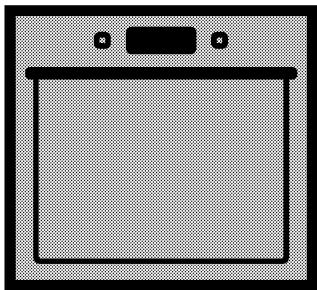


Cuptor încorporat

Manual de utilizare



BIMM25400XPS

RO

285.4604.13/R.AE/03.02.2017/3-3

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

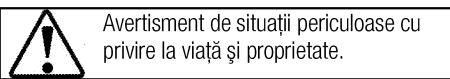
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ati 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 altcui, 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:



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



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4	5 Utilizarea cuptorului	18
Siguranța generală.....	4	Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	18
Siguranța instalațiilor electrice	4	Cum se utilizează cuptorul electric.....	18
Siguranța produsului	5	Moduri de funcționare	19
Domeniu de utilizare	7	Utilizarea panoului de comandă al cuptorului.....	21
Siguranța copiilor	8	Tabelul duratelor de preparare	25
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	8	Utilizarea grill-ului.....	27
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	8	Tabelul duratelor de preparare la grill	27
2 Informații generale	9	6 Întreținere și curățare	28
Prezentare generală.....	9	Informații generale	28
Conținutul pachetului	10	Curățarea panoului de control	28
Specificații tehnice.....	11	Curățarea cuptorului.....	28
3 Instalare	12	Demontarea ușii cuptorului	29
Înainte de instalare.....	12	Demontarea geamului interior al ușii.....	29
Instalarea și conectarea.....	14	Înlocuirea lămpii cuptorului	30
Transportul ulterior.....	15		
4 Pregătiri	16	7 Remedierea problemelor	32
Sfaturi pentru economisirea energiei	16		
Prima utilizare.....	16		
Reglarea orei	16		
Curățarea inițială a aparatului	16		
Încălzirea inițială	16		

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 vîrstă peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacitate 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 înțeleag 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 capacitate 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 înmânat 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 defecțiuni 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.

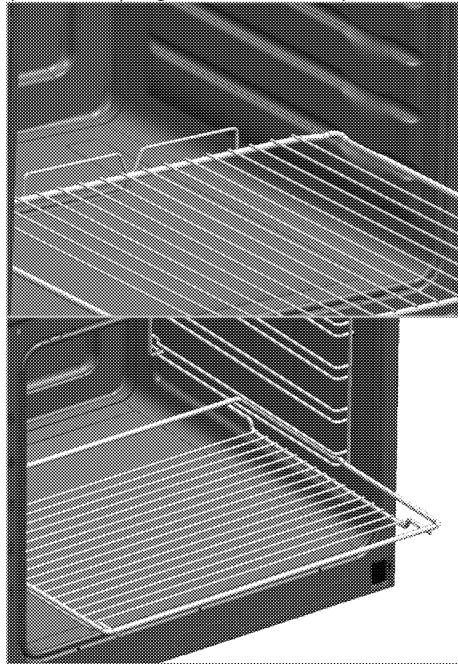
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- 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 să nu le distanță sau supravegheati continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea să 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 îfundate.
 - 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 soc 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.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agațați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceti sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire 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 aparatul este opriț înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de soc electric.
 - Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafetele exterioare și interioare cu o cârpă umedă. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
 - Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropiie. 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 apropii.
 - Folosiți numai senzorul de temperatură recomandat pentru acest cuptor.
 - Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
 - Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.
- Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.
 - 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.
 - Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
 - Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfurii 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 deșeuri a produsului vechi

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



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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

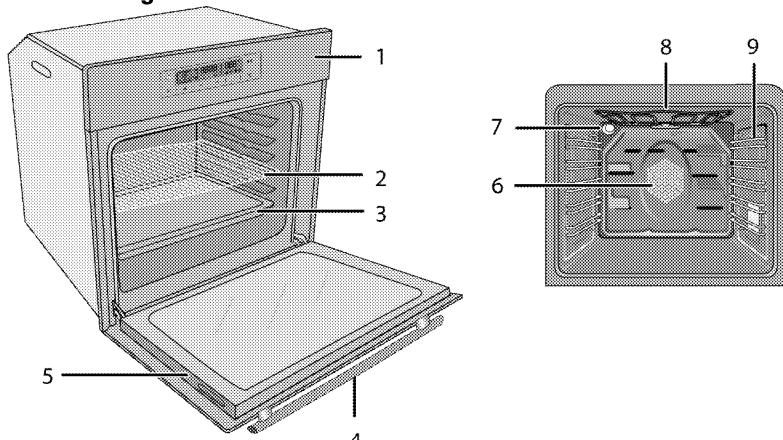
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

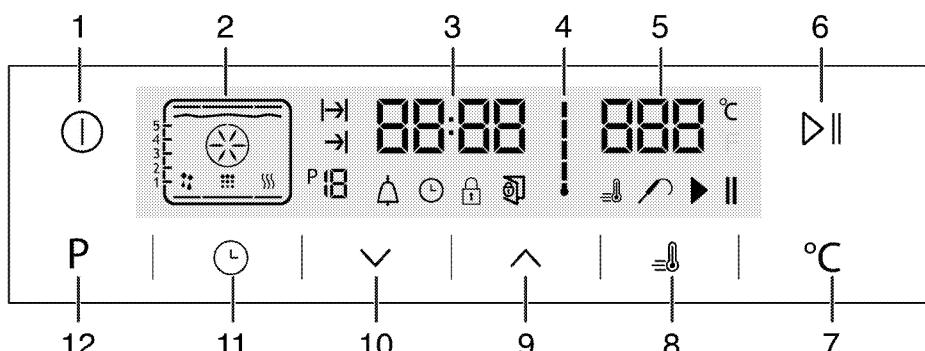
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------|---|--|
| 1 | Panou de comandă | 6 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 2 | Grilaj | 7 | Lampă |
| 3 | Tavă | 8 | Element încălzire superior |
| 4 | Mâner | 9 | Pozitii raft |
| 5 | Ușă | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Tastă PORNIT/OPRIT | 7 | Tastă setare temperatură |
| 2 | Afișaj funcție | 8 | Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 3 | Indicator oră | 9 | Tastă plus |
| 4 | Simbol temperatură interioară cuptor | 10 | Tastă minus |
| 5 | Câmp indicator temperatură | 11 | Tastă reglare |
| 6 | Tastă pornire / oprire gătire | 12 | Tasta Return pentru a activa afișajul |

Conținutul pachetului

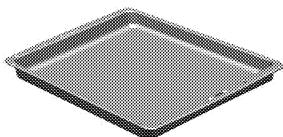


Accesorile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

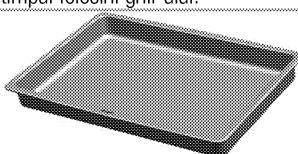
2. Tavă de cupor

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



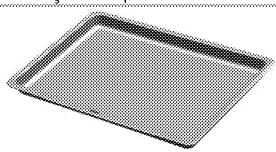
3. Tavă adâncă

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



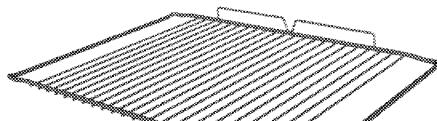
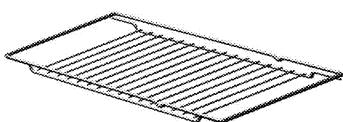
4. Tavă pentru prăjitură

Folosită pentru produse de patisserie, cum ar fi fursecurile și biscuitii.



5. Grilaj metalic

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

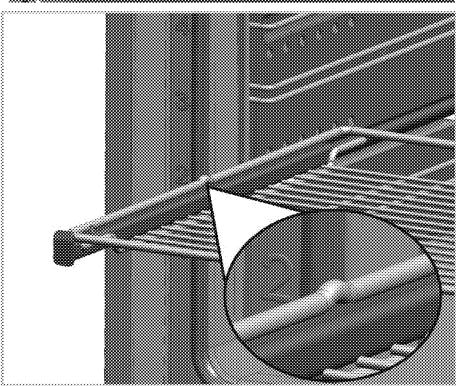
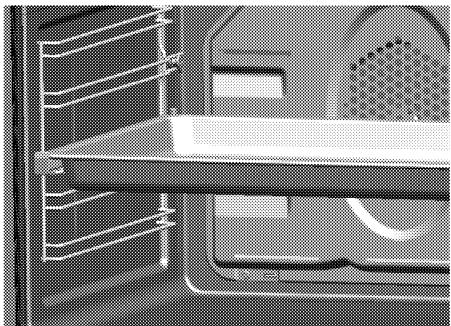


6. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe şinele telescopice

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

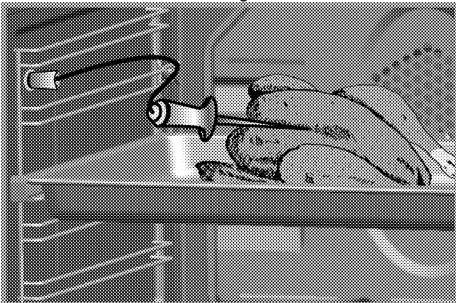
Şinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

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



7. Senzor pentru carne

Când gătiți mâncăruri cu carne, puteți folosi senzorul pentru carne introducându-i capătul subțire și lung în carne și conectând celălalt capăt la fanta din peretele lateral al cuptorului; astfel, mâncarea va fi gătită delicat.



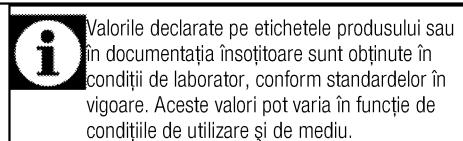
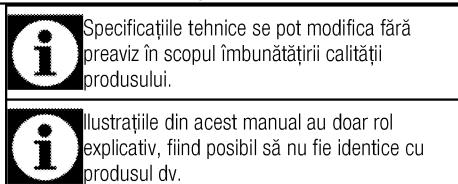
Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.1 kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05W-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 12.*



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.



PERICOL:

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



PERICOL:

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 perete /

mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Suprafetele, elementele laminate și adezivii utilizati trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cupor există un sertar, instalați un raft de separație între cupor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.



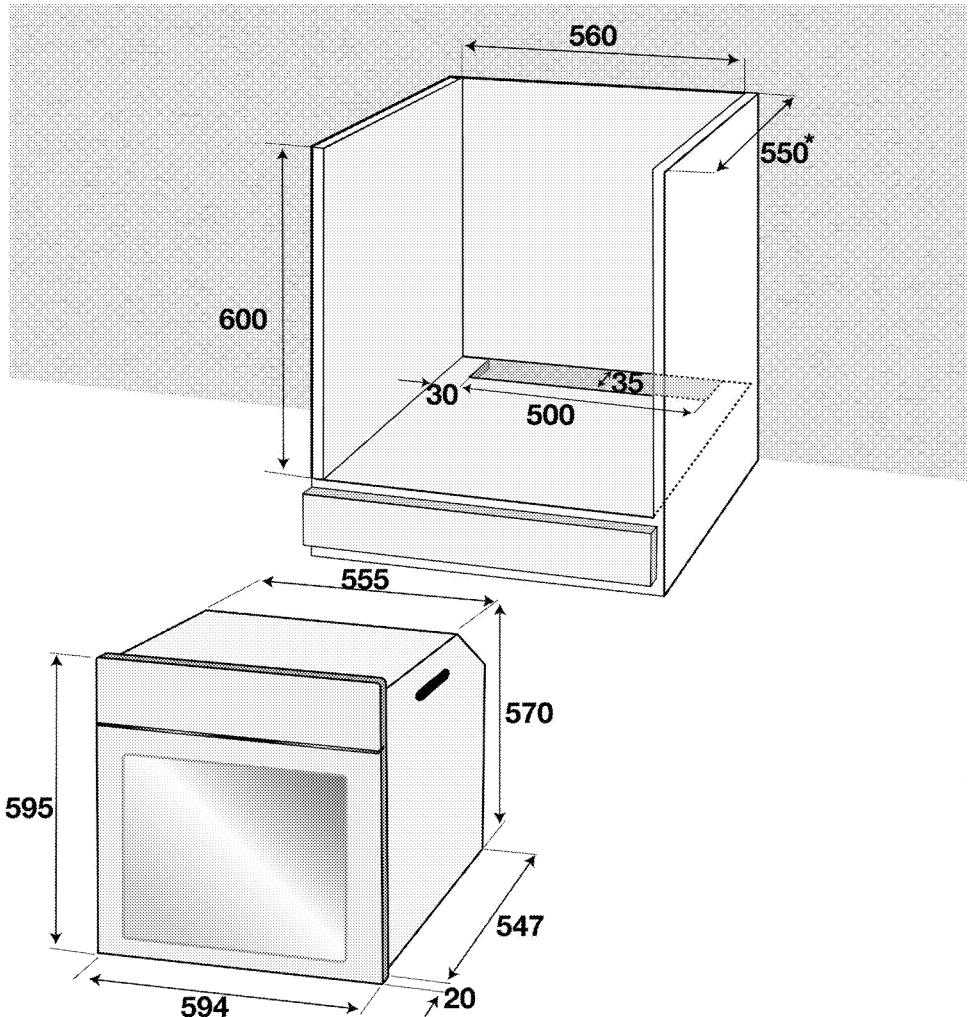
Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

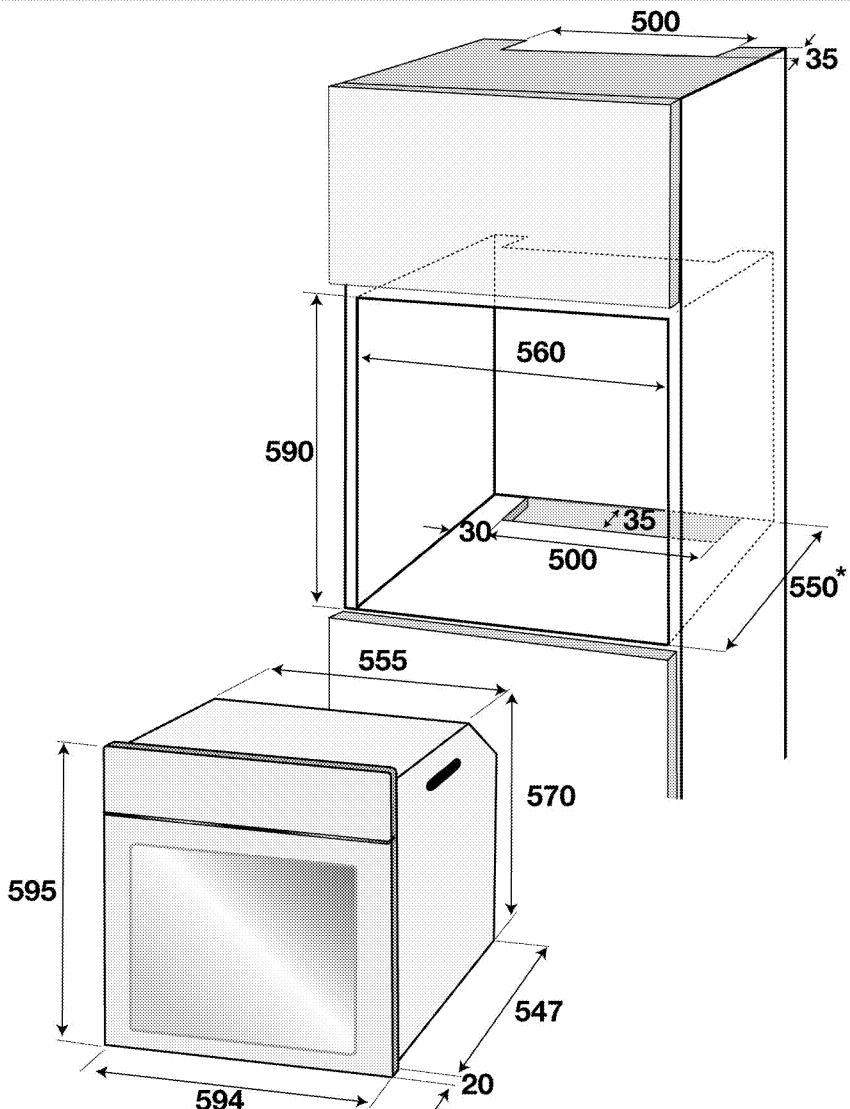


Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



Dacă produsul are mâneră metalice, împingeți-le înapoi în pereți laterală după mutarea produsului.





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 împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "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 folosirii produsului fără o instalare de împământare în conformitate cu normele locale.

**PERICOL:**

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.

**PERICOL:**

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 scădere electrică, scurtcircuit sau incendiu!

- Raccordurile 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".

**PERICOL:**

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

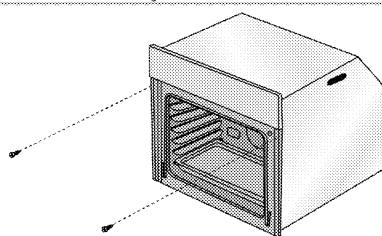


Stecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

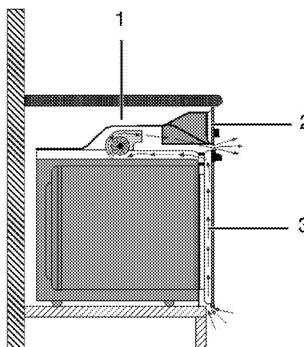
Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

1. Culisați 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.

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.



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. Conectați cablul de alimentare și siguranța 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.



Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

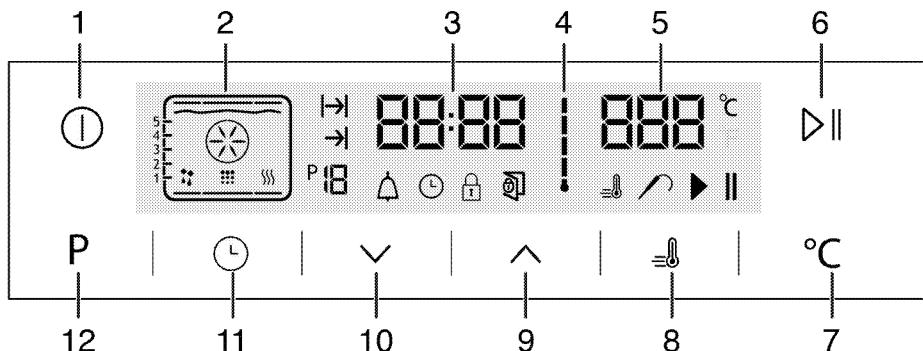
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culcare inchisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărurilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătitelor.

- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplaşați 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.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare

Reglarea orei



- În timpul funcționării initiale a cuptorului simbolul se aprinde, apăsați tastele / pentru a seta ora.
- Confirmați setarea prin apăsarea simbolului și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

Dacă ora curentă nu este setată, indicatorul de timp va porni crescând/plecând de la ora 12:00. Simbolul va fi activat pentru a indica nesetarea orei curente. Acesta va dispărea după setarea orei.

Curățarea inițială a aparatului

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

- Îndepărtați toate ambalajele.
- 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 opriti-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



AVERTISMENT

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 utilizeaza cuptorul electric, pagina 18.*
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

6. Opriti cuptorul; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric, pagina 18*

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 27.*
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriti grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 27*



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emite fum și mirosuri.

Acesta este un fenomen normal. Ventilații 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



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

Folosiți mănuși de cuptor termozolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinți.



PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

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

Sfaturi pentru copt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderențial sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adevarat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt 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 fierbinți.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucăți mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează 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 carneea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sururile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- 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. Feliiile de carne, frigările și cărnea sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșii și cepele.

- Distribuiți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu

grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.

- Culisați grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de copt pe şina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



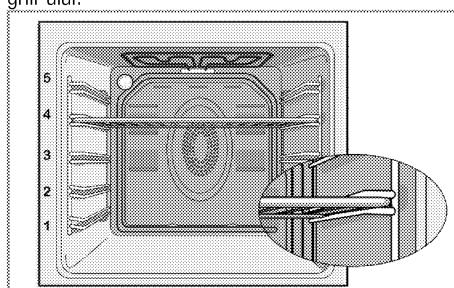
Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbință zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizează cuptorul electric

Oprirea cuptorului electric

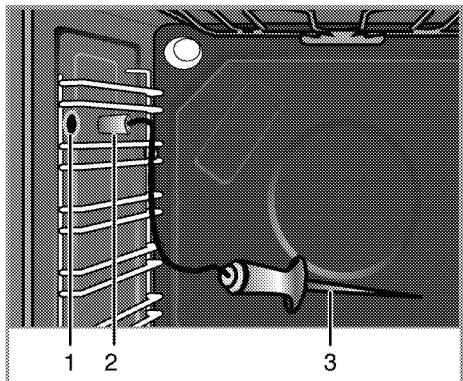
Posiționarea corectă a grilajului pe şină este importantă. Grilajul trebuie introdus între şine, conform figurii.

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



Folosirea senzorului pentru carne

- După selectarea funcției și temperaturii cuptorului, introduceți mufa senzorului pentru carne (2) în fanta sa (1) din peretele lateral.



1 Fantă senzor pentru carne
2 Mufă senzor pentru carne
3 Capăt senzor pentru carne



Pentru ca senzorul pentru carne să funcționeze, cupitorul trebuie reglat la o anumită funcție și temperatură.

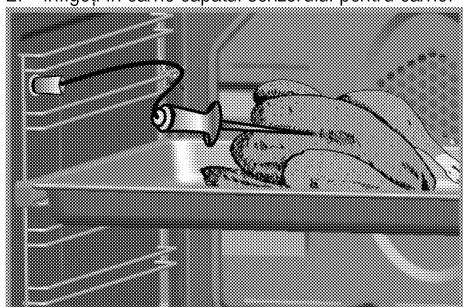


Sonda pentru carne este activă în timpul funcționării operațiunilor unde simbolul sondei acesteia este afișat în mod continuu.



Dacă ati reglat cronometrul cupotorului la o anumită durată înainte de a folosi senzorul pentru carne, această durată va fi anulată automat când conectați senzorul pentru carne.

2. Înfigeți în carne capătul senzorului pentru carne.



» Cupotorul detectează automat senzorul pentru carne când îl conectați, iar câmpul indicatorului temperaturii afișează P75. Senzorul pentru carne detectează automat când temperatura din interiorul cărnii ajunge la temperatura setată și oprește cupotorul.



Dacă câmpul indicatorului temperaturii nu afișează P75, verificați dacă ati introdus corect mufa în fantă.

- Temperatura recomandată a senzorului pentru carne este de 75 °C. Apăsați + sau - (7) pentru a seta temperatura dorită între 40 și 99 °C.
- Dacă scoateți senzorul pentru carne înainte de terminarea gătirii, cupotorul va funcționa în continuare cu funcția și temperatură setate anterior.
- Curătați senzorul pentru carne folosind o cârpă umedă și uscați-l cu o cârpă uscată după fiecare utilizare.



Dacă folosiți senzorul pentru carne fără a-l înginge în carne, acesta detectează temperatura din cupor și oprește cupotorul la atingerea temperaturii setate. Dacă senzorul pentru carne este supus unor temperaturi de peste 250 °C, senzorul se va defecta definitiv.



În momentul când gătiți utilizând sonda de carne, temperatura actuală a alimentelor la care sonda este atașată și temperatura pe care dumneavoastră ati selectat-o, va fi prezentată succesiv la intervale de 3 secunde. În timpul acestei succesiuni, simbolul sondei de carne va fi de asemenea prezentat pe afișaj împreună cu temperatura alimentelor la care aceasta este atașată. Simbolul sondei de carne nu va fi prezentat pe afișaj atât timp cât temperatura pe care dumneavoastră ati selectat-o este afișată.

Nivel de gătire	Temperatură miez carne (°C)
Foarte nefăcută	55-59
Nefăcută	60-62
În sânge	63-70
Mediu	71-76
Pătrunsă	77-81
Foarte pătrunsă	>82

* Pentru siguranță mâncării este recomandat pentru partea centrală (punctul cel mai rece) al cărnii (carne roșie sau carne albă) să ajungă la o temperatură de minim 72°C.

Moduri de funcționare

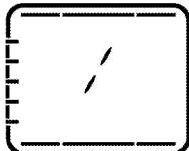
Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate difera de cea a produsului dv.

1. Încăzire superioară și inferioară



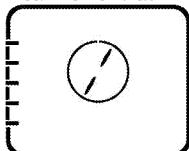
Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjitură, produse de patiserie sau prăjitură și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

- Pe ecran va fi afișată șina recomandată.
2. Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

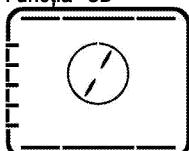
3. Încălzire ventilat.



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. Adevarat pentru prepararea mai multor tăvi.

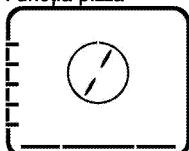
i Când ușa cuptorului este deschisă, ventilatorul se va opri, pentru a menține aerul cald în interior.

4. Funcția "3D"



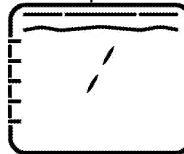
Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Alimentele sunt gătite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

5. Funcția pizza



Sunt pornite elementele de încălzire inferioare și asistate de ventilator. Recomandat pentru pizza.

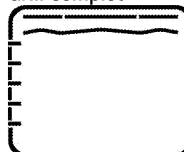
6. Grill compl.+vent.



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul complet este distribuit rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. 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.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

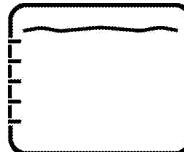
7. Grill complet



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.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

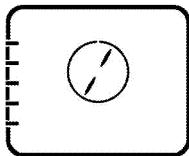
8. Grill



Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Recomandat pentru prepararea la grill și gratinarea alimentelor.

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Reglați temperatura la nivelul maxim.
- Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

9. Gătire lentă/Încălzireventillată 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.

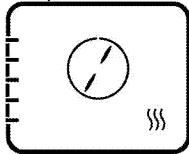
Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul **Gătire lentă/Încălzireventillată Eco.**

10. Element Încălzire inferior



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

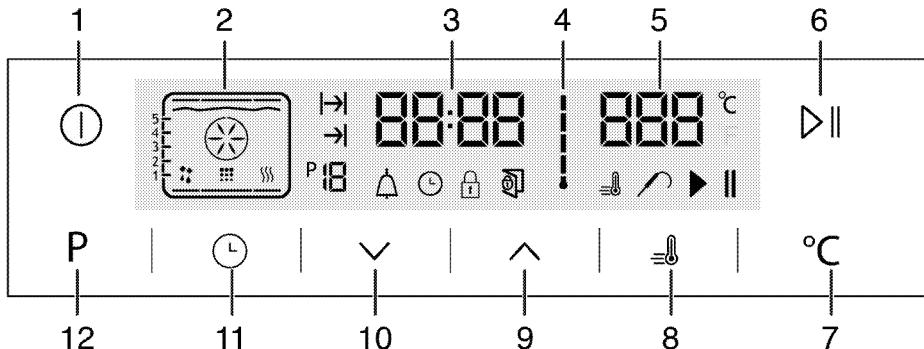
11. Menținere al. calde



Folosită pentru menținerea mâncărurilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

12. Utilizarea cu ventilatorul

Utilizarea panoului de comandă al cuptorului



1 Tastă PORNIT/OPRIT

2 Afisaj funcție

3 Indicator oră

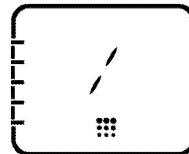
4 Simbol temperatură interioară cuptor

5 Câmp indicator temperatură



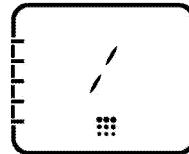
Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghetarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.

13. Piroliză - modul economic



Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Este recomandată pentru cuptoare ușor murdare. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi pagina 28.

14. Piroliză



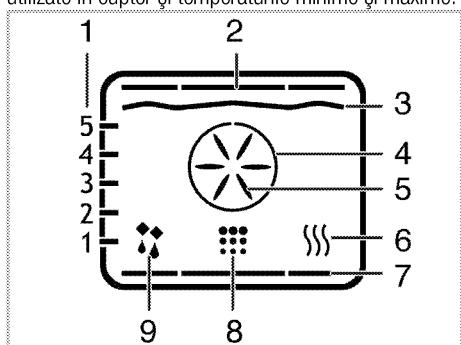
Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi pagina 28.

- 11 Tastă reglare
12 Tasta Return pentru a activa afişajul

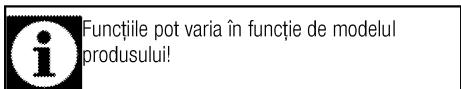
-  : Simbol durată gătire
-  : Simbol oră terminare gătire
-  : Număr funcție
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol ceas
-  : Simbol blocaj taste
-  : Simbol deschidere ușă
-  : Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
-  : Simbol senzor carne
-  : Simbol pauză gătire
-  : Simbol pornire gătire

Tabelul funcțiilor:

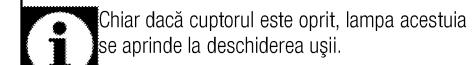
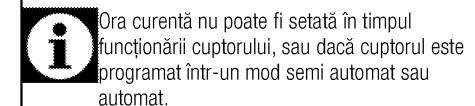
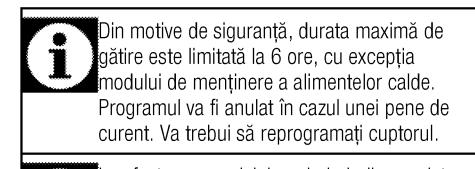
Tabelul funcțiilor indică funcțiile de operare care pot fi utilizate în cupor și temperaturile minime și maxime.



- 1 Poziții raft
- 2 Element încălzire superior
- 3 Element încălzire grill
- 4 Element încălzire intensificare
- 5 Ventilator intensificare
- 6 Menținerepreparare la cald
- 7 Arzător inferior
- 8 Poziție curățare
- 9 Utilizarea cu ventilatorul

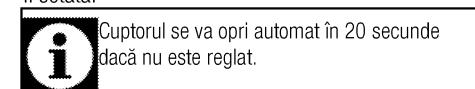


ventilator		
Funcția "3D"	205	40-280
Funcția pizza	210	40-280
(Grill mare asistat de ventilator)	200	40-280
Grill complet	260	40-280
Grill inferior	280	40-280
Incălz. vent. econ.	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Menținere al. cald	60	40-100



Utilizarea cuporului

- 1 Apăsați tasta ① timp de aproximativ 2 secunde pentru a deschide cuporul.
» Prima funcție de operare apare pe afișaj după ce cuporul este deschis. În momentul când afișajul este în acest mod, timpul de gătire, sfârșitul timpului de gătire și funcția de intensificare (încălzire rapidă) poate fi setată.



Gătirea manuală prin selectarea temperaturii și funcției de operare.

Dumneavoastră puteți găti prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră, prin controlare manuală fără setarea duratei de gătire.

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului ① pentru deschiderea cuporului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă dorîți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați

Tabelul funcțiilor	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire superioară și inferioară	200	40-280
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare	175	40-280
Gătire asistată cu	180	40-280

câmpul de temperatură prin apăsarea butonului $^{\circ}\text{C}$.

» Simbolul $^{\circ}\text{C}$ clipește.

4. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor \nwarrow .
5. Conformați setarea temperaturii prin apăsarea tastei $^{\circ}\text{C}$.
6. Introduceți mâncarea în cupor.
7. Apăsați tasta $\blacktriangleright \parallel$ pentru a începe gătirea, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul \blacktriangleright apare pe afișaj.

» Cuporul dumneavaostră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatură internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată.

Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

8. Cuporul nu se oprește automat datorită gătirii manuale fără setarea timpului de gătire. Dumneavaostră puteți finaliza gătirea prin apăsarea tastei $\blacktriangleright \parallel$ încă o dată.

» Cuporul finalizează gătirea și simbolul \parallel apare pe afișaj.

9. Apăsați butonul \odot timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuporul.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavaostră vă puteți asigura de oprirea cuporului prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavaostră și setarea timpului de gătire, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătire.

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului \odot pentru deschiderea cuporului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor \nwarrow .
3. Dacă dorîți să modificați temperatură care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului $^{\circ}\text{C}$.

» Simbolul $^{\circ}\text{C}$ clipește.

4. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor \nwarrow .
5. Conformați setarea temperaturii prin apăsarea tastei $^{\circ}\text{C}$.
6. Apăsați \odot până când simbolul \rightarrow apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
7. Setați timpul de gătire prin apăsarea tastelor \wedge și conformati setarea prin apăsarea tastei \odot .

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

8. Introduceți mâncarea în cupor.
9. Apăsați tasta $\blacktriangleright \parallel$ pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul \blacktriangleright apare pe afișaj.

» Cuporul se încăzește la temperatura selectată și va menține această temperatură până la sfârșitul duratei de gătire selectate.

» Cuporul dumneavaostră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatură internă la valoarea temperaturii setate. Acesta menține temperatură până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

10. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.

11. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

» Alarma se oprește și cuporul se oprește automat din funcționare.

Setarea momentului de intrerupere a gătirii,

Dumneavaostră vă poate asigura că cuporul se oprește prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavaostră și prelungirea timpului de gătire, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătire.

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului \odot pentru deschiderea cuporului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor \nwarrow .
3. Dacă dorîți să modificați temperatură care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului $^{\circ}\text{C}$.

» Simbolul $^{\circ}\text{C}$ clipește.

4. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor \nwarrow .
 5. Conformați setarea temperaturii prin apăsarea tastei $^{\circ}\text{C}$.
 6. Apăsați \odot până când simbolul \rightarrow apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
 7. Setați timpul de gătire prin apăsarea tastelor \wedge și conformati setarea prin apăsarea tastei \odot .
- » După ce timpul de gătire este setat, simbolul \rightarrow va apărea pe afișaj în mod continuu.

- Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
- Setați timpul de gătire prin apăsarea tastelor / și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- După ce timpul de gătire este setat, simbolul va apărea pe afișaj în mod continuu.
- Introduceți mâncarea în cuptor.
- Apăsați tasta pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire și prelungirea timpului de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul apare pe afișaj.
- Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată, iar cuptorul se încalzește la temperatura setată. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.
- După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.
- Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.



Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetați durata de funcționare.

Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

Folosiți funcția de intensificare (încălzire rapidă) astfel încât cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.



Funcția de intensificare (Booster) nu poate fi selectată în modurile de dezghețare, încălzire ventilață, menținere preparate la cald și curățare. Funcția de intensificare (Booster) va fi anulată în cazul unei pene de curent.

- Apăsați tasta pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare.
- Simbolul apare continuu și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este activată.
- Simbolul Intensificare dispare după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.

- Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția de intensificare.

» Simbolul dispare și setarea funcție de intensificare (pre-încălzire rapidă) este dezactivată.

Oprirea cuptorului electric

Apăsați tasta pentru a opri cuptorul.

Activarea blocajului tastelor

Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

- Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
- Simbolul "OFF(OPRIT)" va apărea pe afișaj.

- Apăsați tasta pentru activarea blocajului.

» Înădăta ce blocarea tastelor este activată, "Pornit" apare pe afișaj și simbolul rămâne aprins. Confirmați prin apăsarea tastei .

Pentru a dezactiva blocajul tastelor, apăsați

- Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
- Simbolul "ON(Pornit)" va apărea pe afișaj.

- Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .

» Simbolul "OPRIT" va apărea de îndătă ce funcția de blocare a tastelor este dezactivată. Confirmați prin apăsarea tastei .



Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

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 întoarceti mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.

- Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.



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

- Setați durata alarmei prin utilizarea tastelor / .

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

- După expirarea intervalului de alarmă, simbolul va clipe și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

- 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.



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

Schimbarea orei

1. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele / pentru setarea orei.
3. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curenț. Va trebui să efectuați din nou setarea. Ora curentă nu poate fi modificată în timpul funcționării cuptorului.

Reglarea volumului

1. Cât timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta la intervale scurte de timp până când mesajul 'VOL' apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele / pentru a seta unul dintre sunetele L0, L1 sau L2.
3. Apăsați tasta sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea.

Reglarea setării lămpii Eco

1. Cât timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta la intervale scurte de timp până când mesajul 'LP' apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele / pentru a seta opțiunea ON sau opțiunea ECO.
3. Apăsați tasta sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea.
4. În momentul când aceasta este setată în poziția ON; în timp ce ușa cuptorului este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON în mod continuu.
5. În momentul când aceasta este setată în poziția ECO; în timp ce ușa este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde. Dacă în timpul acestei proceduri este atinsă vreo tastă (excluzând tastele și) lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.

Tabelul duratelor de preparare



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

Coacerea și prepararea fripturilor



Prima șină a cuptorului este cea **Inferloară**.

Rețetă	Nivel temperatură		Pozitie șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjitură la tavă*	1 nivel		3	175	25 ... 30
Prăjitură în formă*	1 nivel		2	180	40 ... 50
Prăjitură în hârtie de copt*	1 nivel		3	175	25 ... 30
	2 niveluri		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Blat tort*	1 nivel		3	200	5 ... 10
	2 niveluri		1 - 5	175	20 ... 30
Fursecuri*	1 nivel		3	175	25 ... 30
	2 niveluri		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat*	1 nivel		2	200	30 ... 40
	2 niveluri		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveluri		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsim* Produse din patiserie cu multă grăsim*	1 nivel		2	200	25 ... 35
	2 niveluri		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveluri		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

Aluat dospit*	1 nivel		2	200	35 ... 45
	2 niveluri		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	1 nivel		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	1 nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
	1 nivel		3	200	10 ... 15
Biftec de vită (întreg) / Friptură	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	1 nivel		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui	1 nivel		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	55 ... 65
	1 nivel		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5,5 kg)	1 nivel		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	1 nivel		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	1 nivel		3	200	20 ... 30
	1 nivel		3	200	20 ... 30

Dacă preparați alimente pe 2 tăvă simultan, așezati tavă înălțată pe șină superioară și tavă joasă pe șină inferioară.

* Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.

Gătire lentă/Încălzireventillată Eco



Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Gătire lantă/Încălzireventillată Eco.



Nu deschideți ușa după începerea gătirii Gătire lantă/Încălzireventillată Eco.

Retetă	Nivel temperatură		poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Carnie la caserolă	1 nivel		3	160	100 ... 120
Pui la caserolă	1 nivel		3	160	70 ... 100
Fasole verde păstăi	1 nivel		3	160	130 ... 150
Vinete la caserolă	1 nivel		3	160	130 ... 150
Fleică - întreagă	1 nivel		3	160	110 ... 130
Fleică - feliată	1 nivel		3	160	100 ... 120
Prajituri în hârtie de copt	1 nivel		3	165	35 ... 40
Fursec	1 nivel		3	185	30 ... 35
Produse de patiserie din aluat	1 nivel		3	200	40 ... 45
Produse din patiserie cu multă grăsimime	1 nivel		3	200	40 ... 45

- Încălziți cuptorul timp de 6-7 minute.
- Înainte de introducerea în cuptor, carnea albă/roșie trebuie fierită.
- Păstăile de fasole verde trebuie fierite timp de 30 de minute înainte de introducerea în cuptor. Puteti introduce direct fasolea la conservă.
- Prepararea va fi mai eficientă dacă recipientul este acoperit cu un capac.

Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Daca prăjitura este prea uscata, cresteti temperatura cu circa 10°C si reduceti durata de gătire.
- Daca prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiți durata de preparare.

Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporii temperatură cu circa 10°C și reduceți durata 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 duratălor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, aşezați-o cu o șină mai jos.

Sfaturi pentru gătirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă 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



AVERTISMENT

Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului ① pentru deschiderea cuptorului.
2. Apăsați pentru a selecta funcția grill dorită.

Tabelul duratălor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Nivel amplasare	Durată grill (aprox.)
Peste	4...5	20...25 min. ^a
Pui feliat	4...5	25...35 min.
Cotlete de miel	4...5	20...25 min.
Friptură de vită	4...5	25...30 min. ^a
Cotlete de vită	4...5	25...30 min. ^a
Pâine prăjită	4	1...2 min.

^a În funcție de grosime

3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul clipește.

4. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Apăsați tasta pentru începerea gătirii, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul apare pe afișaj.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe masura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

7. Dumneavoastră puteți finaliza gătirea prin apăsarea tastei încă o dată.

» Cuptorul finalizează gătirea și simbolul apare pe afișaj.

Oprirea grill-ului

1. Apăsați butonul ① timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.



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 fierbință zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

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



PERICOL:

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



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curătați 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 cărpă moale, apoi ștergeți-l cu o cărpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce il curătați ștergeți imediat lichidele versate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din otel inox. Folosiți o cărpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăta aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



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



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăta acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.

Curățarea panoului de control

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



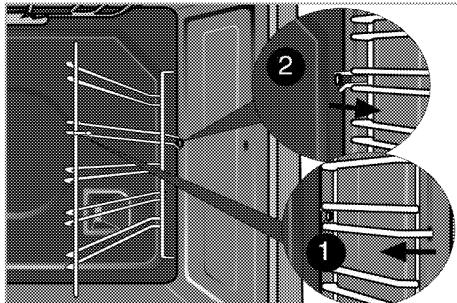
Nu demontați butoanele pentru a curăta panoul de comandă.
Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăta peretele lateral

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

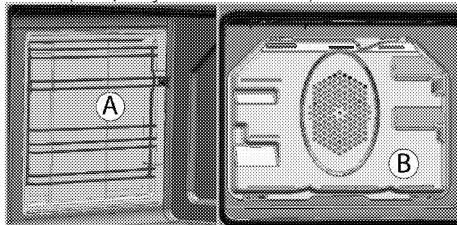
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



Pereți cu strat catalitic

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

Pereții interioiri 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 curătați. Suprafața poroasă a pereților catalitici se curăță singură prin absorbtia și conversia grăsimii scurte (în vapori și dioxid de carbon).



Curățare automată pirolitică



PERICOL:

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. 480 °C, arzând impuritățile existente. Este posibil să se genereze fum puternic. Asigurați o ventilație adecvată. Se recomandă curățarea pirolitică la fiecare cca. 10 utilizări ale cuptorului.

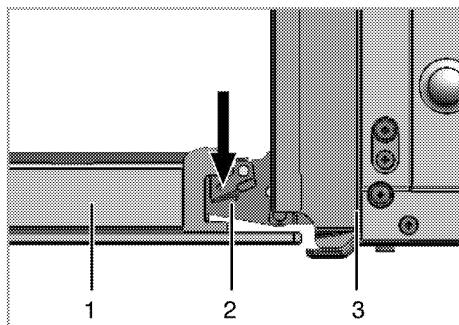
1. Scoateți toate accesoriiile din cuptor. La modele cu grilaj lateral; nu uități să scoateți grilajele laterale.

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

- Înainte de ciclul de curătare, curătați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă.



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



- "Pyrolysis" ("Piroiliză") Selectați funcția pirolitică (curătare automată).

Când cupotorul nu este foarte murdar, este recomandabil să folosiți funcția de curătare economică. Această funcție nu asigură curătarea suprafetelor foarte murdare. În astfel de cazuri, funcția de piroiliză trebuie aplicată după terminarea ciclului de curătare economică .

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

Sfârșitul ciclului de curătare automată poate fi reglat.

- În timpul curățării automate, ușa cupotorului nu poate fi deschisă, iar simbolul de blocare este afișat pe ecran. Cupotorul rămâne blocat o perioadă după încheierea funcției de curătare pirolitică. Nu forțați deschiderea ușii cupotorului când este afișat simbolul de blocare .

- După terminarea ciclului de curătare, îndepărtați reziduurile folosind apă cu oțet.

Curătați ușa cupotorului.

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

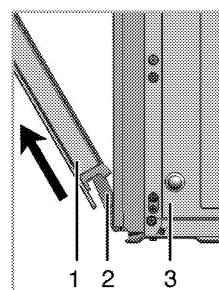
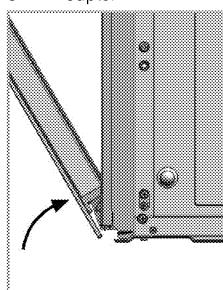


Nu folosiți substanțe de curătare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăta ușa cupotorului. Acestea pot zgâria suprafața și distrugă sticla.

1 Ușă frontală

2 Balama

3 Cuptor



- Închideți ușa pe jumătate.

- Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

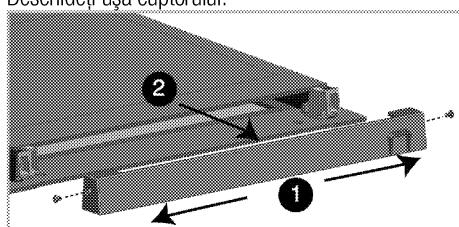
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

(Acestă caracteristică este optională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cupotorului poate fi demontat pentru curătare.

Deschideți ușa cupotorului.

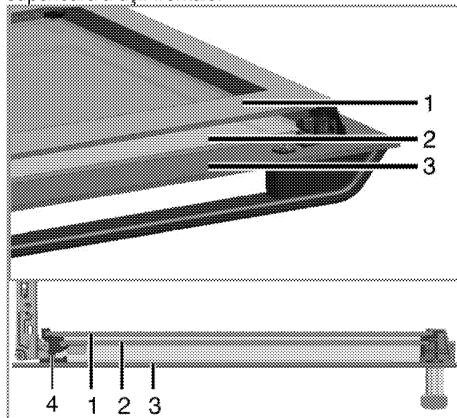


Demontați șuruburile din lateralele piesei de plastic (spre 1).

Demontarea ușii cupotorului

- Deschideți ușa frontală (1).
- Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.

Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



1 Primul geam interior

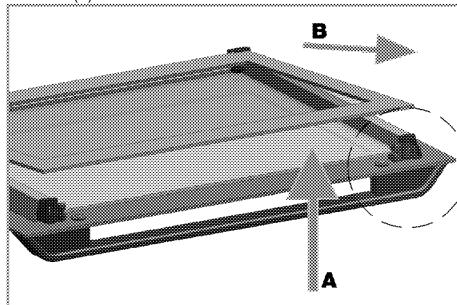
2 Geam interior

3 Geam exterior

4 Plastic fântă geam-jos

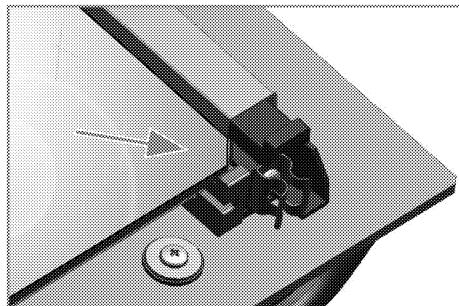
Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.

Repetați aceeași operație pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).

Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic. Fixați piesa din plastic introducând șuruburile în fantele laterale.

Înlăturarea lămpii cuptorului



PERICOL:

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!



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 11* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.



Positia lămpii poate fi diferită față de figură.



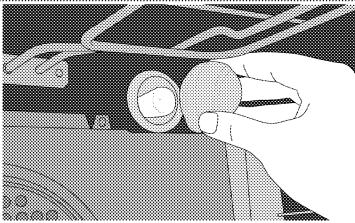
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



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 lămpă rotundă:

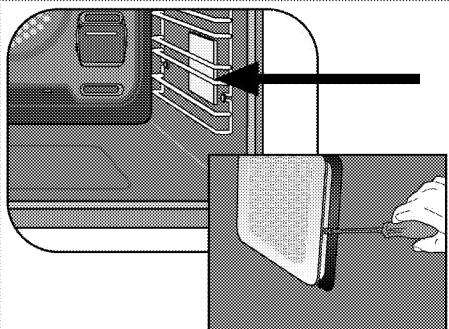
1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Extraegeti lampa cuptorului din mufă și înlocuiți-o cu una nouă.
4. Montați capacul din sticlă.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă pătrată:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi *Curățarea cuptorului*, pagina 28.



3. Demontați capacul protector din sticlă cu o șurubelnită.
4. Extraegeti lampa cuptorului și înlocuiți-o cu una nouă.
5. Montați capacul de sticlă și șinele.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

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

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.

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

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.

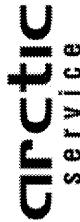
- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Inlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încalzește.

- Nu a fost selectată funcția și/sau temperatura. >>> *Selectați funcția și temperatura folosind butonul/tasta pentru funcții și/sau temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*



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



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Plata Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Fratii Golescu, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA-NĂSĂUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școala nr. 37, bloc C, parter
8.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCURESTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băiesu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
11.	CARAS SEVERIN	RESTITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl.10, parter
15.	DÂMBOVITA	GÄESTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVITA	TÂRGOVISTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	Hunedoara	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc. 1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMURES	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MURES	TÂRGU MURES	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, Parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tinerețului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCCEAVA	Str. Mărășesti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMEȘ	TIMISOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VALCEA	RÂMNICU VALCEA	Str. Tudor Vladimirescu,nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

