



Built-in Oven
User Manual
Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



BIM12300XPS

EN / RO

285.4484.48/R.AF/17.08.2020/3-1

7757782984

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety.....	5
Product safety	6
Intended use	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product	9
Package information	9

2 General information 10

Overview	10
Package contents.....	11
Technical specifications	12

3 Installation 13

Before installation	13
Installation and connection	15
Future Transportation.....	17

4 Preparation 18

Tips for saving energy	18
Initial use	18

Time setting.....	18
First cleaning of the appliance.....	18
Initial heating.....	19

5 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling	20
How to operate the electric oven	21
Operating modes.....	21
Using the oven clock.....	23
Cooking times table	26
How to operate the grill	29
Cooking times table for grilling	29

6 Maintenance and care 31

General information.....	31
Cleaning the control panel.....	31
Cleaning the oven	31
Removing the oven door	34
Removing the door inner glass	34
Replacing the oven lamp	35

7 Troubleshooting 37

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

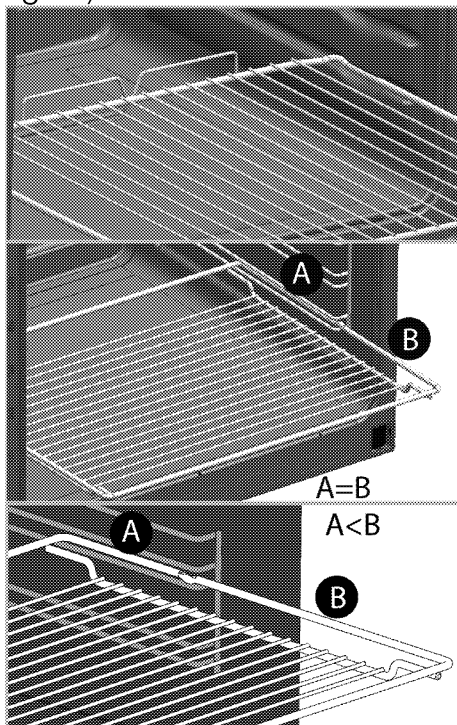
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. *see Package contents, page 11.*

- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Wait at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product

bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

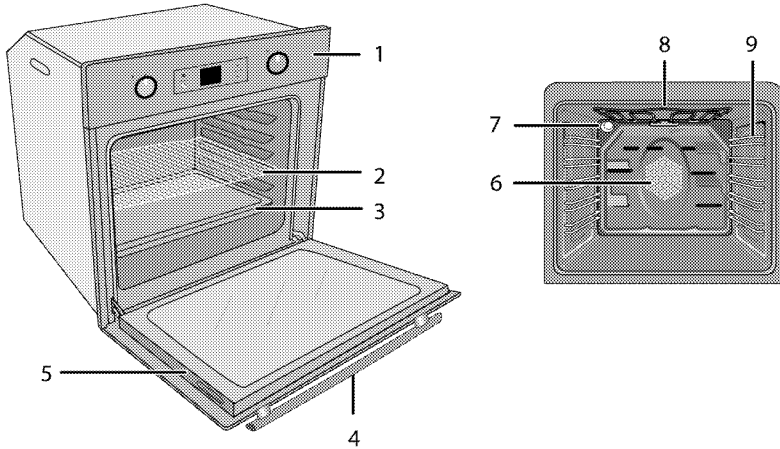
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

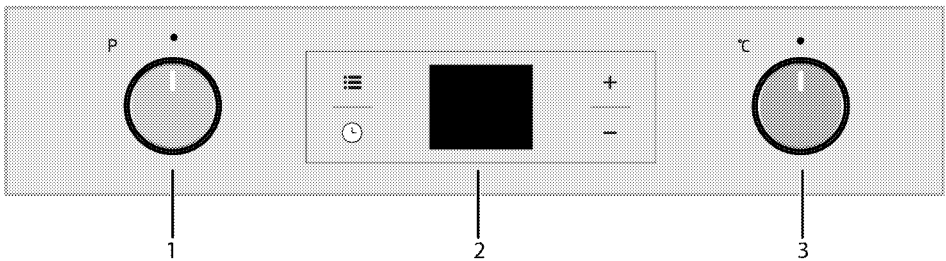
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob

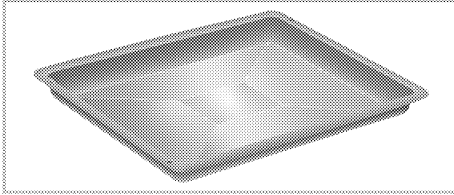
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

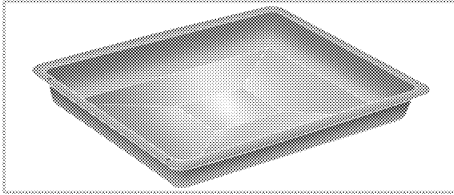
2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



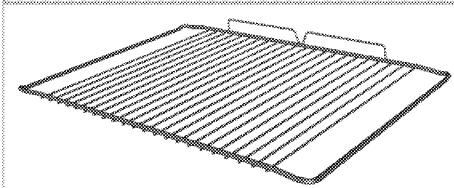
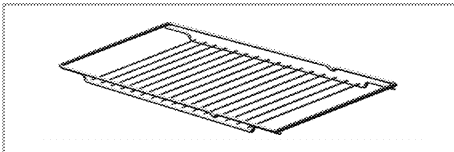
3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. Wire grill

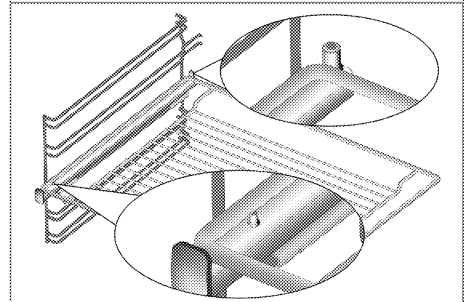
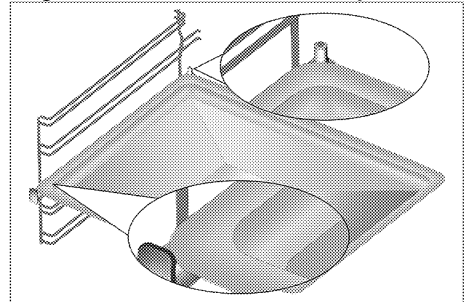
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 13.


i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.


i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.


i Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

 Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

 The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

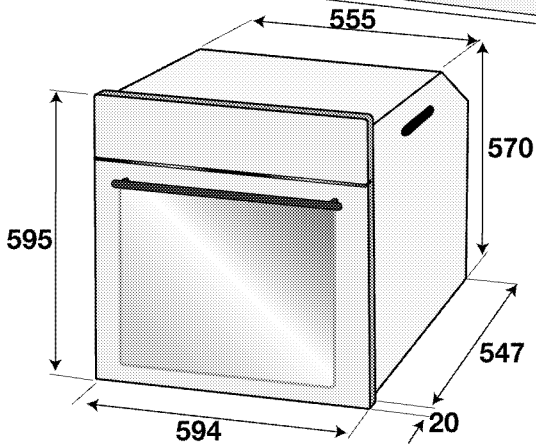
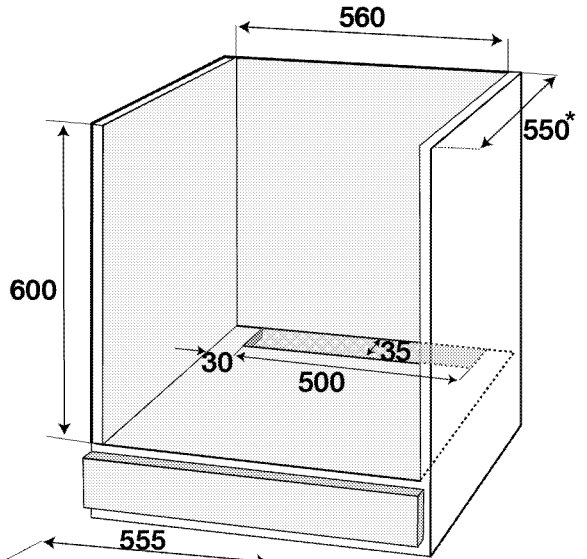
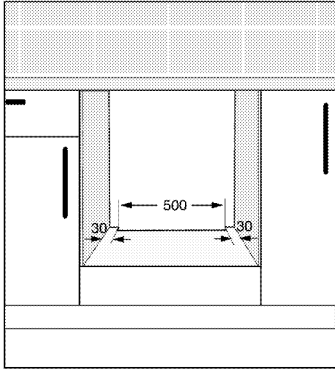
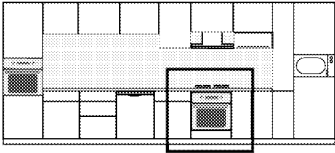
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

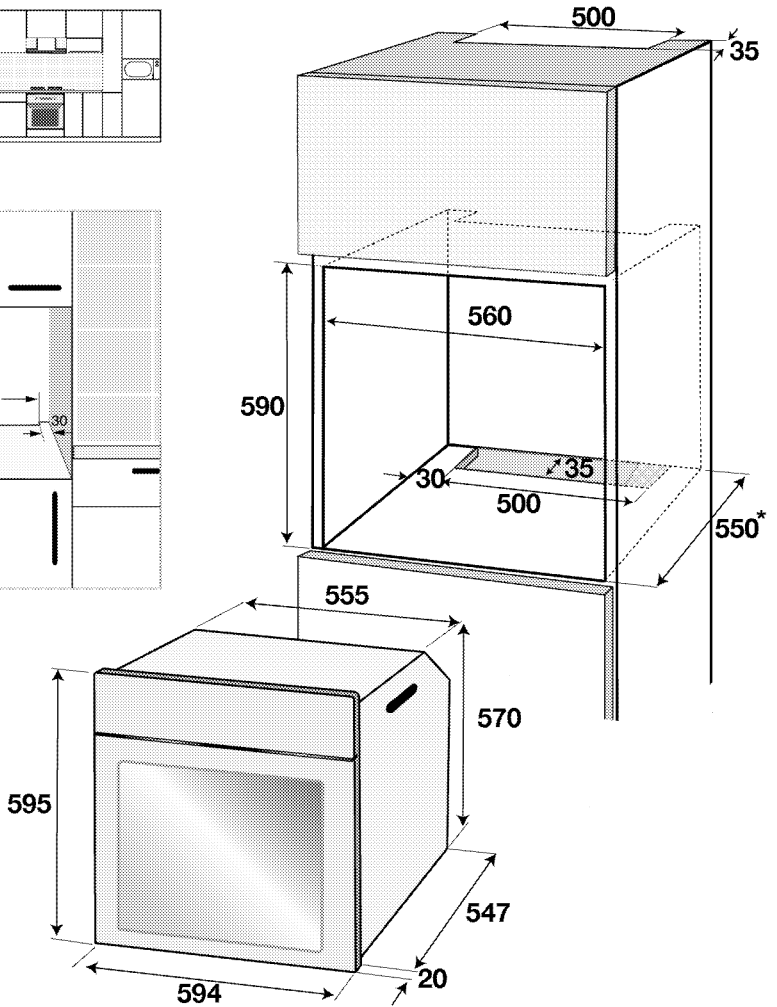
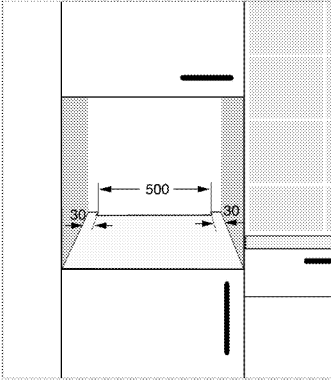
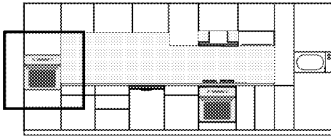
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
-  The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

! The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

! The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

! Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

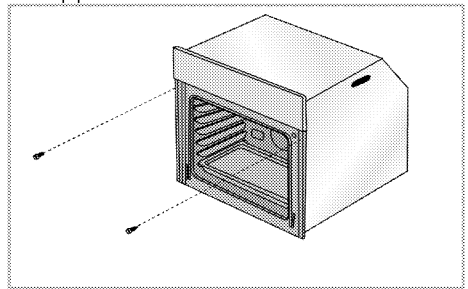
i Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

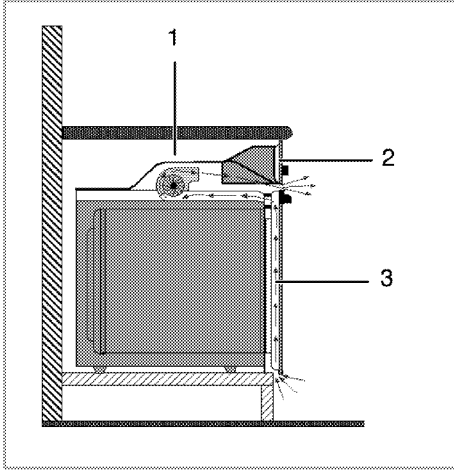
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

i Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

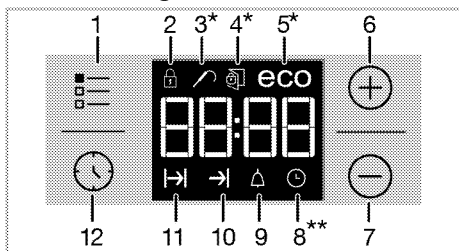
Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key

- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

* (This feature is optional. It may not exist on your product.)

** Its location on the display may vary depending on the product model.

i While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting by touching symbol.

i If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 29*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 29*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.

- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.

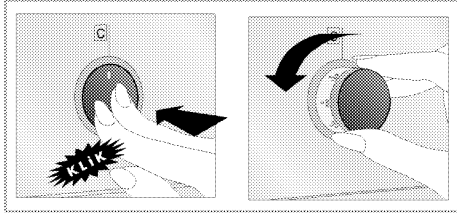


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

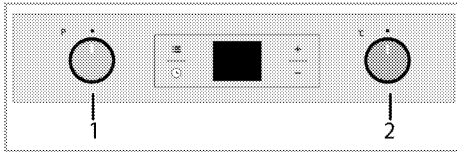
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the “C” symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the electric oven

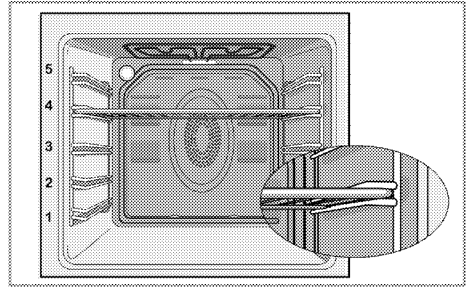
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on.

Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.



It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

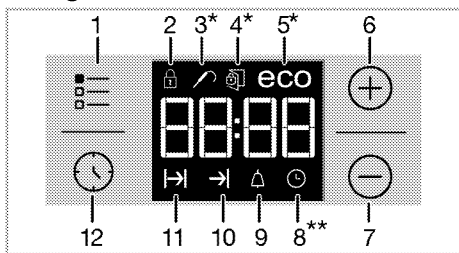
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Pyrolysis



Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the "Cleaning and care" section to use this function.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

* (This feature is optional. It may not exist on your product.)

** Its location on the display may vary depending on the product model.

i Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

i Functions vary depending on the product model!

Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	40-280
Fan supported bottom/top heating	40-280
Fan Heating	40-280
"3D" function	40-280
Full grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220

Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.









1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
 - » » After the cooking time is set, symbol will appear on display.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.
 - » Cooking time starts to count down on display when cooking starts. In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each part ends, the symbol of that part turns off. So you can understand the

ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

This adjusted duration should be bigger than 1 minute.


1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.
» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol will appear on display. Once the cooking starts,  symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.  In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the





ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and the preset temperature value will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.



Activating the child lock

You can use the child lock function to make sure that the product is not used outside your control.

1. Touch  until  symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Press **+** to activate the child lock.
» Once the child lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. While the function button is in position 0,  will appear on the display. When the function button is turned, "STOP" will appear on the display. Product will not cook.

 While child lock is enabled, digital clock keys cannot be used and the product does not cook. Child lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the child lock



1. Touch  until  symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.

2. Disable the child lock by touching **■**.
» "OFF" will be displayed once the child lock is deactivated.

Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.


Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes.
To stop the audio warning, just press any key.



» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **■** key until "00:00" is displayed.



 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch  until "b-1" or "b-2" or "b-3" is displayed.
2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.
3. Confirm with  or the time you have set will be activated in a short time.


Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)


1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+** / **-** keys.
» The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.



This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.


Setting the economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.


» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching  key.
- » "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.


















 In the economical fan mode (if any), the oven lamp will not turn on to save energy.














Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.





* These accessories may not be supplied with the product.







** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it

easier for control institutes to test the product.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If the door is not opened, the inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	35 ... 45
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.

- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

i Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

! Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
 - » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the "C" symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Meals in this cooking table are prepared easier for control institutes to test the product according to EN 60350-1 to make it product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.
It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



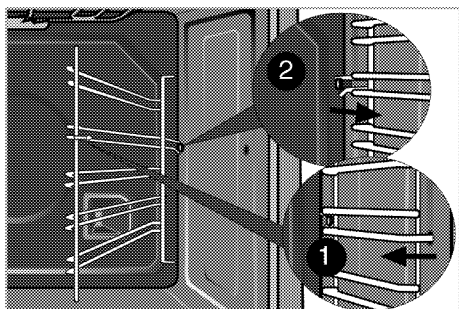
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

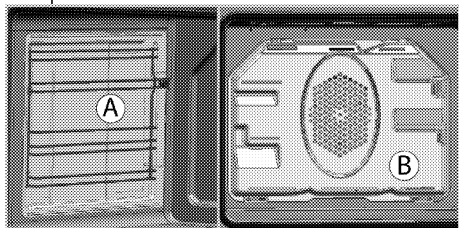
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

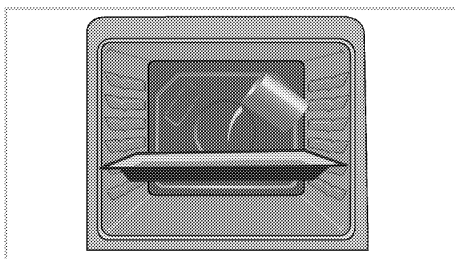
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Pyrolytic self-cleaning

! Hot surfaces cause burns!
Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 420-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven.
In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

i Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.


3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

P2:00 will flash on the display.

4. Set the temperature knob to the highest "**max**" (**maximum**) temperature.

5. Once the pyrolysis function starts, **P2:00** will light up constantly and start to count down.

6. Economical pyrolysis function is shorter than regular pyrolysis. You can use the economical pyrolysis function in your lightly soiled oven.



i Enabling the economical pyrolysis function: If Eco mode is enabled in the Settings, Economical pyrolysis will already be enabled. **P1:30** will appear on the display. If Eco function is not enabled in the Settings, you can select  function and then enable it with **+** / **-** keys.

i Pyrolytic self-cleaning will not start if the temperature knob is not set to maximum value.

7. The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

8. Oven door cannot be opened and

lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.

9. The oven will give an audio warning with the completion of the cleaning process and End is displayed on the screen.

10. After End is displayed end the process by setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.

11. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

i After "**End**" disappear if you haven't set the function and temperature buttons to 0 (OFF) position pyrolysis function starts working again.

i Once the pyrolysis function is complete, the door lock will be active until the oven cools down to a suitable temperature. If you want to cook something during this process, "**Hot**" will be displayed and cooking will not be allowed.

Clean oven door

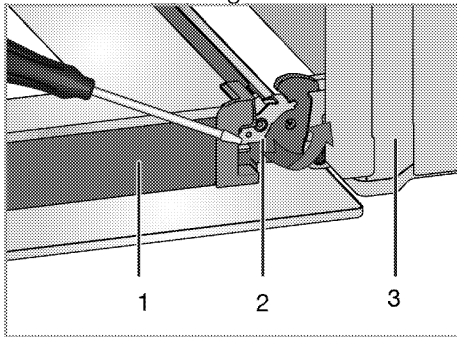
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or

sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

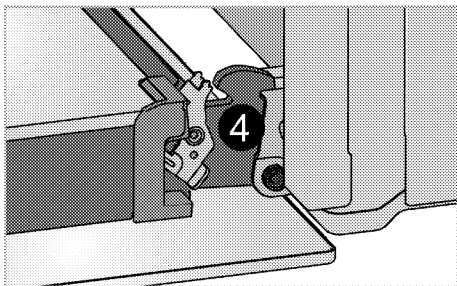
- i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

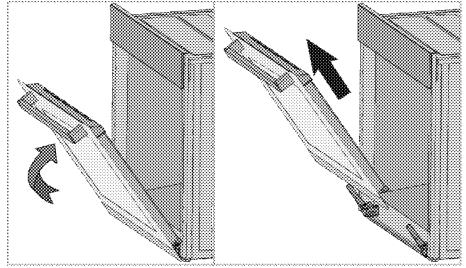
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

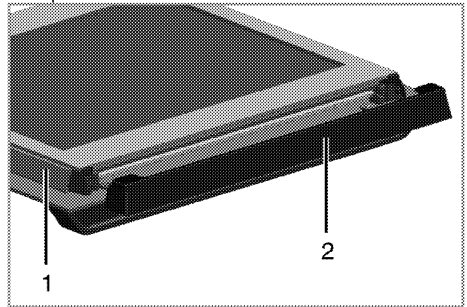
- i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

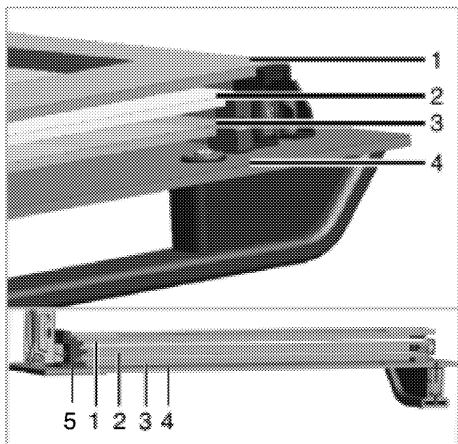
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

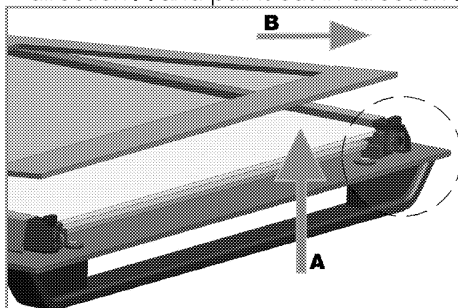


- 1 Frame
 - 2 Plastic part
2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

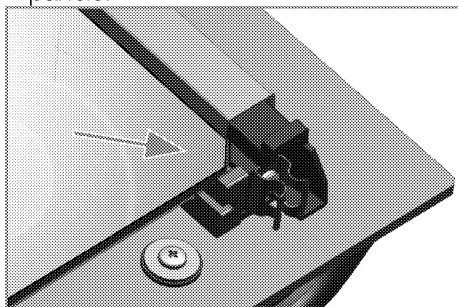


- 1 Innermost glass panel
- 2 Second inner glass panel
- 3 Third inner glass panel
- 4 Outer glass panel
- 5 Plastic glass panel slot-Lower

3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

i All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp

! Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

i In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

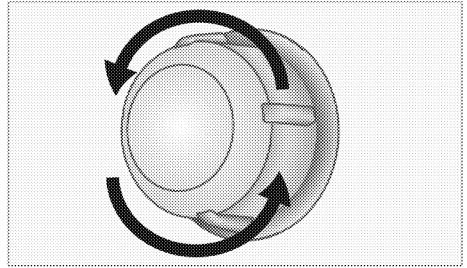
i Position of lamp might vary from the figure.

i The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

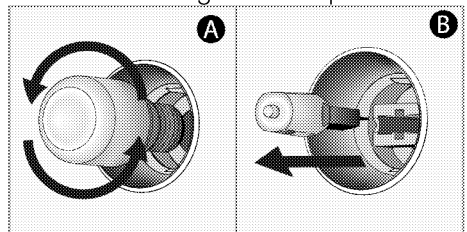
i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement,
Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

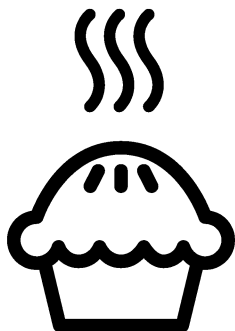
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10-100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

**1 Instrucțiuni importante și
avertismente privind
siguranța și mediul
înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice.....	5
Siguranța produsului.....	6
Domeniu de utilizare	8
Siguranța copiilor.....	8
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	9
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare.....	9

2 Informații generale 10

Prezentare generală.....	10
Conținutul pachetului	11
Specificații tehnice	12

3 Instalare 13

Înainte de instalare.....	13
Instalarea și conectarea	15
Transportul ulterior.....	17

4 Pregătiri 18

Sfaturi pentru economisirea energiei .	18
Prima utilizare	18
Reglarea orei	18
Curățarea inițială a aparatului.....	18
Încălzirea inițială	19

5 Utilizarea cuptorului 20

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill.....	20
Cum se utilizează cuptorul electric	21
Moduri de funcționare	21
Utilizarea ceasului cuptorului.....	23
Tabelul duratelor de preparare.....	26
Utilizarea grill-ului	30
Tabelul duratelor de preparare la grill.	31

6 Întreținere și curățare 32

Informații generale.....	32
Curățarea panoului de control.....	32
Curățarea cuptorului.....	32
Demontarea ușii cuptorului	35
Demontarea geamului interior al ușii..	35
Înlocuirea lămpii cuptorului	36

7 Remedierea problemelor 38

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării,

întreținerii, curățării și reparațiilor.

- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi

efectuate numai de persoane calificate autorizate.

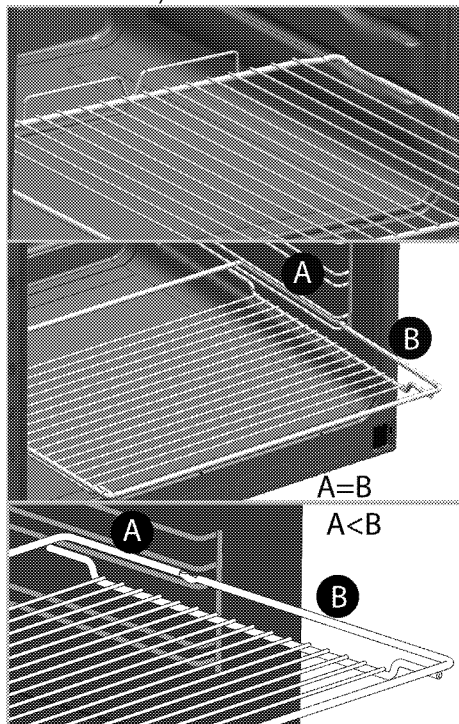
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **(Variază în funcție de model.)** Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice
Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și /

sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă,

grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă. Scoateți toate accesoriile din cuptor. Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. *vezi Conținutul pachetului, pagina 11.*

- Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.
 - În timpul curățării pirolitice, suprafețele se pot înfierbânta mai tare decât la folosirea normală. Nu lăsați copiii să se apropie.
 - Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
 - Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
 - Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de

exemplu pentru încălzirea încăperilor.

- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

• AVERTISMENT:

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce

funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșuri a produsului uzat:



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

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refoșite 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.

Conformitate cu Directiva RoHS:

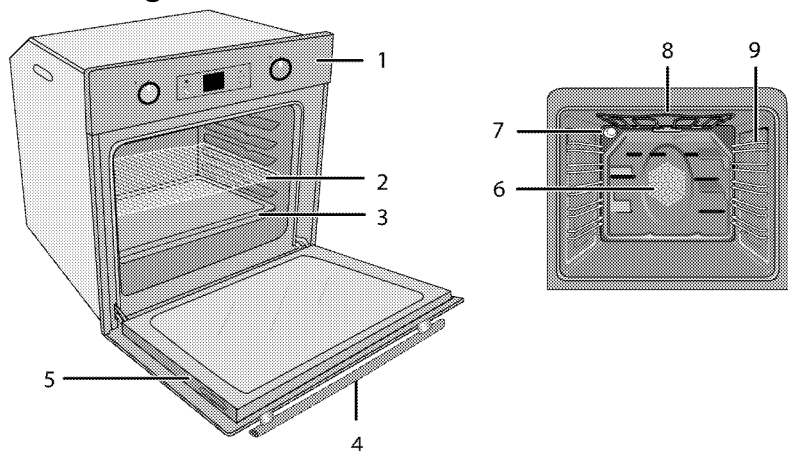
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșuri 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 deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Panou de comandă

2 Grilaj

3 Tavă

4 Mâner

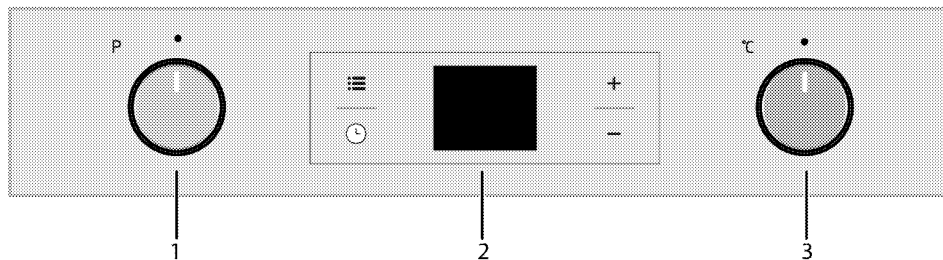
5 Ușă

6 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

7 Lampă

8 Element încălzire superior

9 Poziții raft



1 Buton pentru funcții

2 Cronometru digital

3 Buton termostat

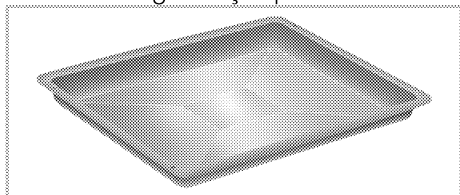
Conținutul pachetului

i Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

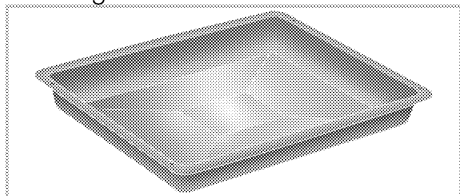
2. Tavă standard

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



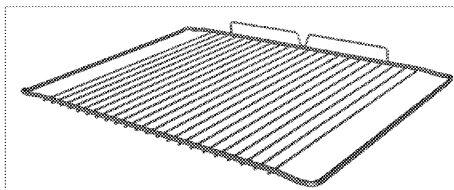
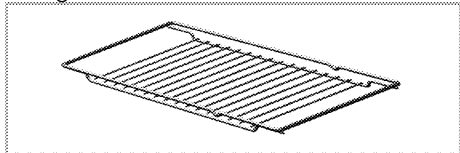
3. Tavă adâncă

Folosită pentru produse de patiserie, fripturi mari, mâncăruri succulente și pentru colectarea grăsimii în timpul folosirii grill-ului.



4. Grilaj metalic

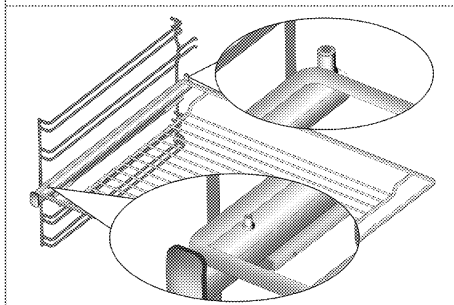
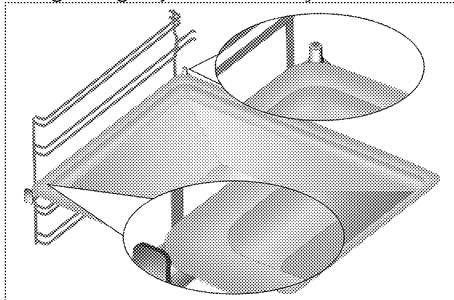
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	2.5 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW

Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

** Vezi. *Instalare, pagina 13.*



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.




Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.





Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

 Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

 Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.


 Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.


Înainte de instalare

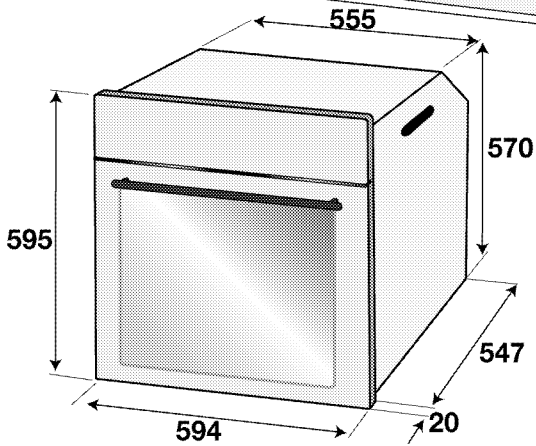
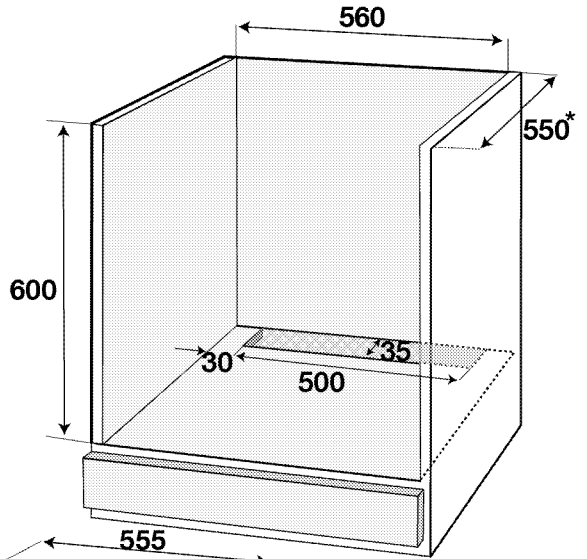
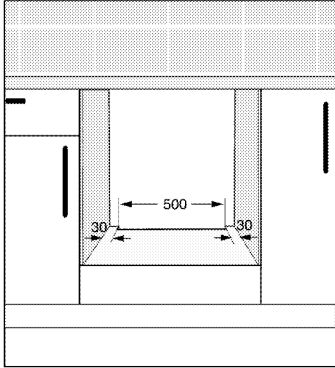
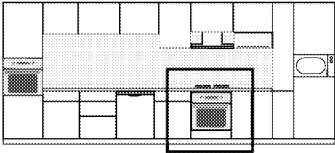
Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).

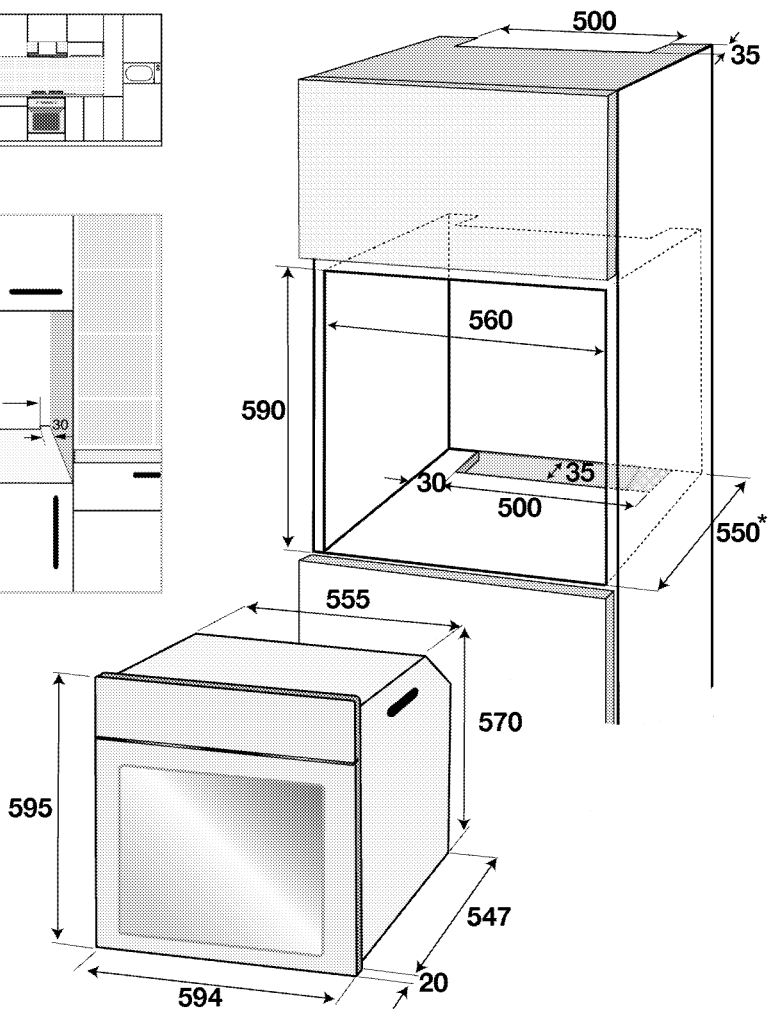
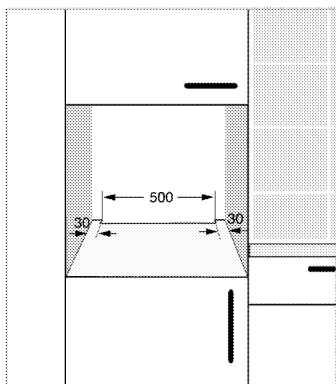
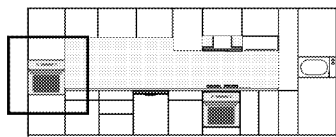
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.

 Nu instalați produsul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

 Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



* min.



* min.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

! Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

! Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Deschideți ușa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

! Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

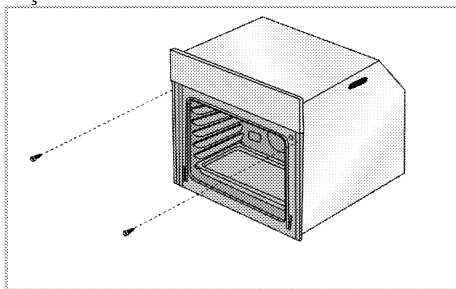
i Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

i În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

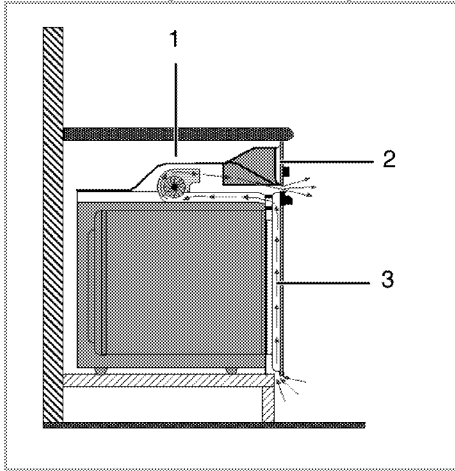
1. Culișați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

După instalare asigurați-vă că șuruburile sunt suficient de bine strânse și cuptorul nu se mișcă. Cuptorul s-ar putea înclina în timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor și dacă șuruburile nu sunt suficient de bine strânse.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.

- i** Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului. Dacă ați gătit programând cronometrul cuptorului, ventilatorul de răcire va fi de asemenea oprit împreună cu toate funcțiile la sfârșitul duratei de gătire.

Verificarea finală

- 1. Folosirea produsului.
- 2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.
- i** Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.
- i** Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

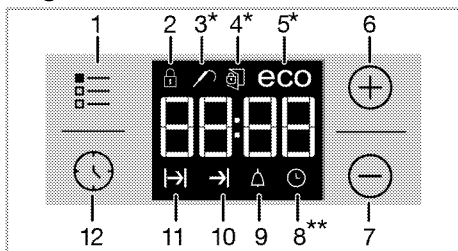
Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare

Reglarea orei



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj pentru copii
- 3 Simbol senzor carne
- 4 Simbol blocaj ușă
- 5 Simbol gătire economică

- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol ceas
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

* (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

** Poziția acestuia pe display poate varia în funcție de modelul produsului.

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

Apăsați **+**/**-** tastele pentru a seta ora zilei după ce cuptorul este conectat la curent pentru prima dată. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului.

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

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

Curățarea inițială a aparatului

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.

2.Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor electric

- 1.Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- 2.Închideți ușa cuptorului.
- 3.Selectați poziția Static.

- 4.Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 21.
- 5.Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
- 6.Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 21

Cuptor cu grill

- 1.Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- 2.Închideți ușa cuptorului.
- 3.Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 30.
- 4.Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
- 5.Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 30



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 referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru coapt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de coapt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.

- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruiile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de coapt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de coapt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.

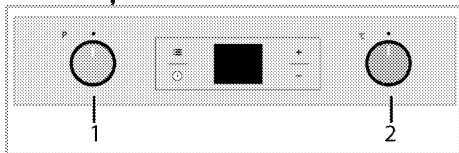


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizează cuptorul electric

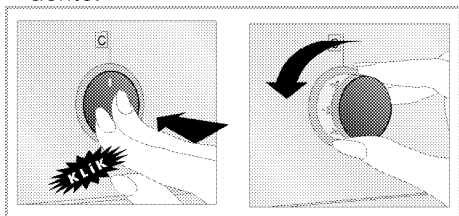
Selectarea temperaturii și modului de funcționare



- 1 Buton pentru funcții
- 2 Buton termostat

Panoul de control este dotat cu butoane care ies în afară atunci când sunt apăstate.

1. Apăsăți-le pentru a le face să iasă și apoi rotiți-le pentru a face reglajele dorite.



2. La finalizarea procesului de gătit, apăsați butonul înapoi.
1. Alegeți modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.
2. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

» Cuptorul se încălzește la temperatura setată și o menține, iar animația de încălzire din partea dreaptă va clipi. În momentul când temperatura internă a

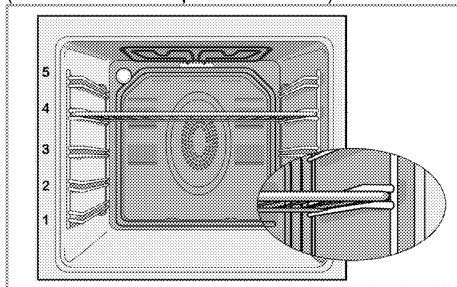
cuptorului ajunge la valoarea țintă, animația se va opri și simbolul "C" este afișat lângă valoarea setată a temperaturii.

Oprirea cuptorului electric

Rotiți butonul pentru funcții și butonul pentru temperatură în poziția Oprit (sus). Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.

(Variază în funcție de model.)



Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

Lampa cuptorului



Cuptorul nu se încălzește. Este aprinsă doar lampa cuptorului.

Este posibil ca ventilatorul de răcire extern să funcționeze pentru a evita supraîncălzirea compartimentelor.

Încălzire superioară și inferioară



Sunt pomite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

Element încălzire inferior



Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adecvat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.



Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Sunt pomite elementele de încălzire superioare și inferioare plus ventilatorul (din peretele posterior). Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăvi.

Încălzire ventilat.



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Încălzire ventilată Eco



Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul funcției Încălzire ventilat. la temperaturi de 160-220 °C. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă.

Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul **Încălzire ventilată Eco**.

Funcția "3D"



Sunt pomite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt gătită uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

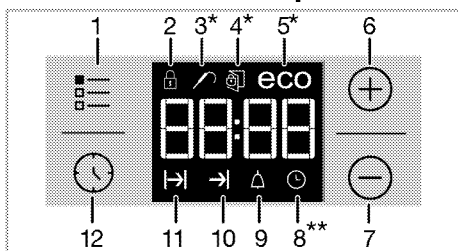
- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Piroliză



Permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea "Curățare și întreținere".

Utilizarea ceasului cuptorului



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj pentru copii
- 3 Simbol senzor carne
- 4 Simbol blocaj ușă
- 5 Simbol gătire economică
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol ceas
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

* (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

** Poziția acestuia pe display poate varia în funcție de modelul produsului.

i Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

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

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

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

Tabelul funcțiilor:





Tabelul funcțiilor indică funcțiile de operare care pot fi utilizate în cuptor și temperaturile minime și maxime.


i Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului!

Tabelul funcțiilor	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire superioară și inferioară	40-280
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare	40-280
Încălzire ventilat.	40-280
Funcția "3D"	40-280
Grill complet	40-280
Încălz. vent. econ.	160-220
Arzător inferior	40-220


Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setăți timpul de gătire cu ajutorul tastelor  / .





» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj continuu.


4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.



» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe.  În unele modele, timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

Setarea timpului de pornire a cuptorului




După ce setați timpul de gătire pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătire. Aceasta durată reglată trebuie să fie mai mare de 1 minut.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setăți timpul de gătire cu ajutorul tastelor  / .

» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj continuu.

4. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.


5. Apăsăți tastele  /  pentru a seta finalizarea timpului de gătire.

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul  plus simbolul  apărea continuu pe afișaj. După ce gătirea începe, simbolul  dispăre.

6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» **Cronometru cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.** Selectarea

modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătirii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată. Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe.  În unele modele,

timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.



7. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.

8. Avertismentul sonor sună timp de 2 minute. Apăsăți orice tastă pentru a opri avertismentul sonor. Avertismentul audio va fi oprit și valoarea temperaturii prestabilite va fi afișată.


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



Activarea blocajului pentru copii

Puteți folosi funcția de blocaj pentru copii pentru a vă asigura că produsul nu este folosit fără supravegherea dumneavoastră.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



» Simbolul "OPRIT" va apărea pe afișaj.

2. Apăsați  pentru a activa blocajul pentru copii:

» După ce blocajul pentru copii s-a activat, simbolul "Pornit" apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins. Pe afișaj va apărea simbolul  când butonul de funcție este în poziție 0. Pe afișaj va apărea simbolul "STOP", când butonul de funcție este rotit. Produsul nu va funcționa.

i Când blocajul pentru copii este activ, tastele ceasului digital nu pot fi folosite iar produsul nu va funcționa. Blocajul pentru copii nu va fi anulat în cazul unei pene de curent.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul "Pornit" va apărea pe afișaj.



2. Dezactivați blocajul pentru copii apăsând .

» Simbolul "Oprit" va fi afișat îndată ce blocajul pentru copii este dezactivat.



Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.


Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

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

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

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

» Simbolul  va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.



3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul  va clipi și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



Anularea alarmei,

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.

2. Apăsați și mențineți tasta  până când "00:00" este afișat.



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

Schimbarea tonului alarmei


1. Apăsăți tasta  până când "b-1" sau "b-2" sau "b-3" este afișat.
2. Setăți tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor **+** / **-**.
3. Confirmați cu ajutorul tastei  sau timpul setat de dumneavoastră va fi activat în scurt timp.

Schimbarea orei

Pentru a modifica ora reglată anterior:

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setăți ora cu ajutorul tastelor **+** / **-**.
3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Setarea luminozității ecranului (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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


Mod economic

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


Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin

închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătire.

Setarea modului economic

1. Apăsăți simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.
2. Activați modul economic prin apăsarea tastei **+**.
» După ce blocarea tastelor este activată, simbolul **"ON"** apare pe afișaj și simbolul eco rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsăți simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» Simbolul **"ON"** va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați modul eco prin apăsarea tastei **-**.
» Simbolul **"OFF"** va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.



În modul ventilator economic (dacă există), lampa pentru cuptor nu va porni, pentru a economisi energie.

Tabelul duratelor de preparare
























Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

Coacerea și prepararea fripturilor



Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatura (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	O tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	O tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	0 tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	0 tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	0 tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	0 tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	0 tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Fiptură de pui (1,8-2 kg)	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.





** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN

60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control.

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Încălzireventilată Eco



Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Încălzireventilată Eco.



Nu deschideți ușa după începerea gătirii Încălzireventilată Eco. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura din interior este optimizată pentru a economisi energie și valoarea ei poate fi diferită de cea de pe afișaj.

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*	3	160	35 ... 45
Fursecuri	O tavă	Tavă standard*	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie din aluat	O tavă	Tavă standard*	3	200	45 ... 55
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*	3	200	35 ... 45

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.


- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă,

reduceți temperatura și sporii durată de gătire.

- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporii durată de preparare.

Sfaturi pentru găirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporii temperatura cu circa 10°C și reduceți durată de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.

 Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, așezați-o cu o șină mai jos.

Sfaturi pentru găirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se uscă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă.

Vasele închise previn evaporarea sosului.

- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.

Utilizarea grill-ului



Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
3. Dacă este cazul, încălziți cuptorul aproximativ 5 minute.
» Cuptorul se încălzește la temperatura setată și o menține, iar animația de încălzire din partea dreaptă va clipi. În momentul când temperatura internă a cuptorului ajunge la valoarea țintă, animația se va opri și simbolul "C" este afișat lângă valoarea setată a temperaturii.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții în poziția Oprit (sus).



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură recomandată (°C)**	Durată grill (aprox.)
Pește	Grilaj metalic	4...5	250	20...25 min. #
Pui feliat	Grilaj metalic	4...5	250	25...35 min.
Cotlete de miel	Grilaj metalic	4...5	250	20...25 min.
Friptură de vită	Grilaj metalic	4...5	250	25...30 min. #
Cotlete de vițel	Grilaj metalic	4...5	250	25...30 min. #
Pâine prăjită *	Grilaj metalic	4	250	1...3 min.

În funcție de grosime
*Preîncălziți timp de 5 minute
**Dacă temperatura funcției Grill pentru produsul dumneavoastră nu poate fi ajustată, atunci aceasta va funcționa utilizând temperatura recomandată.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control.

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Pâine prăjită	Grilaj metalic	4	250	1...3 min.
Chifteluțe (carne de vită) - 12 bucăți	Grilaj metalic	4	250	25...35 min.

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.
Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5 minute.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

! Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

! Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

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

i Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

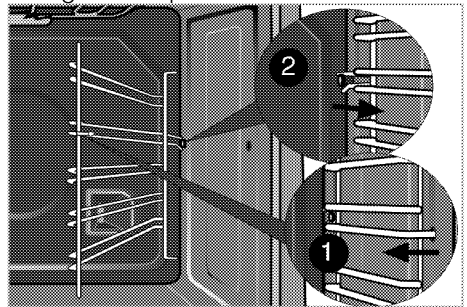
i Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța peretele lateral (Variază în funcție de model.)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.

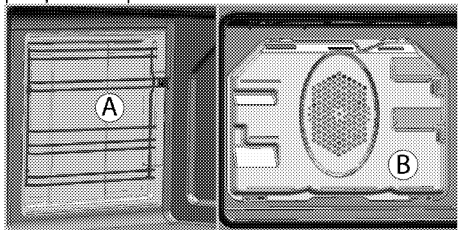


Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții

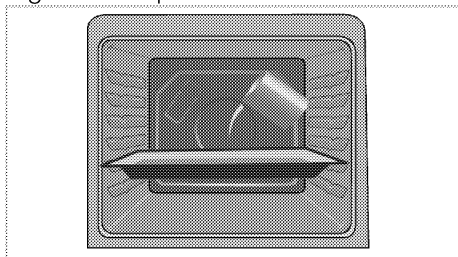
catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime. În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.



Curățare ușoară cu aburi

Ușurează curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoaie datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectați modul de curățare ușoară cu aburi și lăsați cuptorul să funcționeze la 100°C timp de 25 de minute.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.
5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu aburi, apa care este lăsată în tavă pentru a înmoia ușor reziduurile/murdăria din cavitatea cuptorului se va evapora și va forma condens în cavitatea cuptorului și pe interiorul sticlei ușii, de aceea poate picura apă în cazul în care se deschide ușa” ștergeți condensul imediat ce deschideți ușa cuptorului.

Curățare automată pirolitică

! Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.

Cuptorul este dotat cu funcția de curățare automată pirolitică. Cuptorul se încălzește la aprox. 420-480 °C, arzând impuritățile existente. Este posibil să se genereze fum puternic. Asigurați o ventilare adecvată. Se recomandă curățarea pirolitică la fiecare cca. 10 utilizări ale cuptorului.


1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.

La modelele cu grilaj lateral; nu uitați să scoateți grilajele laterale.

Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

2. Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă.

i Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte sensibilă și se poate deteriora ușor. Dacă garnitura ușii cuptorului este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă obținută de la un service autorizat.


3. "Pyrolysis" ("Piroliză")  Selectați funcția pirolitică (curățare automată).

P2:00 va clipi intermitent pe afișaj.

4. Setați butonul pentru temperatură la cea mai înaltă temperatură "**max**" (**maximă**).

5. După începerea funcției pirolitice, **P2:00** se va aprinde constant și va porni cronometrul.

6. Funcția de piroliză economică este mai scurtă decât piroliza obișnuită. Puteți folosi funcția de piroliză economică atunci când cuptorul este puțin murdar.


i Activarea funcției de piroliză economică: Dacă modul Eco este activat în meniul Setări, Piroliza economică va fi deja activată. **P1:30** va apărea pe afișaj. Dacă funcția Eco nu este activată în meniul Setări, puteți selecta funcția  și să o activați folosind tastele **+/-**.


i Curățarea pirolitică automată nu va porni dacă butonul pentru temperatură nu este setat la valoarea maximă.

7. Este afișată durata de curățare automată. Această durată nu poate fi reglată.

Sfârșitul ciclului de curățare automată poate fi reglat.

8. În timpul curățării automate, ușa cuptorului nu poate fi deschisă, iar

simbolul de blocare  este afișat pe ecran. Cuptorul rămâne blocat o perioadă după încheierea funcției de curățare pirolitică. Nu forțați deschiderea ușii cuptorului când este

afișat simbolul de blocare .

9. Cuptorul va emite un avertisment audio la finalizarea procesului de curățare și simbolul Finalizare este afișat pe ecran.

10. După ce simbolul Finalizare este afișat finalizați procesul prin setarea butoanelor de funcție și temperatura la poziția 0 (OPRITĂ).

11. După terminarea ciclului de curățare, îndepărtați reziduurile folosind apă cu oțet.

i După ce simbolul "**END-Finalizare**" dispăre, dacă nu ați selectat butoanele de temperatură și funcție la poziția 0 (OPRIT) funcția de piroliză începe din nou să funcționeze.

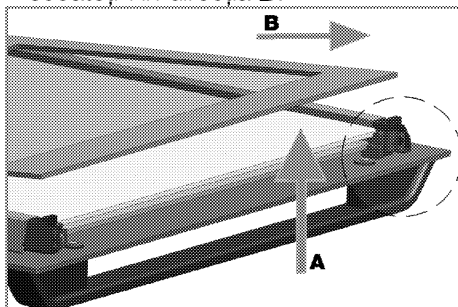
i După ce funcția pirolitică este completă, blocajul ușii va rămâne activ până când cuptorul se răcește suficient. Dacă vreți să preparați ceva în timpul acestui proces, va fi afișat mesajul „Hot”(Fierbinte) iar gătitul nu va fi permis.

Curățați ușa cuptorului.

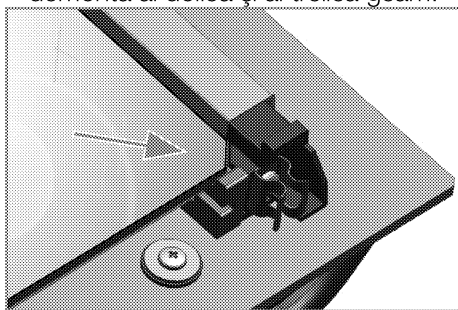
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

i Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

- 3 Al treilea geam interior
 - 4 Geam exterior
 - 5 Plastic fantă geam-jos
3. Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor geamul interior în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**.



4. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta al doilea și al treilea geam.



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamurilor interioare 2 și 3. Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. Deoarece geamurile interioare 2 și 3 sunt interschimbabile, ordinea de montare nu este importantă. La montarea geamului interior 1, asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre al doilea geam. Este importantă introducerea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor în fantele de plastic inferioare (5). Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

- i** Toate geamurile trebuie montate la loc după curățare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

- !** Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- i** 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.

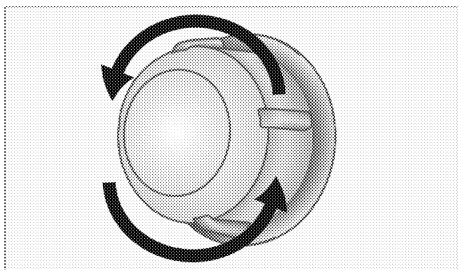
- i** Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

- i** Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.

- i** Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

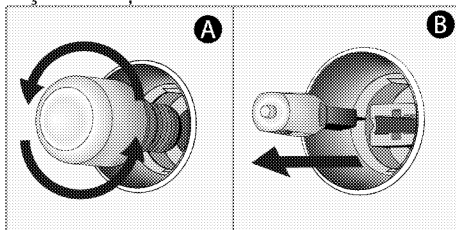
Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți

și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.* (În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

(Pentru modelele cu ceas) Afișajul ceasului clipește sau simbolul ceasului este aprins.

- A intervenit o pană de curent. >>> *Reglați ora / Opriți aparatul și porniți-l din nou.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

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

