*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Tavă produse de patiserie*				
Prăjitură	2 –Tavă standard*	Încălzire ventilator	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Tavă produse de patiserie*				
Produse de patiserie	1 –Tavă standard*	Încălzire ventilator	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Tavă produse de patiserie*				
Produse de patiserie cu cremă	2 –Tavă standard*	Încălzire ventilator	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Tavă produse de patiserie*				

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

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

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

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

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

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

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui fript (1.8- 2 kg)	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Turcia (5.5 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard*	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

Avertismente generale

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar. Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Gătit cu abur

Informații generale








- Gătirea asistată cu abur poate fi efectuată numai cu funcțiile de gătit asistată cu abur specificate în manual. Pentru funcțiile de gătit asistat cu abur, consultați secțiunea "Funcții de operare a cuptorului".
- Dacă se recomandă preîncălzirea în masa de gătit, asigurați-vă că ați introdus alimentele în cuptor după

preîncălzire. Timpurile specificate la momentul udării indică timpul scurs după preîncălzire.

- Masa de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit cu abur și timpul de gătit care nu sunt enumerate în tabel.
- Gătiți-vă gătit cu abur cu o singură tavă.

Tabel de gătit pentru gătit cu abur

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Poziție pe raft / Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Temperatura (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml) / Nivelul aburului	Timp de aburire (min.)*	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
Pâine întregă	2 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	200 / 	înainte de preîncălzire	30 ... 40	820
Pui fript (1.8-2 kg)	2 / Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	25 min. 250/mai x, apoi 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (O bucată de)	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Coadă de miel cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	170	250+250*** / 	după preîncălzire imediat	80 ... 100	2000
Gogoși cu drojdie	3 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	150 / 	înainte de preîncălzire	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus****	Încălzire ventilator	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Ciocănel de pui	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	150 / 	după preîncălzire imediat	20 ... 30	800

Aliment	Poziție pe raft / Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Temperatura (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml) / Nivelul aburului	Temp de aburire (min.)*	Temp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
Cartofi copti	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	190	100 /	25	45 ... 55	500
Pâine cu hamburger	3 / Tavă standard*	Încălzire ventilator	180	200 /	înainte de preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	100 /	după preîncălzire imediat	15 ... 25	500

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

** Indică timpul trecut după preîncălzire.

*** Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

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

Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a

facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

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

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

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

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea

suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

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

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de

email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.

- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea accesoriilor

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

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

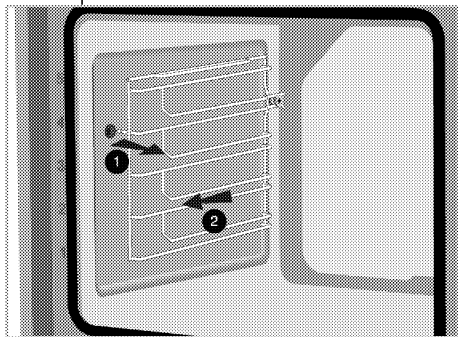
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

Curățare cu abur

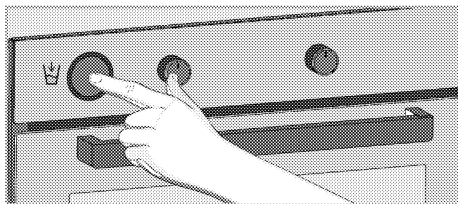
Această funcție asigură o curățare ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

⚠️ Avertismente generale

- Nu pot fi modificate: temperatura, timpul și nivelul de abur, în cazul funcției de curățare cu abur.
- Funcția de curățare va fi anulată dacă cantitatea de apă este consumată în primele 5 minute de la începerea funcției de curățare cu abur, dacă rezervorul de apă este îndepărtat sau capacul este deschis.
- Dacă temperatura din interiorul cuptorului este peste 120°C funcția de curățare cu abur nu va începe.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Apăsăți pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului, pentru a scoate rezervorul. Turnați 200 ml de apă în rezervor.

i Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.



3. Potrivii rezervorul de apă în compartimentul său și împingeți-l înăuntru.
4. Porniți cuptorul atingând tasta **Ⓢ**.
5. Activați rândul inferior al funcțiilor de lucru, atingând funcția „Activarea funcției extra” pe ecran.

6. Atingeți „Curățare cu abur” de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.

7. Apăsăți tasta ►|| pentru a începe curățarea.

» Curățarea începe și timpul de curățare cu abur apare pe afișaj. Această durată nu poate fi modificată.

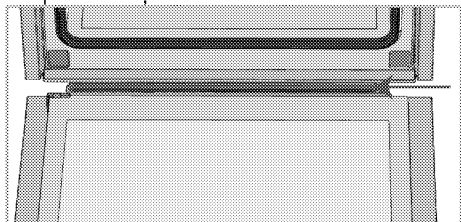
8. Ala finalizarea timpului pe ecran va apare “00:00” .

9. Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

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

i În timpul modului de curățare cu abur (steam cleaning), apa din bazinul de la baza cuptorului, introdusă pentru a înmuia stratul subțire de resturi/murdărie din cavitatea cuptorului se evaporă și se condensează în cavitatea cuptorului și pe geamul interior al ușii cuptorului, prin urmare, apa se poate scurge atunci când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

11. Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul bazinului de la baza cuptorului. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



Curățarea ușii cuptorului

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

i Geamul interior al ușii cuptorului este acoperit cu un material ușor de curățat. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi duri, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor.

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

Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.

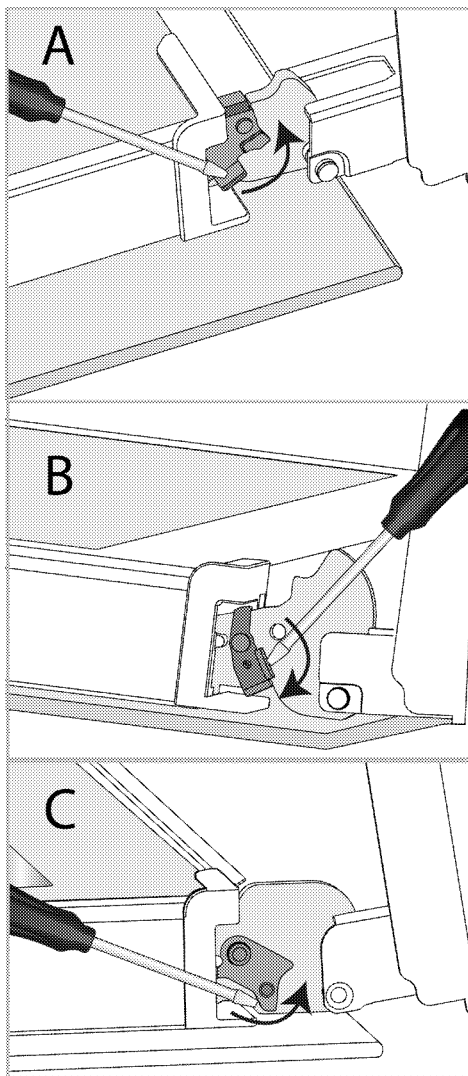
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.

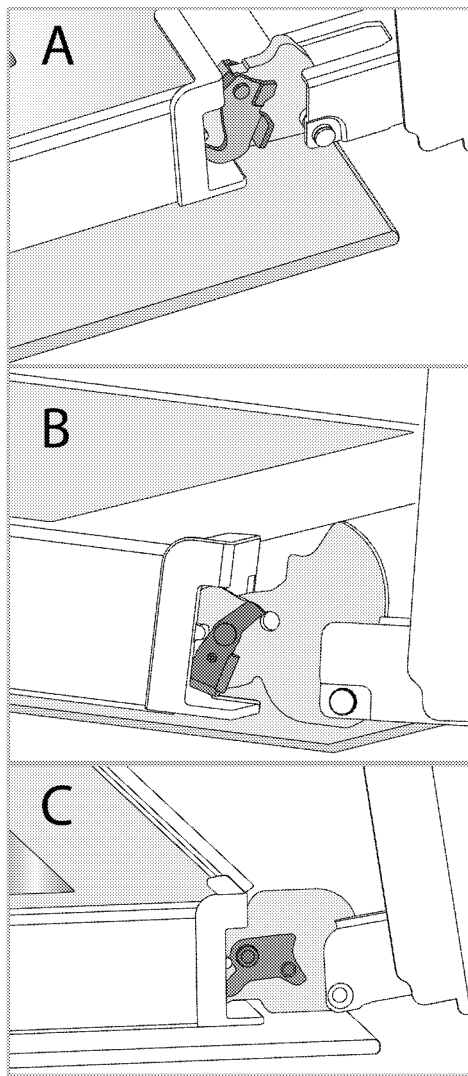
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.

(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.

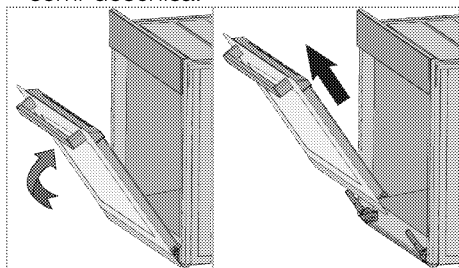
Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă

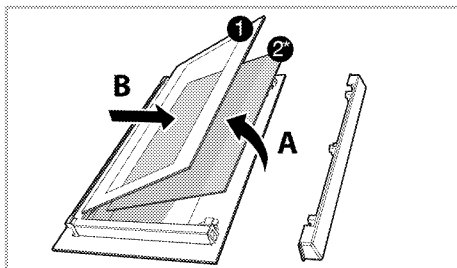


Închidere balama - poziție deschisă
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

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



- 1 Panou de sticlă la interfața cu interiorul
- 2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

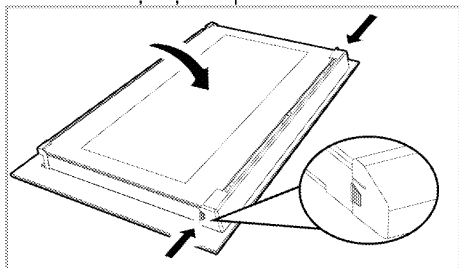
Curățarea lămpii cuptorului

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

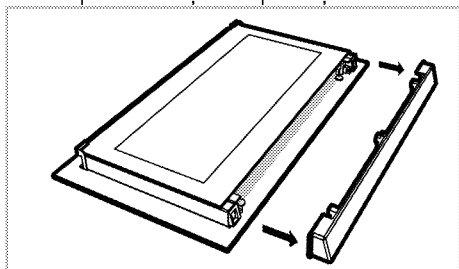
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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

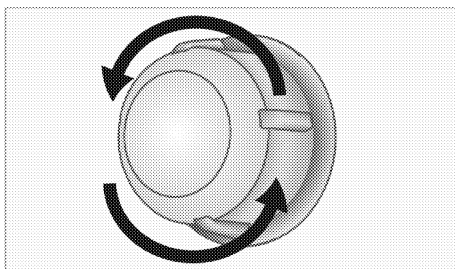
Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

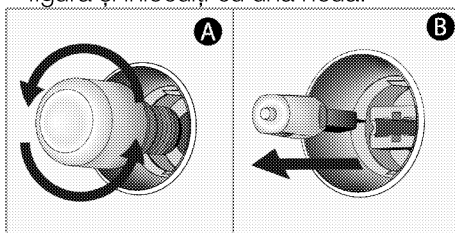
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

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

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



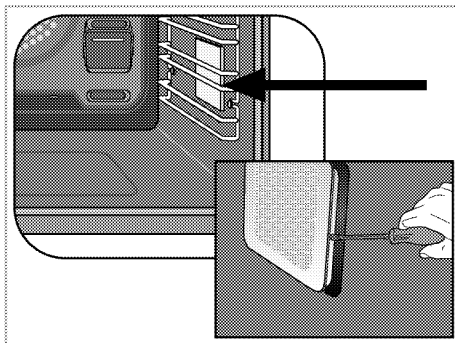
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

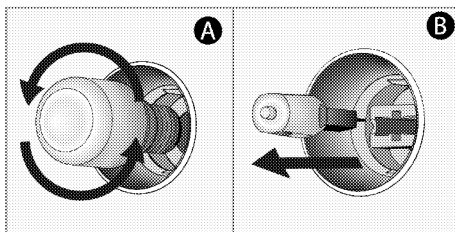
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa

cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



5.Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

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

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

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

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

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

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Aparatul nu funcționează.

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

Becul cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

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

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

