# Built-in Oven

User Manual

# Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

BBIM13400XMSW

**EN / RO**

385.4408.67/R.AA/6.11.2021/6-1

7768382111

# Dear Customer,

**Please read this manual before using the product.**
Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it.
Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.
Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.
Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.
The user manual contains the following symbols:

Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.

Important information or useful usage tips.

Read the user manual.

**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 Safety instructions 4

Purpose of usage ..... 4
Child, vulnerable person and pet safety..... 4
Electrical safety ..... 5
Transportation safety ..... 7
Installation safety ..... 7
Safety of use ..... 7
Temperature warnings ..... 8
Accessory use ..... 8
Cooking safety ..... 9
Maintenance and cleaning safety ..... 9

## 2 Environmental Instructions11

Waste regulation ..... 11
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product..... 11
Package information ..... 11
Recommendations for energy saving ..... 11

## 3 Your product 12

Product introduction ..... 12
Product control panel introduction and usage ..... 13
Oven control ..... 13
Oven operating functions ..... 14
Product accessories ..... 16
Use of product accessories ..... 17
Technical specifications ..... 19

## 4 First use 20

First time setting ..... 20
First cleaning ..... 20

## 5 How to operate the oven 22

General information on oven usage ..... 22
Operation of the oven control unit ..... 22
Settings ..... 28

## 6 General information about cooking 33

General warnings about cooking in the oven ..... 33
Pastries and oven food ..... 33
Meat, Fish and Poultry ..... 36
Grill ..... 37
Test foods ..... 38

## 7 Maintenance and care 39

General cleaning information ..... 39
Cleaning the accessories ..... 40
Cleaning the control panel ..... 40
Cleaning the inside of the oven (cooking area) ..... 40
Easy Steam Cleaning ..... 41
Cleaning the oven door ..... 42
Removing the inner glass of the oven door43
Cleaning the oven lamp ..... 44

## 8 Troubleshooting 46

# 1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- ⚠Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- ⚠Use genuine spare parts and accessories only.
- ⚠Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- ⚠Do not perform technical modifications on the product.

## ⚠Purpose of usage

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.

## ⚠Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and

older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.

## Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product

should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

**(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

### ⚠ Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### ⚠ Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### ⚠ Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.

- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### ⚠ Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

### ⚠ Accessory use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push

the accessories to the end of the cooking area.

### ⚠ Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### ⚠ Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!

- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

# 2 Environmental Instructions

## Waste regulation

### 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.
Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

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

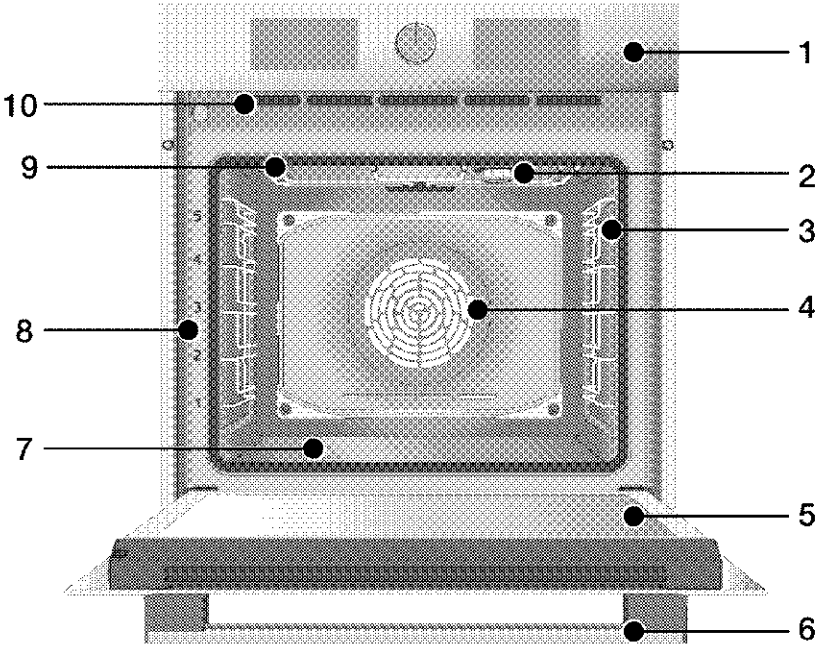
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the screen.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

## Product introduction




1 Control panel
2 Lamp*
3 Wire shelves**
4 Fan motor (behind steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Bottom heater (bottom steel plate)
8 Shelf positions
9 Top heater
10 Ventilation holes

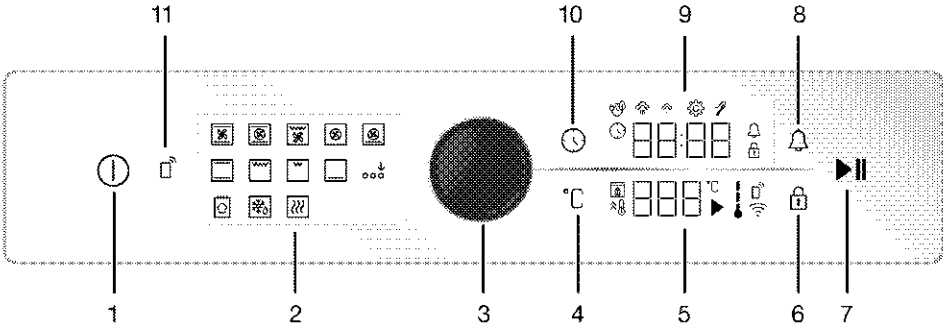
* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

## Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

**Oven control**




1 On/Off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature setting key
5 Temperature display
6 Key lock key
7 Cooking start/stop key
8 Alarm key
9 Clock/time display
10 Time and settings key
11 Remote control key

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

**Oven control knob**

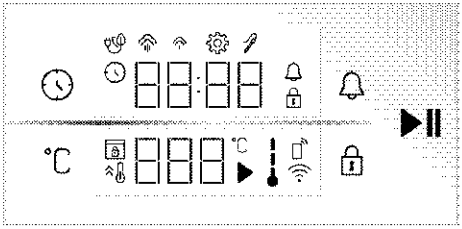
With the oven control knob, you can control the settings in the clock/time display and temperature display. You can navigate between these settings by turning the oven control knob to the right/ left, you can activate and confirm the settings by pressing.

**Temperature indicator**

You can understand the oven interior temperature from the inner temperature symbol on the display. The symbol appears on the display when the cooking starts and each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature.

**Function display**

The function display contains the operating functions of your oven. Each function is activated by touching on it. All functions on the screen are schematic; they may not be available on your product. The operating functions available on your product are explained in the "Oven operating functions" section.



Displays

**Keys:**

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Cooking start/stop key

**Clock/time display :**

- : Cooking time/Day time symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Eco fan cooking symbol
- : Low level steam symbol*
- : High level steam symbol*
- : Meat probe symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Temperature display:**

- : Cooking symbol
- : Temperature symbol
- : Oven inner temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Remote control symbol
- : Wireless network (wifi) symbol
- : Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

## Oven operating functions

On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

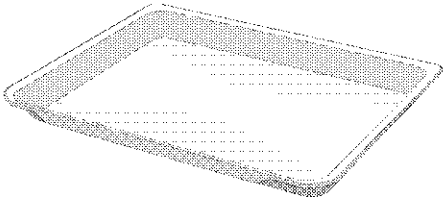
| Function symbol | Function description | Temperature range (°C) | Description and use |
|---|---|---|---|
| | Operating with fan | - | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains. |
| | Top and bottom heating | 40 - 280 | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray. |
| | Bottom heating | 40 - 220 | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.<br>This function should also be used for easy steam cleaning. |

| Function symbol | Function description | Temperature range (°C) | Description and use |
|---|---|---|---|
| | Fan assisted bottom/top heating | 40 - 280 | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. |
| | Fan Heating | 40 - 280 | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels. |
| | Eco fan heating | 160 - 220 | In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220 ° C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is described in the chapter "Operating the oven control unit". |
| | Pizza function | 40 - 280 | The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza. |
| | "3D" function | 40 - 280 | Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. |
| | Low grill | 40 - 280 | The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts. |
| | Full grill | 40 - 280 | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts. |
| | Fan assisted full grill | 40 - 280 | The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts. |
| | Keeping warm | 40 - 100 | It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time. |
| | Bread function | - | It is used for baking bread. The set incoming temperature and time cannot be changed. |
| | Extra function activation | - | It is used to activate run functions that do not appear on the function display at first startup. |

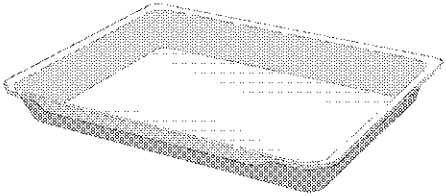
## Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.

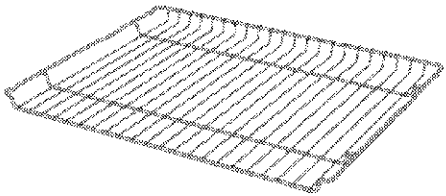


**Standard tray**
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.

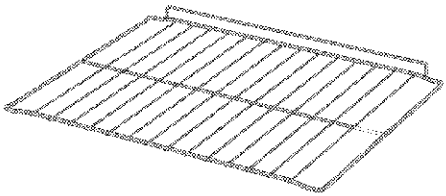


**Deep tray**
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

Models with wire shelves:



Models without wire shelves:



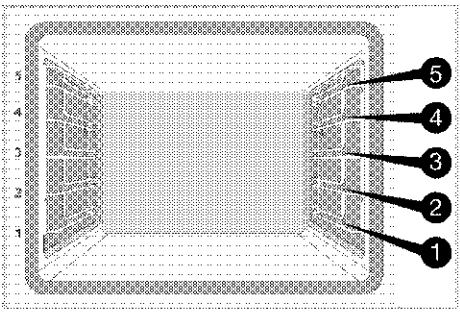
**Wire grill**
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

## Use of product accessories

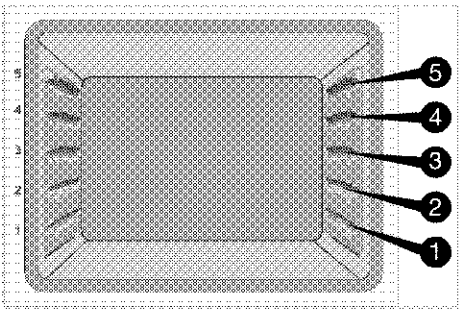
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

Models with wire shelves



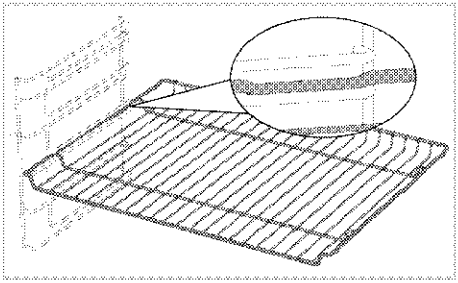

Models without wire shelves




### Placing the wire grill on the cooking shelves

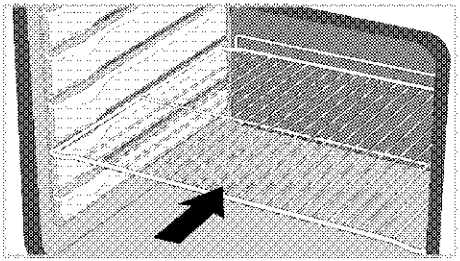
Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



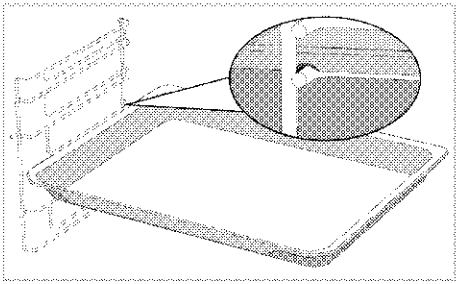
### Placing the tray on the cooking shelves

Models with wire shelves:

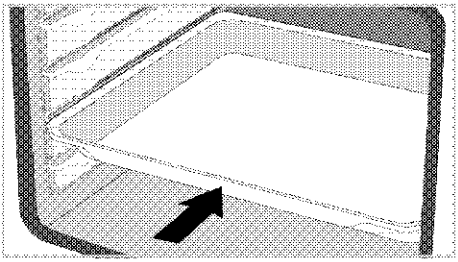
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly.

While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.

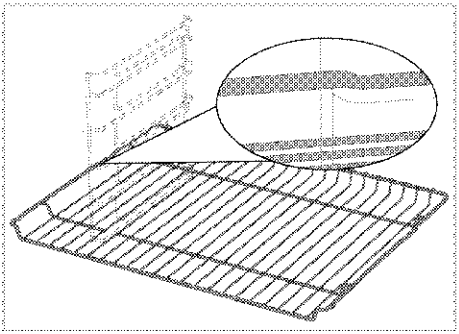


Models without wire shelves:
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

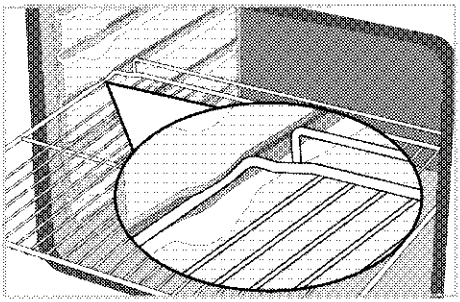


**Stopper function of the wire grill**
There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

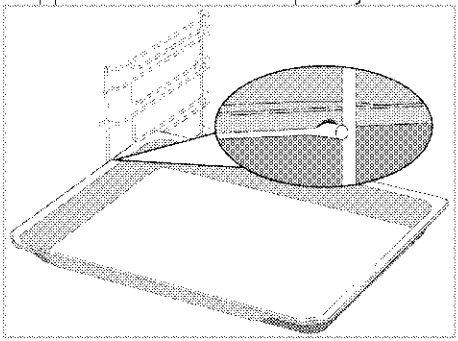
Models with wire shelves



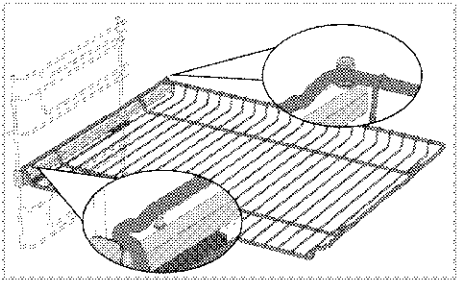
Models without wire shelves

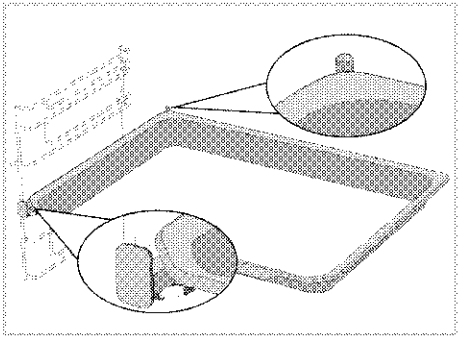


**Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves**
There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails**
Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).





## Technical specifications

| General specifications | |
|---|---|
| Product external dimensions (height/width/depth) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Oven installation dimensions (height/width/depth) | 590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Cable type and cross section used / suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Total power consumption | 3,3 kW |
| Oven type | Multifunction oven |

# 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-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.

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

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

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.

# 4 First use

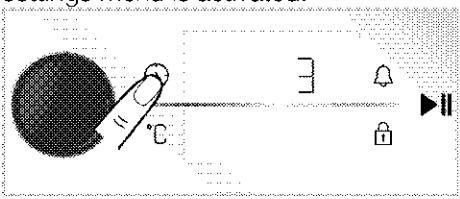
Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

## First time setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

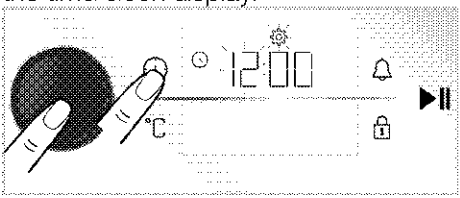
1. When the oven in stand-by mode (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching ⏲ key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.



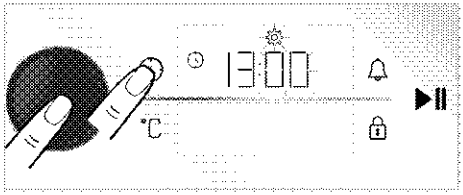
2. Press the oven control knob or touch ⏲ key once to activate the hour field.

» Hour field and ⚙ symbol flashes on the time/clock display.



3. Set the hour by rotating the oven control knob to right/left and press the oven control knob or touch ⏲ key once to activate the minute field.

» Minute field and ⚙ symbol flashes on the time/clock display.



4. Set the minute by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching ⏲ key.

» The time of day is set and the ⚙ symbol appears on the time/clock display always on.

If the initial time is not set, clock will run starting from time set in production. You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

Time of the day settings are canceled in case of long-term power failure. It needs to be re-adjusted.

## First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**Before using the accessories;**

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE 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.

NOTICE 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 oven usage

### Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

### Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lamp turns on automatically.

## Operation of the oven control unit

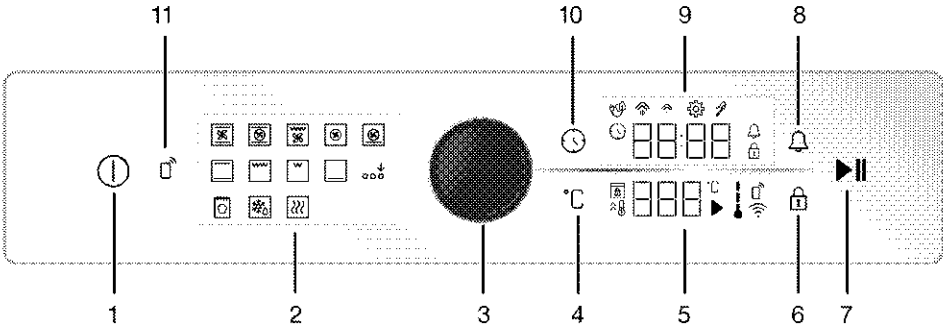
### General warnings for the oven control unit

The maximum time that can be set for the end of the time is 5:59 hours. In warm keeping function, this time is 23:59 hours. In the event of a power failure, the cooking and cooking time set will be canceled.

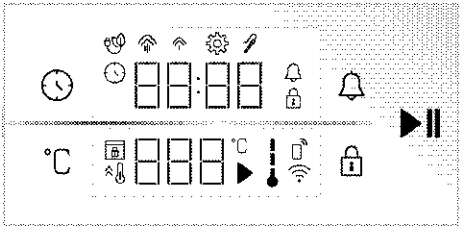
While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.

If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.

If the quick preheat (booster) setting is enabled on your control unit, the ^ symbol appears on the display when you start cooking and the oven reaches the temperature you set for cooking quickly. For the quick preheat (booster) setting, please see "Settings" section.




1 On/Off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature setting key
5 Temperature display
6 Key lock key
7 Cooking start/stop key
8 Alarm key
9 Clock/time display
10 Time and settings key
11 Remote control key



Displays

**Keys:**

: Time and settings key
: Temperature setting key
: Key lock key
: Alarm key
: Cooking start/stop key

**Clock/time display :**

: Cooking time/Day time symbol
: Alarm symbol
: Settings symbol
: Key lock symbol
: Eco fan cooking symbol
: Low level steam symbol*
: High level steam symbol*
: Meat probe symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Temperature display:**

: Cooking symbol
: Temperature symbol
: Oven inner temperature symbol
: Quick heating (booster) symbol
: Remote control symbol
: Wireless network (wifi) symbol
: Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

**Turning on the oven**

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.

» After the oven is turned on, the first operating function is displayed on the display. On this display, the operating function, temperature, cooking time, alarm can be set.

If no settings are made on this display, the oven will turn off in about 5 minutes and the time of day will appear on the display.

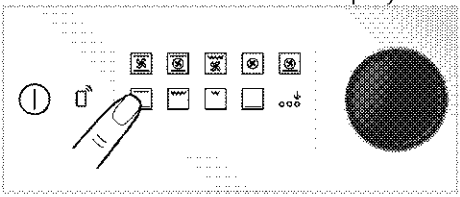
**Turning off the oven**

Turn off the oven by touching the ⏻ key. The time of day appears on the display.

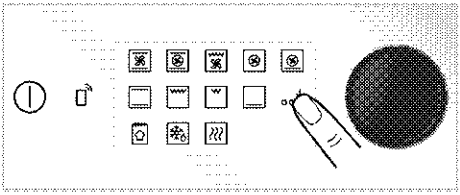
**Manual cooking to select temperature and oven operating function**

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. The "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown as an example in the images.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch on the operating function you want to cook on function display.

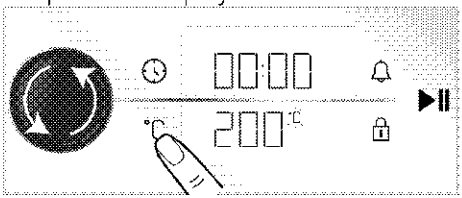


3. Touch on the operating function you want to cook on function display. If the function you want to select is not among the first operating functions that appear on the function display, you can activate the lower row of operating functions by touching on "Extra function activation".



4. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the temperature display. To change this temperature, press oven control knob or touch the °C key and rotate the oven control knob to right/left.

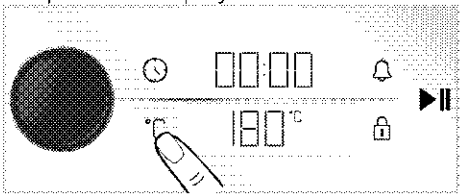
» The °C symbol blinks on the temperature display.



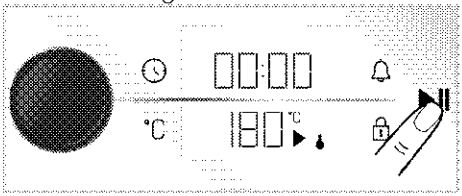

If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

» The °C symbol appears on the temperature display.




6. After setting the operating function and temperature, touch the ▶II key to start cooking.

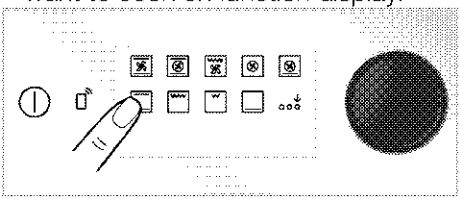


» Your oven will start operating at the selected operating function and temperature immediately. The ⍊ and ▶ the symbols will appear on the temperature display. The cooking time starts to count on the display. Each stage of the ⍊ symbol lights up as the oven interior temperature reaches the set temperature. The oven does not turn off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off. When your cooking is complete, touch the ▶II key to end cooking or touch the ⓘ key to turn off the oven completely.

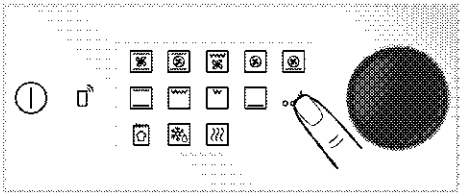
**Cooking by setting the cooking time;**

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the control unit. The "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minute settings are shown as an example in the images.

1. Turn on the oven by touching the ⓘ key.
2. Touch on the operating function you want to cook on function display.

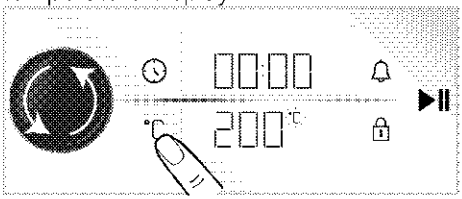


3. Touch on the operating function you want to cook on function display. If the function you want to select is not among the first operating functions that appear on the function display, you can activate the lower row of operating functions by touching on "Extra function activation".



4. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the temperature display. To change this temperature, press oven control knob or touch the °C key and rotate the oven control knob to right/left.

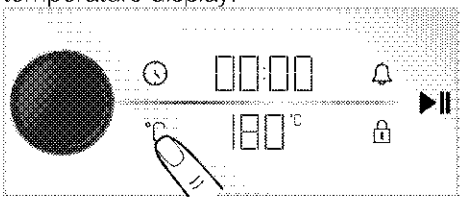
» The °C symbol blinks on the temperature display.




ⓘ If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

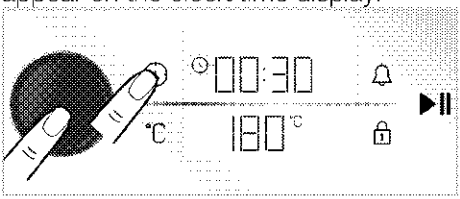
5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

» The °C symbol appears on the temperature display.



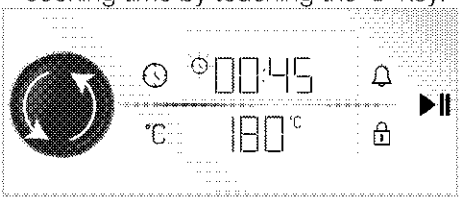
6. Press oven control knob or touch the ⏲ key once for setting the cooking time.

» The ⏲ symbol blinks on the display and the 30 minute set cooking time is appear on the clock/time display.



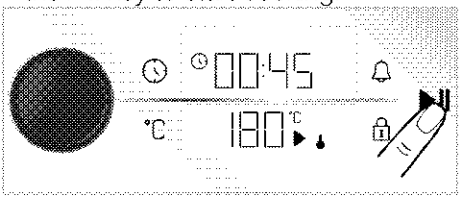

After setting the operation function and temperature, cooking time will be set 30 minutes by touching the ⏲ key or by pressing on the oven control knob directly for quick setting of the cooking time and change the time by rotating the oven control knob to right/left.

7. Set the cooking time by rotating the oven control knob .Confirm the cooking time by touching the ⏲ key.




The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

8. After setting the operating function, temperature and cooking time, touch the ▶II key to start cooking.



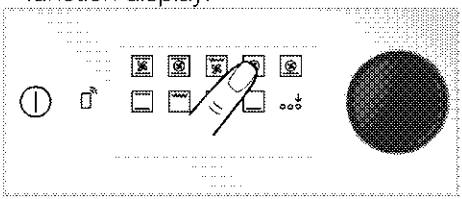

» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down. The ⍊ and ▶ symbols will appear on the temperature display. Each stage of the ⍊ symbol lights up as the oven interior temperature reaches the set temperature. After the set cooking time is completed, **"End"** appears on the temperature display, the timer give an audio warning and cooking stops.

9. The audio warning sounds for one minute. If the ▶II key is touched while the audio warning sounds and **"End"** appears on the temperature display, the oven continues to operate indefinitely. If the ⏻ key is touched, the oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will be interrupted.

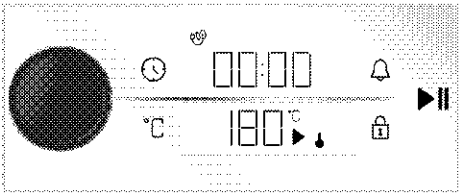
**Eco fan cooking**

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220 °C. But; cooking time will be slightly longer.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch and keep the "Fan Heating" on function display.



» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, symbol is appear and the **"Eco fan cooking"** is activated.



3. You can change the set temperature and set cooking time as described in previous sections. Then you start the cooking.

» In **"Eco fan cooking"**, the lamp light shorter than the other cooking function during cooking due to energy savings.

**Bread function**

Your oven has a "Bread function" specially defined for bread making. The temperature and time settings of the function are fixed.

Ingredients

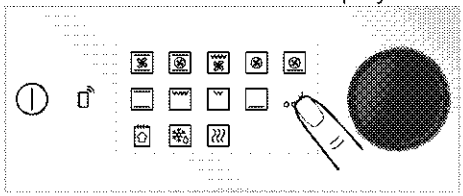
- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

For the top of the dough

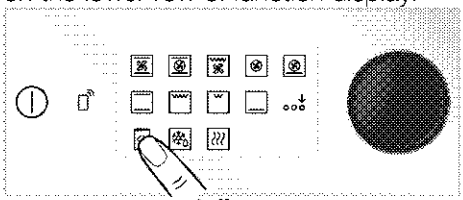
- 2 teaspoon sunflower oil

Preparation

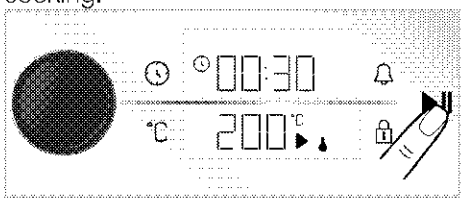
1. Sift flour into a deep bowl. Add sugar on the flour and mix it homogeneously.
2. Open the middle of the flour and add the yeast, salt and sunflower oil. Starting from the sides of the bowl, pour the warm water gradually.
3. Knead the dough by hand or in a dough mixer for about 10-15 minutes.
4. Turn the kneaded dough by hand a few times and put it in a bowl. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover it with stretch film so that it touches the dough.
5. Cover the dough with stretch film, cover it with a thick cloth and leave it to rise at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times and remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover it with stretch film so that it touches the dough. Ferment the dough at room temperature for another 30 minutes.
7. When the dough has finished fermenting, shape the dough into salmon and place it on a baking tray. Make 3-4 scratches on your dough with the help of a knife.
8. Place the tray on shelf 3 of your oven.
9. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
10. Activate the lower row of run functions by touching "Extra function activation" on the function display.



11. Touch on the "Bread function" on the lower row of function display.



12. Touch the ▶II key to start cooking.



13. At the end of the cooking time, the audible warning sounds for one minute. If the ⏻ key is touched, the

oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will stop.

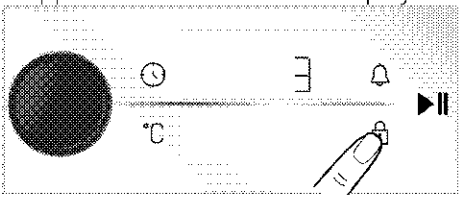
## Settings

The 3- 2- 1 count down is displayed on the menus or settings that shall be activated by touching for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

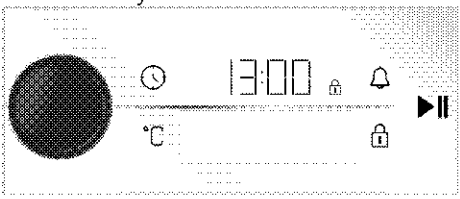
### Activating key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the control unit from interference.

1. Touch the key until the symbol appears on the time/clock display.



» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the symbol appears on the time/clock display and the key lock is activated. When any key is touched or the oven control knob pressed when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the symbol flashes.



The key lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the key lock

1. Touch the key until the symbol appears on the time/clock display.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the symbol disappears and the key lock is disabled on the time/clock display.

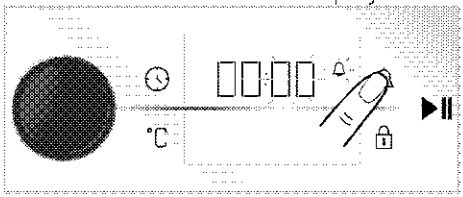
### Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than cooking.
The alarm has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the control unit gives you an audible warning.

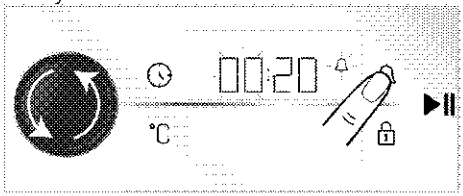
Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

1. Touch the key once to set the alarm time.

» The symbol and minute field starts to flash on the time/clock display.



2. Set the minute by rotating the oven control knob to right/left and touch key once to activate the hour field.



3. Set the hour by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching key.

» The symbol appear continuously and the alarm time starts to count down on the time/clock display.

4. After the alarm time has expired, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

> ℹ If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the time/clock display.

**Turning off the alarm**

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

» The audible warning is stopped.

**If you want to cancel the alarm;**

1. Touch the 🔔 key once to cancel alarm time.

» The 🔔 symbol starts to flash on the time/clock display.

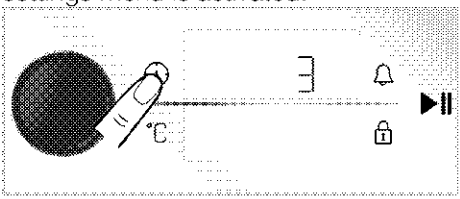
2. Set the alarm time to **"00:00"** by rotating the oven control knob to right/left.

**Setting the volume**

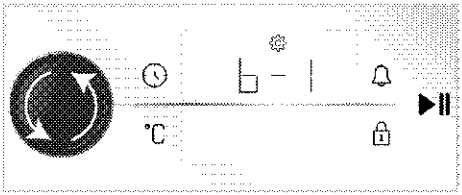
You may set the volume of the control unit. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the ⏲ key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

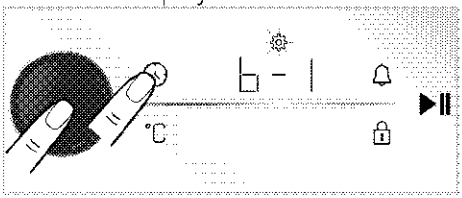



2. Rotate the oven control knob to right/left until the **"b-1"** or **"b-2"** appears on the time/clock display.




3. Activate the volume setting by touching the ⏲ key or pressing to oven control knob.

» The 🔔 symbol starts to flash on the time/clock display.



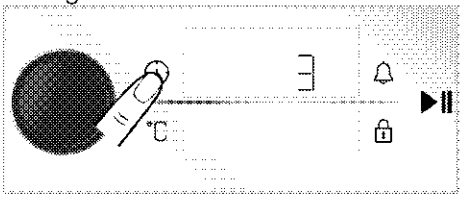

4. Set the desired volume level by rotating oven control knob to right/left.
5. Confirm the selected volume level by touching the ⏲ key or pressing to oven control knob.

**Setting the screen brightness**

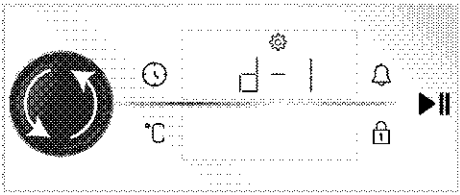
You may set the brightness of the control unit display. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the ⏲ key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

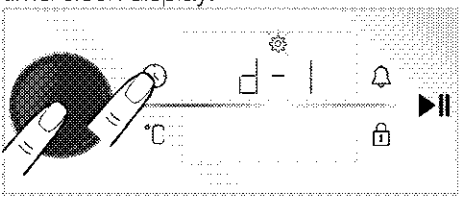



2. Rotate the oven control knob to right/left until the **"d-1"**, **"d-2"** or **"d-3"** appears on the time/clock display.



3. Activate the brightness setting by touching the key or pressing to oven control knob.

» The symbol starts to flash on the time/clock display.



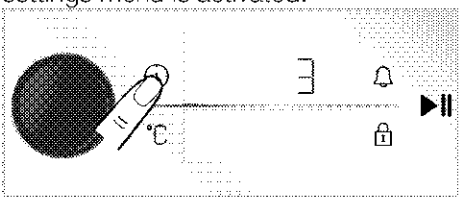
4. Set the desired brightness level by rotating oven control knob to right/left.
5. Confirm the selected brightness level by touching the key or pressing to oven control knob.

**Setting the Quick pre-heating (Booster) function**

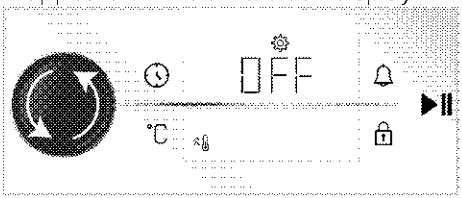
You may operate the cooking automatically with the quick pre-heating function on your product. For this purpose, you shall activate the quick pre-heating setting. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

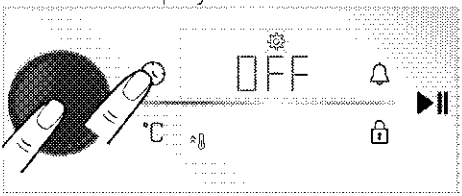


2. Rotate the oven control knob to right/left until the symbol and **"OFF"** appears on the time/clock display.

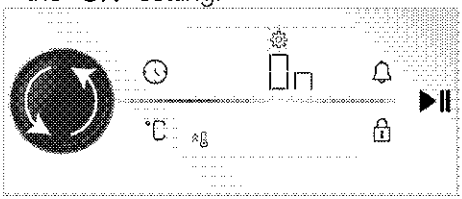


3. Activate the quick pre-heating (booster) setting by touching the key or pressing to oven control knob.

» The symbol starts to flash on the time/clock display.



4. Rotate the oven control knob to right/left to change the **"OFF"** setting displayed on the time/clock display to the **"ON"** setting.



5. Confirm the quick pre-heating (booster) setting by touching the key or pressing to oven control knob.

You may turn off the quick pre-heating setting with the same procedure. By bringing it to the **"OFF"** setting, you may cancel the quick pre-heating setting.

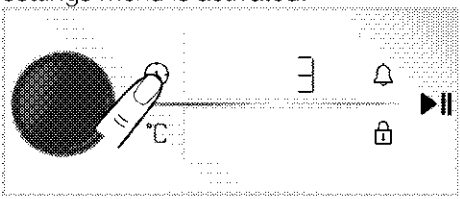
**Changing the time of day**

To change the time of day that you have previously set,

1. When the oven in stand-by mode (when the time of day is displayed on the display), activate the settings

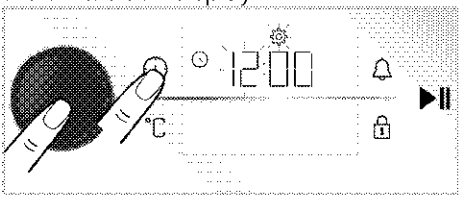
menu by touching ⏲ key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.



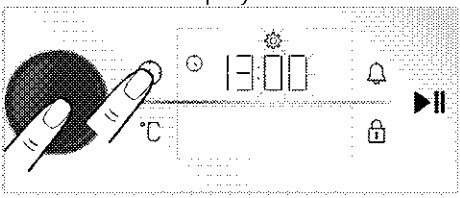
2. Press the oven control knob or touch ⏲ key once to activate the hour field.

» Hour field and ⚙ symbol flashes on the time/clock display.



3. Set the hour by rotating the oven control knob to right/left and press the oven control knob or touch ⏲ key once to activate the minute field.

» Minute field and ⚙ symbol flashes on the time/clock display.



4. Set the minute by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching ⏲ key.

» The time of day is set and the ⚙ symbol appears on the time/clock display always on.

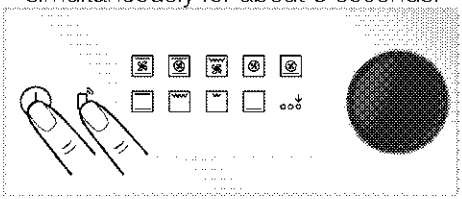
**Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the HomeWhiz application**

You may connect your oven to the wireless network and control it through the **"HomeWhiz"** application with a smart device. For this purpose, install the Homewhiz app to your smart device first. **"HomeWhiz"** application is available on IOS and Android mobile operating systems.

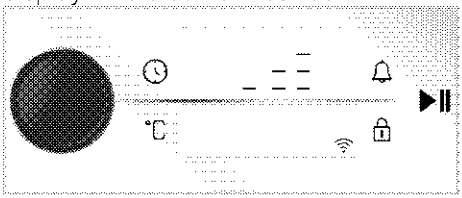
ℹ After downloading the **"HomeWhiz"** application, follow the instructions on the application to create your home.

ℹ You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.

1. To bring the oven to the setup mode, while your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), touch the ⏻ and ⚙ keys simultaneously for about 3 seconds.



» When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.



2. Open the **"HomeWhiz"** app you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.

The stock number of your appliance is the number starting with “77...” located under the front cover of the manual.

3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.

**Activating the remote control of the oven**

After introducing your oven to the **"HomeWhiz"** application, to allow remote control:

1. Touch the key once while the symbol is displayed on the display

» The symbol shall be displayed on the display together with the symbol.

If the symbol is not displayed, touch the key until the symbol is displayed on the display. If you have not introduced your appliance to the HomeWhiz application, the symbol flashes once and an error signal is heard.

If the symbol is displayed on the display, but an error signal is heard when the key is pressed and if the symbol is not displayed or symbol flashes on the display, check the internet connection of your appliance. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

**Deleting the matching of an oven connected to "Homewhiz" application**

After adding your product to the **"Homewhiz"** application, the user account you used for **"Homewhiz"** matches the information of your product. In order to delete a match due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions should be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the and ▶ keys for approximately 5 seconds.

» A countdown from 5 appears on the display.

2. After the countdown is complete, a delete match animation will appear on the display.
3. After the match deleting process is completed without any problem, an audible sound will be heard and your oven will restart.

If there is a problem in deleting a match and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. After the deletion is completed, you can connect the product to your **"Homewhiz"** account again.

**Declaration of Conformity**

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.beko.com among the additional documents on the product page for your appliance.

CE

2.4 GHz band: 100 mW max.

# 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.
In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

## General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

**Pastries and oven food**

**General Information**

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.

- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

## Cooking table for pastries and oven food

### Suggestions for cooking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cakes in tray | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Cakes in mold | Cake mold on wire grill** | Fan Heating | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Small cakes | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Standard tray* | Fan Heating | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Sponge cake | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Top and bottom heating | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Fan Heating | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Cookie | Pastry tray* | Top and bottom heating | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Pastry tray* | Fan Heating | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Dough pastry | Standard tray* | Fan assisted bottom/top heating | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Rich pastry | Standard tray* | Top and bottom heating | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standard tray* | Fan Heating | 3 | 180 | 20 ... 30 |

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole bread | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standard tray* | Fan Heating | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Glass / metal rectangular mold on wire grill** | Top and bottom heating | 2 or 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Apple pie | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill** | Fan Heating | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| | Standard tray* | Pizza function | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Preheating is recommended for all food.
* These accessories may not be included with your product.
** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Suggestions for cooking with two trays

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Small cakes | 2 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 2 – 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Cookie | 2 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Dough pastry | 1 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 1 – 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Rich pastry | 2 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Preheating is recommended for all food.
* These accessories may not be included with your product.
** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for Eco fan heating - operating function

- Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco fan heating - operating function.
- Do not open the door during cooking in the Eco fan heating - operating function. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.
- Do not preheat in Eco fan heating-mode.

## Suggestions for cooking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|
| Small cakes | Standard tray* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Cookie | Standard tray* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Dough pastry | Standard tray* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Rich pastry | Standard tray* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* These accessories may not be included with your product.

## Meat, Fish and Poultry

### The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray* | Fan assisted bottom/top heating | 3 | 15 mins. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg) | Standard tray* | Fan assisted bottom/top heating | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Roasted chicken (1.8-2 kg) | Wire grill* Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2 | 15 mins. 250/max, then 190 | 60 ... 80 |
| | Wire grill* Place one tray on a lower shelf | "3D" function | 2 | 15 mins. 250/max, then 190 | 60 ... 80 |
| Turkey (5.5 kg) | Standard tray* | Fan assisted bottom/top heating | 1 | 25 mins. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Standard tray* | "3D" function | 1 | 25 mins. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | Wire grill* Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Wire grill* Place one tray on a lower shelf | "3D" function | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Preheating is recommended for all food.
* These accessories may not be included with your product.
** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grilling table

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|
| Fish | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Chicken pieces | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Meatball (beef) - 12 pieces | Wire grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Lamb chop | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (sliced) | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Veal chop | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vegetable gratin | Wire grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

## Cooking table for test foods

### Suggestions for cooking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Standard tray* | Fan Heating | 3 | 140 | 15 ... 25 |
| Small cakes | Standard tray* | Top and bottom heating | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Standard tray* | Fan Heating | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Sponge cake | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Top and bottom heating | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Fan Heating | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Apple pie | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill** | Fan Heating | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Preheating is recommended for all food.
* These accessories may not be included with your product.
** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Shortbread (sweet cookie) | 2 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 2 – 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Small cakes | 2 –Standard tray*<br>4 –Pastry tray* | Fan Heating | 2 – 4 | 150 | 25 ... 35 |

Preheating is recommended for all food.
* These accessories may not be included with your product.
** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Meatball (beef) - 12 pieces | Wire grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

# 7 Maintenance and care

## General cleaning information

### ⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

### Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

### Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

**Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

**Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

## Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

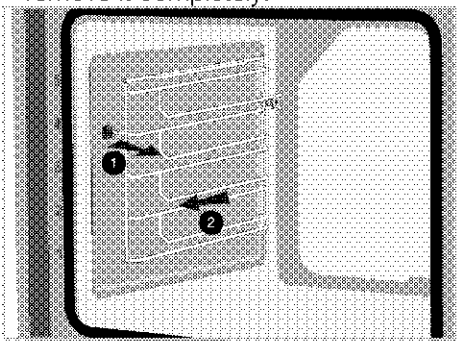
**Cleaning the side walls of the oven**

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.
If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

**To remove the side racks:**

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



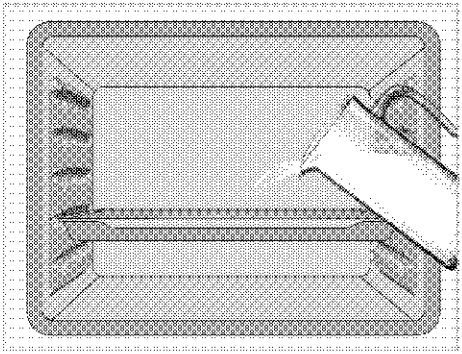
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

## Easy Steam Cleaning

**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

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 "Bottom heating" mode and run at 100°C for 20 minutes.

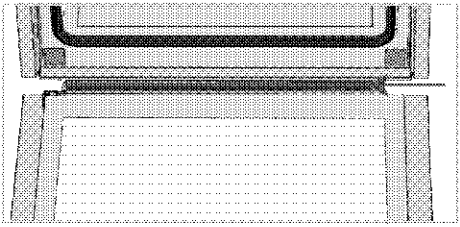
Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door.

Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven 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.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



## Cleaning the oven door

Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

The oven door inner glass is covered with an easy-to-clean material. Do not use abrasive cleaning agents, hard metal scrapers, wire wool or bleach materials such as bleach.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

**Removing the oven door**

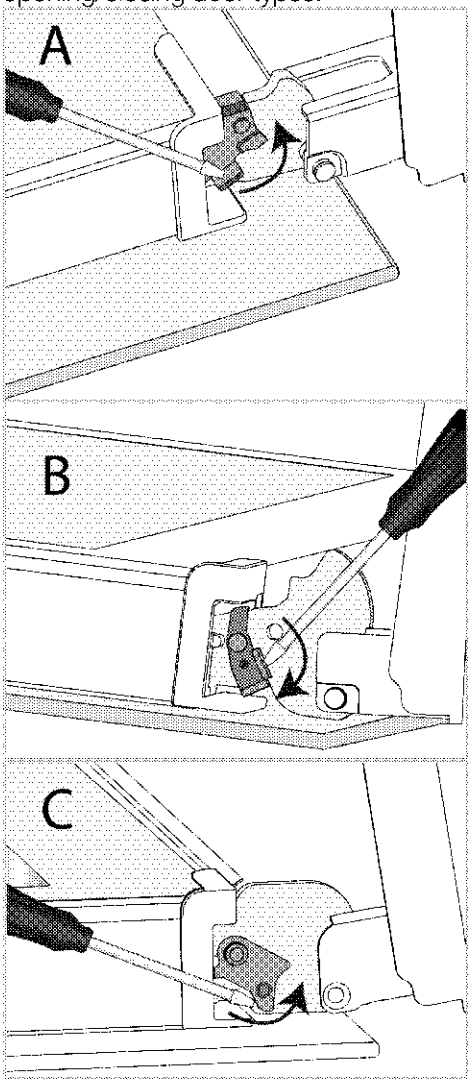
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

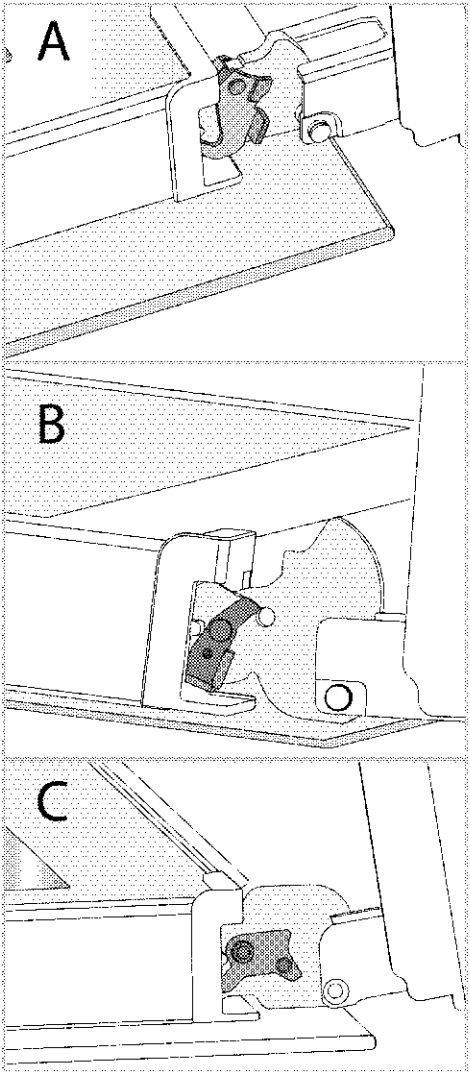
(A) type hinge is available in normal door types.

(B) type hinge is available in soft closing door types.

(C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

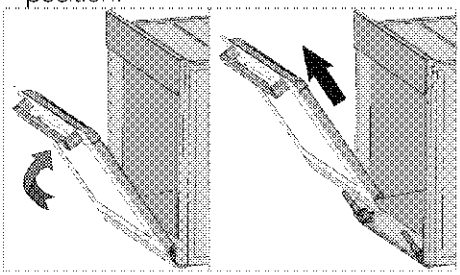



Hinge lock - closed position




Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



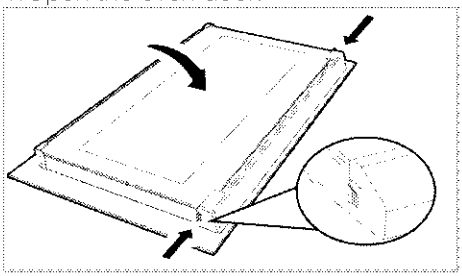
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

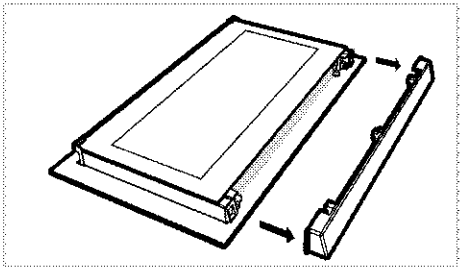
## Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

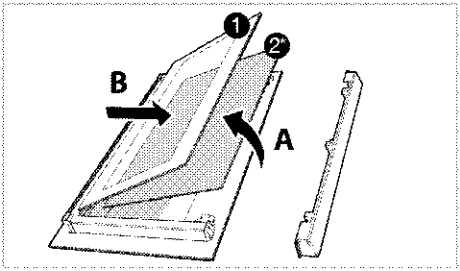
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **'A'** and then, remove it by pulling towards **'B'**.




1 Innermost glass panel

2* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

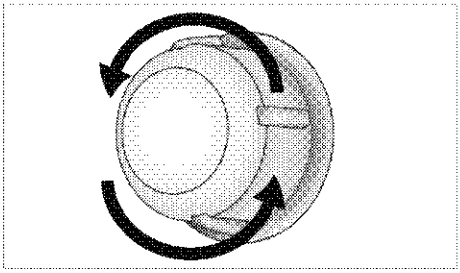
### Replacing the oven lamp

⚠ General warnings

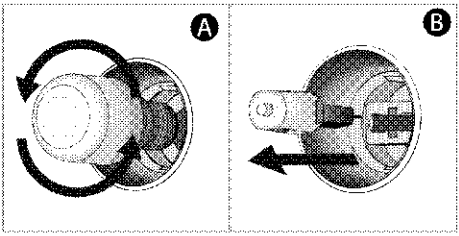
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen 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.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

**If your oven has a round lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.

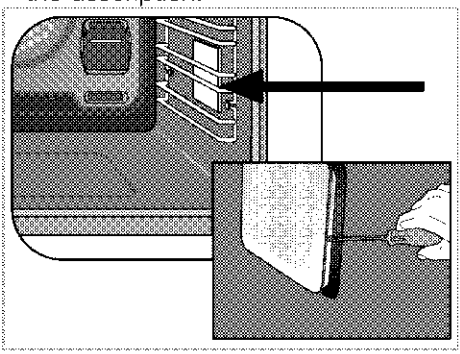



4.Refit the glass cover.

**If your oven has a square lamp,**

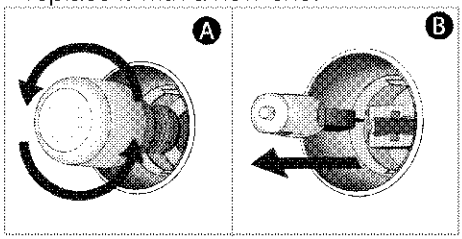
1.Disconnect the product from the electricity.

2.Remove the wire shelves according to the description.



3.Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.

4.If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.




5.Refit the glass cover and wire shelves.

# 8 Troubleshooting

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

## Oven emits steam when it is in use.

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

## Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *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.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function,keylock may be enabled. Please disable it.*

## 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.*
- 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.*

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

# Stimate client,

**Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.**
Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.
Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.
Păstrați manualul de utilizare Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.
Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:

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

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

Informații importante şi indicații utile.

Citiți cu atenție manualul de utilizare!

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

CE

## 1 Instrucțiuni de siguranță 4

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

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

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

## 3 Produsul dumneavoastră 12

Prezentarea produsului ..... 12
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului..... 13
Controlul cuptorului ..... 13
Funcțiile de operare a cuptorului..... 15
Accesoriile produsului..... 17
Utilizarea accesoriilor produsului..... 18
Specificații tehnice..... 20

## 4 Prima utilizare 21

Prima setare..... 21
Prima curățare..... 21

## 5 Utilizarea cuptorului 23

Informații generale despre utilizarea cuptorului ..... 23
Funcționarea unității de control a cuptorului ..... 23
Setări..... 29

## 6 Informații generale privind gătitul 35

Avertismente generale privind coacerea în cuptor ..... 35
Produse de patiserie și mâncare la cuptor35
Carne, pește și pui..... 39
Grăitoare..... 40
Rețete de test ..... 41

## 7 Întreținere și curățare 43

Informații generale privind curățarea..... 43
Curățarea accesoriilor ..... 44
Curățarea panoului de comandă..... 44
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)..... 45
Curățarea cu abur..... 45
Curățarea ușii cuptorului..... 46
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului ..... 48
Curățarea lămpii cuptorului..... 48

## 8 Depanare 51

# 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectarii acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- ⚠Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

## ⚠Scopul utilizării

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

## ⚠ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

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

## ⚠ Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația

de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

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

asiguraţi-vă că deconectaţi produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectaţi produsul sau dezactivaţi siguranţa, de la panoul de siguranţe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectaţi produsul la o priză care este slăbită, ieşită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeţi priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeţi întotdeauna de fişă.
- Asiguraţi-vă că fişa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.

### ⚠ Siguranţa transportului

- Deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos şi greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizaţi uşa şi/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu aşezaţi alte obiecte pe aparat şi transportaţi în poziţie verticală.
- Atunci când trebuie să transportaţi aparatul, înfăşuraţi-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros şi lipiţi cu bandă adezivă. Fixaţi bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părţilor detaşabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificaţi aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

### ⚠ Siguranţa instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificaţi dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalaţi.
- Nu instalaţi produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Menţineţi toate canalele de ventilaţie deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele uşilor decorative.

## ⚠ Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

## ⚠ Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți

compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mânuși termorezistente.

### ⚠ Utilizarea accesoriilor

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

### ⚠ Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului.

Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

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

### ⚠ Siguranța legată de întreținere și curățare

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

# 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

## Regulamentul privind deșeurile

### Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat

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

Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.
Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

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

## Depozitarea la deşeuri 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 şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

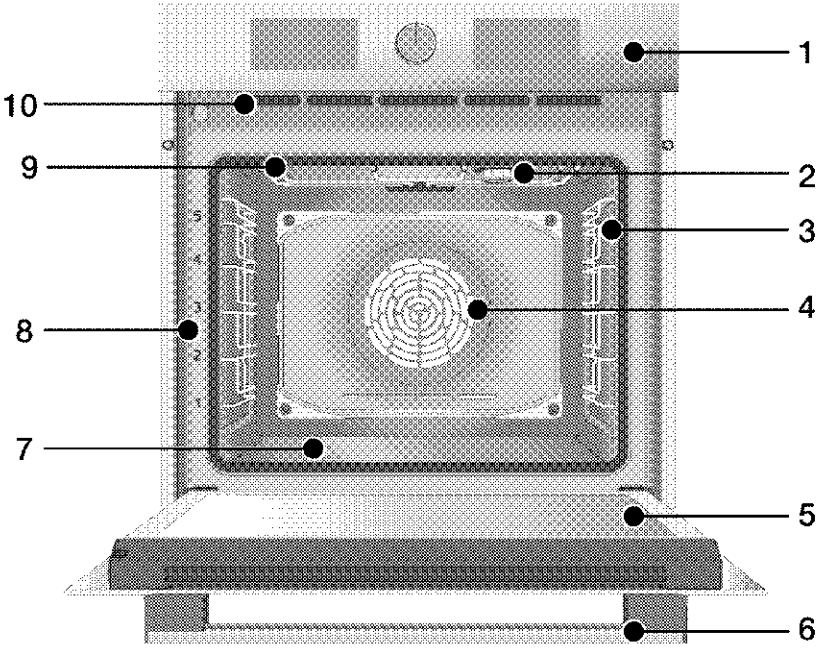
## Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

# 3 Produsul dumneavoastră

## Prezentarea produsului




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

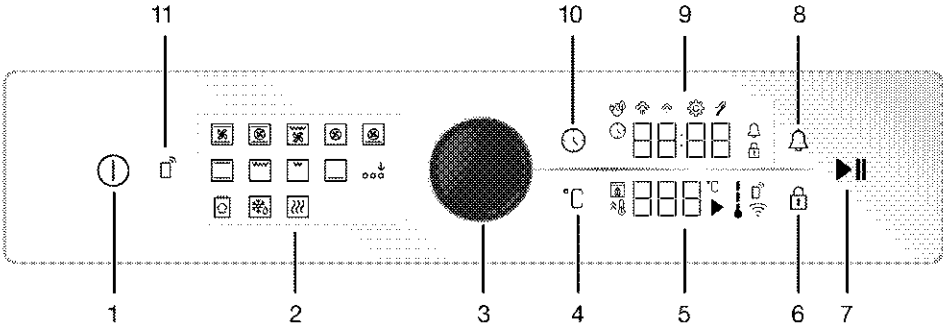
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

## Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

**Controlul cuptorului**




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

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

**Butonul pentru comanda cuptorului**

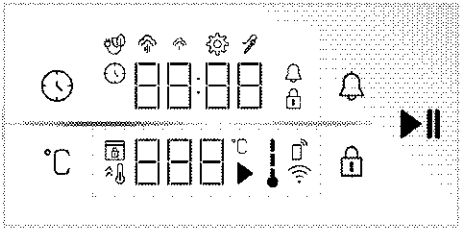
Cu butonul pentru comanda cuptorului puteți comanda configurările în ecranul ceas/timp și în ecranul pentru temperatură. Puteți naviga între aceste configurări prin rotirea butonului de comandă al cuptorului dreapta/stânga, prin apăsare puteți activa și confirma aceste configurări.

**Indicator de temperatură**

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

**Afișaj funcție**

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



Ecrane

**Taste:**

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

**Ecranul Ceas/timp :**

- : Simbolul Timp de gătire/ Ora exactă
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol sondă de carne*

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

**Ecranul pentru temperatură:**

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

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

## Funcțiile de operare a cuptorului

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

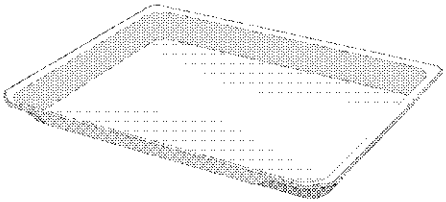
| Simbol funcție | Descrierea funcției | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare |
|---|---|---|---|
| | Funcționare cu ventilator | - | Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale. |
| | Încălzire superioară și inferioară | 40 - 280 | Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
| | Încălzire inferioară | 40 - 220 | Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur. |
| | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 40 - 280 | Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
| | Încălzire ventilator | 40 - 280 | Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit. |

| Simbol funcție | Descrierea funcției | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare |
|---|---|---|---|
| | Încălzire ventilator eco | 160 - 220 | Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator" în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. Utilizarea acestei funcții este descrisă în capitolul "Utilizarea unității de comandă a cuptorului". |
| | Funcție Pizza | 40 - 280 | Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza. |
| | Funcție „3D" | 40 - 280 | Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
| | Grătar inferior | 40 - 280 | Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică. |
| | Grătar integral | 40 - 280 | Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare. |
| | Grătar integral asistat de ventilator | 40 - 280 | Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare. |
| | Menținere la cald | 40 - 100 | Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă. |
| | Funcția pentru pâine | - | Se folosește pentru coacerea pâinii. Această configurare prestabilită pentru temperatură și timp nu poate fi schimbată. |
| | Activarea funcției extra | - | Este utilizată pentru a activa funcțiile de utilizare care nu apar pe ecranul cu funcții la prima configurare. |

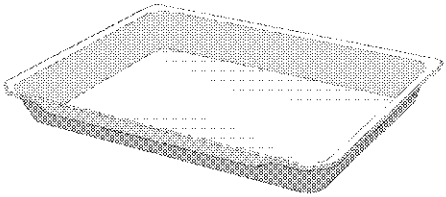
## Accesoriile produsului

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

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

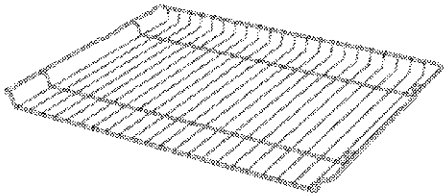


**Tavă standard**
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.

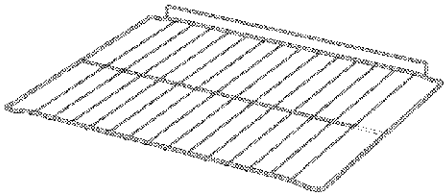


**Tavă adâncă**
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



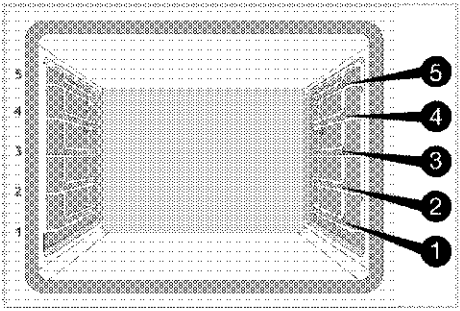
**Grătar de sârmă**
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

# Utilizarea accesoriilor produsului

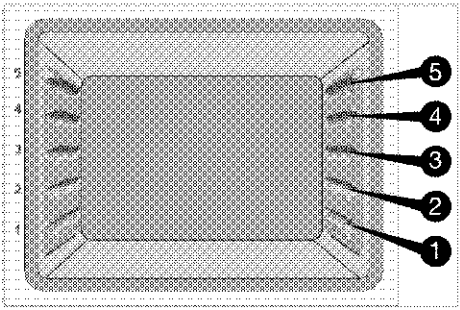
## Rafturile de coacere

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

Modele cu rafturi de sârmă



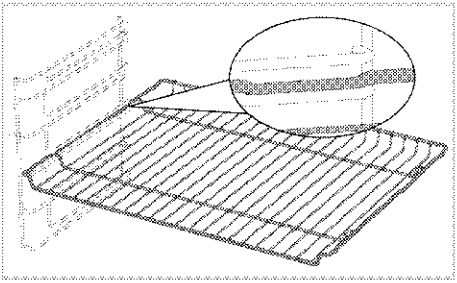

Modele fără rafturi de sârmă




## Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

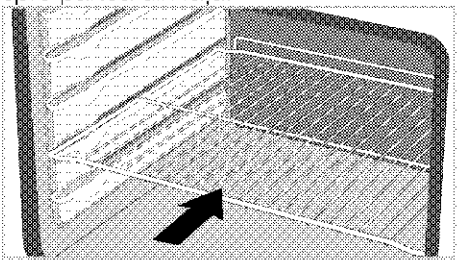
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

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



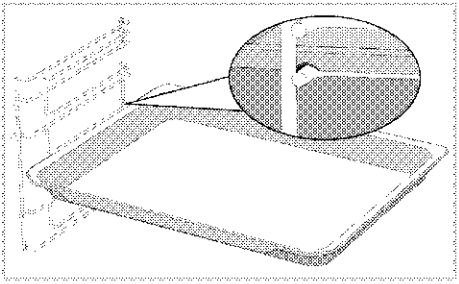
## Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

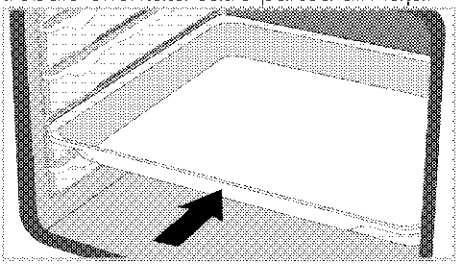
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă.

Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.

Pentru o coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



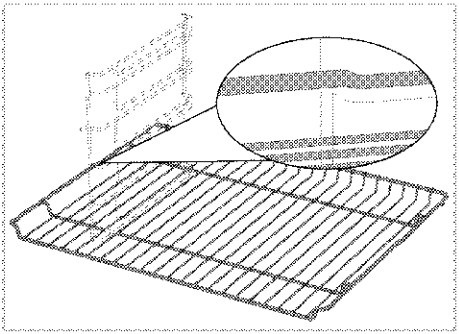
Modele fără rafturi de sârmă:
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



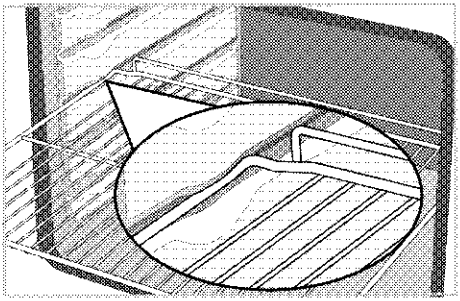
**Funcția de oprire a grătarului de sârmă**

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

Modele cu rafturi de sârmă

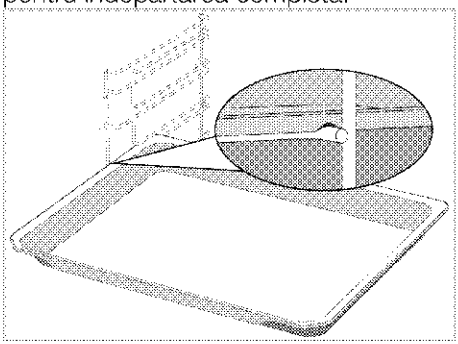


Modele fără rafturi de sârmă



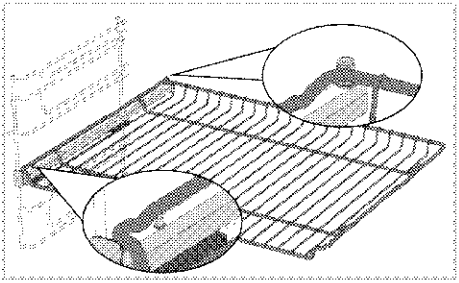
**Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă**

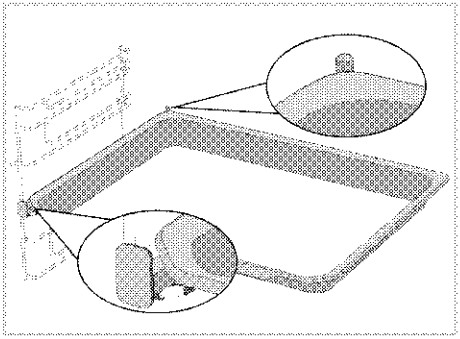
Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



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

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





## Specificații tehnice

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

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

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

Imaginile din acest manual sunt schematice şi este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

# 4 Prima utilizare

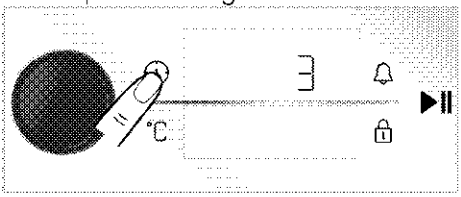
Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

## Prima setare

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

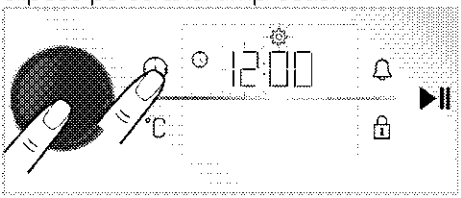
1. În timp ce cuptorul este în modul repaos (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări atingând tasta ⏲ pentru aproximativ 3 secunde.

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



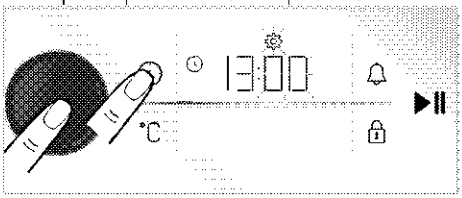

2. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta ⏲ o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.

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




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

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




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

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

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

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

## Prima curățare

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

modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

**Înaintea utilizării accesoriilor;**

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

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

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

## Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

**Lumina cuptorului**

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

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

## Funcționarea unității de control a cuptorului

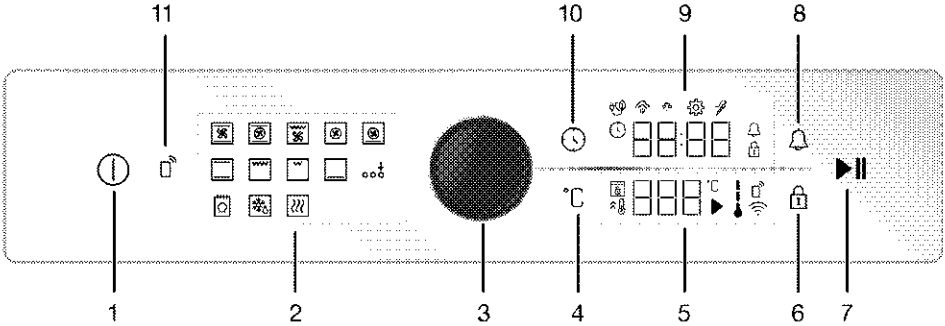
### Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul coacerii este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei întreruperi a alimentării, coacerea și timpul de coacere setat vor fi anulate.

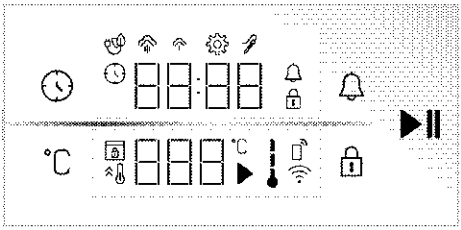
În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.

Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.

Dacă configurarea pentru preîncălzire rapidă (funcția Booster) este activată pe unitatea de control, simbolul ^🌡 apare pe ecran la începerea gătirii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru gătire rapidă. Pentru setarea de preîncălzire rapidă (funcția Booster), consultați **secțiunea** „Setări".




1 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
2 Afişaj funcţie
3 Butonul pentru comanda cuptorului
4 Tastă setare temperatură
5 Ecranul pentru temperatură
6 Tastă de blocare taste
7 Tastă pornire/oprire coacere
8 Tastă alarmă
9 Ecranul Ceas/timp
10 Tastă oră şi setări
11 Tastă telecomandă



Ecrane

**Taste:**

- : Tastă oră şi setări
- °C : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă
- ▶II : Tastă pornire/oprire coacere

**Ecranul Ceas/timp :**

- : Simbolul Timp de gătire/ Ora exactă
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol sondă de carne*

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

**Ecranul pentru temperatură:**

- ▶ : Simbol coacere (Cooking)
- °C : Simbol temperatură
- : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
- : Simbol încălzire rapidă (funcţie Booster)
- : Simbol telecomandă
- : Simbol reţea wireless (Wi-Fi)
- : Simbol de blocare uşă*

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

**Pornirea cuptorului**

1.Porniţi cuptorul atingând tasta ⏻ .
» După pornirea cuptorului, pe ecran este afişată prima funcţie de operare. Pe acest ecran, pot fi configurate funcţia de operare, temperatura, timpul de gătire şi alarma.

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

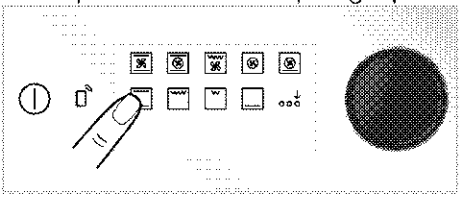
**Oprirea cuptorului**

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

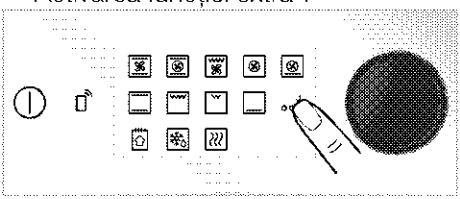
**Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului**

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

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

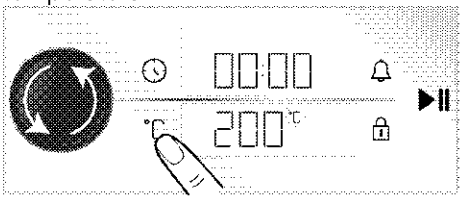


3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcțiile de operare atingând "Activarea funcției extra".



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

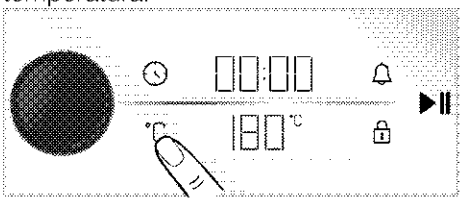
» Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.



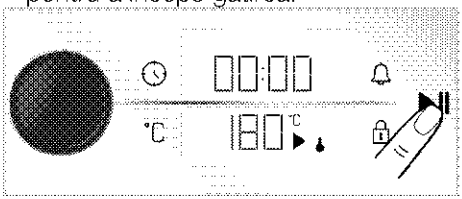

Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură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

5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.

» Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.




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



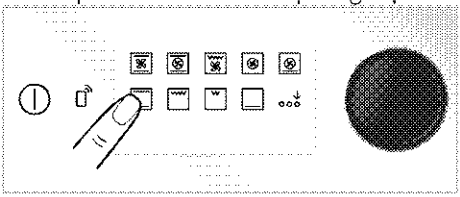

» Cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și

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

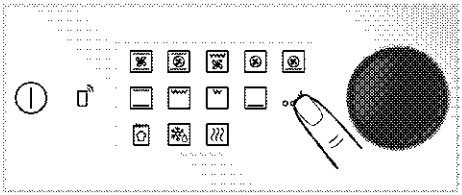
**Prepararea prin setarea timpului de coacere;**

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

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

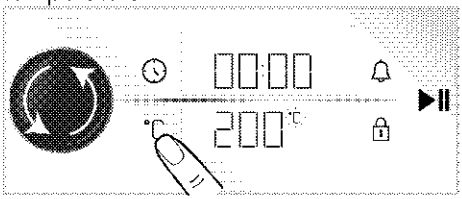


3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcțiile de operare atingând "Activarea funcției extra".



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

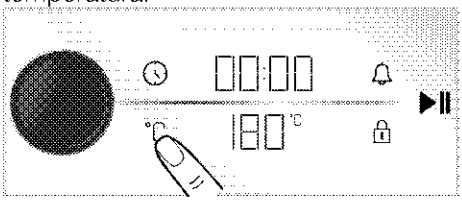
» Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.




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

5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.

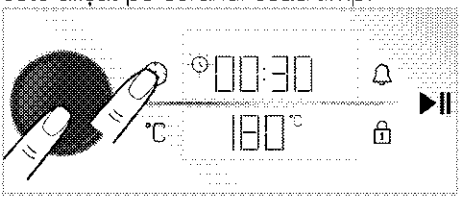
» Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.




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

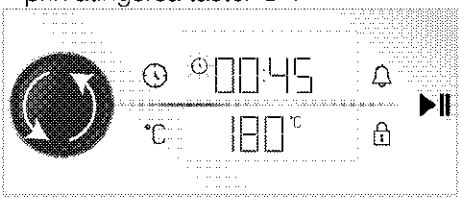
singură dată pentru a configura timpul de gătire.

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



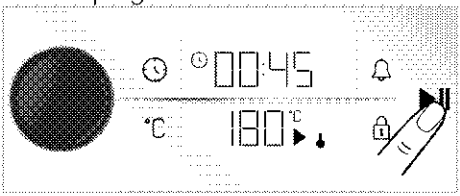

ℹ După configurarea funcției de operare, temperatură, timpul de gătire va fi configurat la 30 de minute prin atingerea tastei ⏲ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului în mod direct pentru configurare rapidă a timpului de gătire și schimbați timpul prin rotirea butonului de comandă al cuptorului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

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




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

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



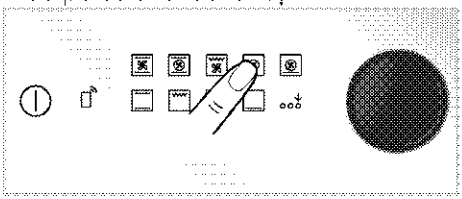

» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Numărătoarea inversă a timpului configurat de gătire va începe. Simbolurile ⏲ și ▶ vor fi afișate pe ecranul pentru temperatură. Fiecare etapă a simbolului ⏲ se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura configurată. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul **„End" (Terminat)** Este afișat pe ecranul pentru temperatură, cronometrul emite un avertisment sonor și gătirea se oprește..

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

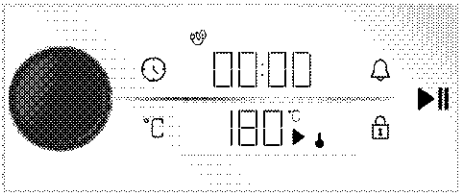
## Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco)

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

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



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



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

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

**Funcția pentru pâine**

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

**Ingrediente**

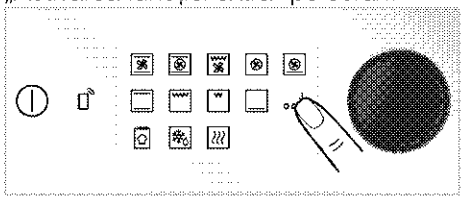
- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)

**Pentru partea superioară a aluatului**

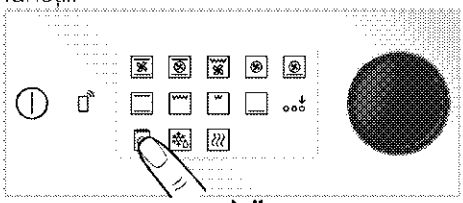
- 2 linguriițe ulei de floarea soarelui

**Pregătirea**

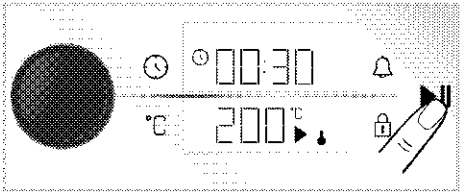
1. Cerneți făină într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Începând de la marginea bolului, turnați treptat apă caldă.
3. Frământați aluatul manual, sau într-un mixer timp de 10-15 minute.
4. Rotiți aluatul cu mâinile de câteva ori apoi puneți-l în bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul.
5. Acoperiți aluatul cu folie alimentară, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.
6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat pliați-l de 4-5 ori și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul la dospit la temperatura camerei pentru alte 30 de minute.
7. Când aluatul a finalizat dospirea, formați aluatul și așezați-l într-o tavă de copt. Cu ajutorul unui cuțit, faceți 3-4 crestături pe aluat.
8. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului dumneavoastră.
9. Porniți cuptorul atingând tasta ⏻ .
10. Activați rândul inferior al funcțiilor de lucru, atingând funcția „Activarea funcției extra" pe ecran.



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



12. Atingeți tasta ▶II pentru a începe gătirea.



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

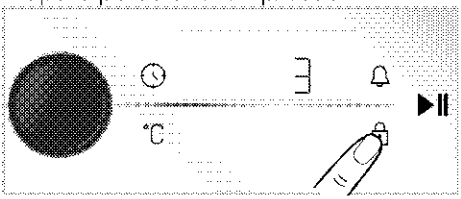
## Setări

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

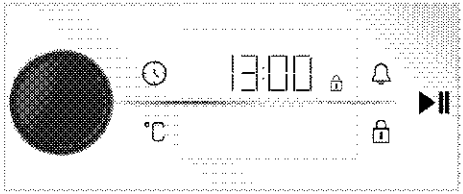
### Activarea blocării tastelor

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

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



» Este afișată numărătoarea inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă a expirat, simbolul 🔒 apare pe ecranul timp/ceas, iar blocarea tastelor este activată. La atingerea oricărei taste sau butonul de control al cuptorului este apăsat, atunci când blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul 🔒 clipește.



În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

### Dezactivarea blocării tastelor

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

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

### Setarea alarmei

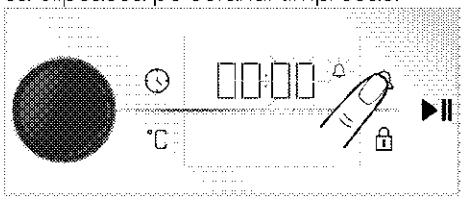
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de gătire.

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

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

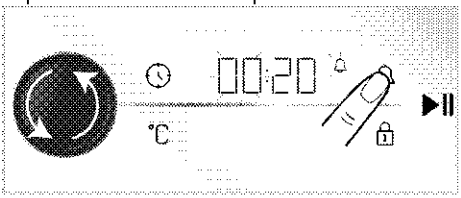
1. Atingeți o dată tasta 🔔 pentru a configura timpul alarmei.

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



2. Setați minutul rotind butonul de control al cuptorului la dreapta /

stânga şi atingeţi tasta 🔔 o dată pentru a activa câmpul orar.




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

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

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

Dacă ora alarmei şi timpul de gătire sunt configurate simultan, se va afişa durata cea mai scurtă pe ecranul timp/ ceas.

**Dezactivarea alarmei**

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

» Alarma sonoră este dezactivată.

**Dacă doriţi să anulaţi alarma;**

1. Atingeţi o dată tasta 🔔 pentru a anula alarma.

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

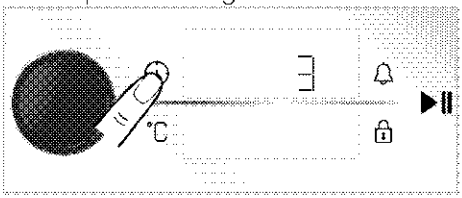
2. Configuraţi alarma la **"00:00"** prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta.

**Setarea volumului**

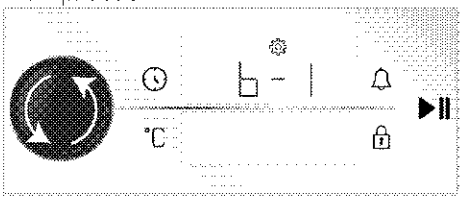
Puteţi seta volumul unităţii de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operaţiuni.

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

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

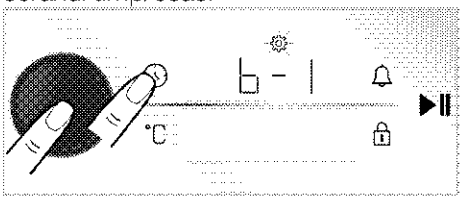



2. Rotiţi butonul de comandă al cuptorului la drapta/stânga până când **"b-1"** sau **"b-2"** este afişat pe ecranul timp/ceas.




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

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




4. Configuraţi nivelul volumului dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la drapta/ stânga.
5. Confirmaţi nivelul selectat al volumului prin atingerea tastei ⏲ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

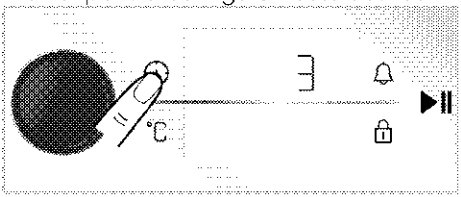
**Setarea luminozităţii ecranului**

Puteţi seta luminozitatea ecranului unităţii de comandă Cuptorul trebuie să

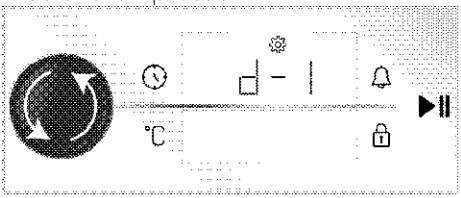
fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

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

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

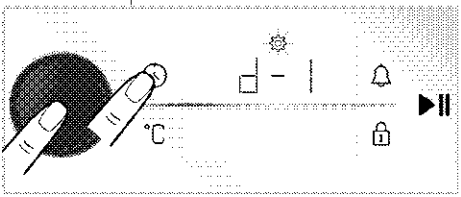


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când **"d-1"**, **"d-2"** sau **"d-3"** este afișat pe ecranul timp/ceas.



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

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



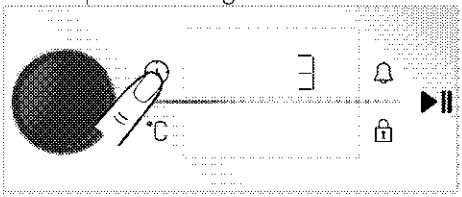
4. Configurați nivelul luminozității dorite dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/ stânga.
5. Confirmați nivelul selectat al luminozității prin atingerea tastei ⏲ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

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

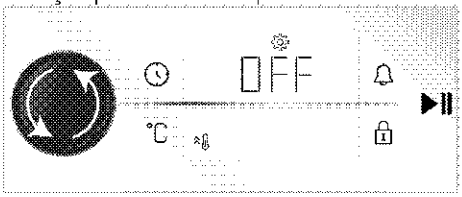
Puteți efectua gătirea automată cu ajutorul funcției de preîncălzire rapidă cu care este dotat aparatul dumneavoastră. În acest scop, veți activa setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

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

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

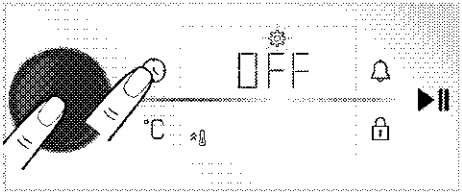


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul ^🌡 și **"OFF (OPRIT)"** este afișat pe ecranul timp/ceas.

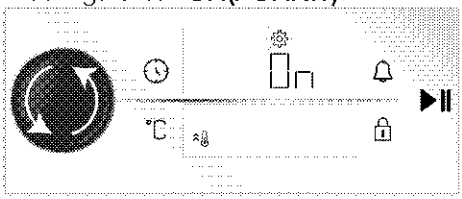


3. Activați preîncălzirea rapidă (booster) prin atingerea tastei ⏲ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

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




4. Rotiţi butonul de comandă al cuptorului la drapta/stânga penreu a schimba configurarea **"OFF (OPRIT)"** afişată pe ecranul timp/ceas în configurarea **"ON(PORNIT)"** .




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

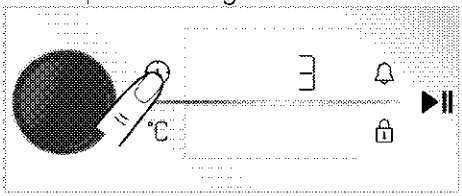
Puteţi dezactiva setarea de preîncălzire rapidă, cu aceeaşi procedură. Accesând configurarea **"OFF(OPRIT)"** , puteţi anula configurarea pentru preîncălzire rapidă.

**Modificarea orei**

Pentru a schimba ora setată anterior,

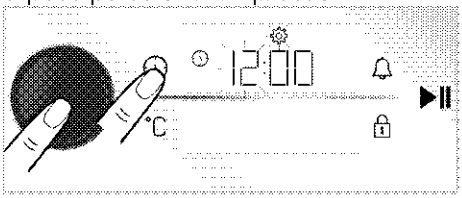
1. În timp ce cuptorul este în modul repaos (când pe ecran este afişată ora exactă), activaţi meniul de configurări atingând tasta ⏲ pentru aproximativ 3 secunde.

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



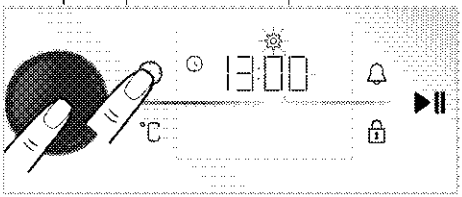

2. Apăsaţi butonul de comandă al cuptorului sau atingeţi tasta ⏲ o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.

» Câmpul aferent orei şi simbolul ⚙ clipesc pe ecranul timp/ceas.




3. Configuraţi ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga şi apăsaţi butonul de comandă al cuptorului sau atingeţi tasta ⏲ o singură dată pentru a activa câmpul pentru minute.

» Câmpul aferent minutelor şi simbolul ⚙ clipesc pe ecranul timp/ceas.




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

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

**Conectarea cuptorului la reţeaua wireless şi introducerea acestuia în aplicaţia HomeWhiz**

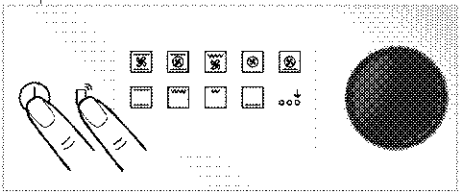
Puteţi conecta cuptorul la reţeaua wireless şi îl puteţi controla prin intermediul aplicaţiei **„HomeWhiz"** , cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instalaţi mai întâi aplicaţia HomeWhiz pe dispozitivul dumneavoastră smart. Aplicaţia **„HomeWhiz"** este disponibilă

pentru sistemele mobile de operare IOS şi Android.

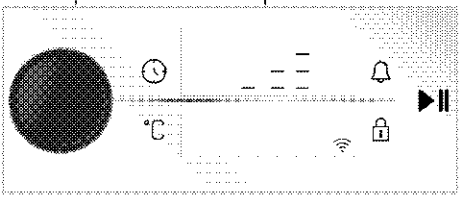
După descărcarea aplicației **„HomeWhiz"** , urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crearea destinației (home).

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

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



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




2. Deschideți aplicația **„HomeWhiz"** pe care ați instalat-o pe dispozitivul dumneavoastră smart. După crearea destinației (home), selectați cuptorul dintre aparatele de bucătărie şi introduceți numărul lotului produsului dumneavoastră în aplicație, urmând paşii descrişi în aplicație.

Numărul de lot al aparatului dumneavoastră este numărul care începe cu „77 ..." amplasat în josul coperții manualului.

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

**Activarea comenzii de la distanță a cuptorului**

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

1. Atingeți o dată tasta ⏻ în timp ce simbolul ᯤ este afişat pe ecran.

» Simbolul ⏻ se afişează pe ecran împreună cu simbolul ᯤ.

Dacă simbolul ᯤ nu este afişat, apăsați tasta ⏻ până când simbolul ᯤ va fi afişat pe ecran. Dacă nu ați conectat aparatul la aplicația HomeWhiz, simbolul ᯤ clipeşte o dată şi este emis un semnal de eroare.

Dacă simbolul ᯤ este afişat pe ecran, dar se aude un semnal de eroare la apăsarea tastei ⏻ şi dacă simbolul ⏻ nu este afişat pe ecran, sau simbolul ᯤ clipeşte pe ecran, verificați conexiunea la internet a aparatului dumneavoastră. Dacă conexiunea la internet este bună, însă problema persistă, repetați paşii pentru instalare.

**ştergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „Homewhiz"**

După adăugarea produsului dumneavoastră în aplicația **„HomeWhiz"** , contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru **„HomeWhiz"** corespunde informațiilor produsului dumneavoastră. Pentru a şterge o

asociere din cauza pierderii accesului la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie luate următoarele măsuri.

1. Cu produsul oprit (ceasul va apărea pe afişaj), atingeți tastele ⏍ şi ▶ timp de aproximativ 5 secunde.

» Pe afişaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ştergere a asocierii.
3. După finalizarea procesului de ştergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet şi cuptorul va reporni.

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

4. După finalizarea ştergerii, puteți conecta din nou produsul la contul dumneavoastră **"Homewhiz"** .

**Declarație de conformitate**

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

CE

Bandă: 2,4 Ghz Maxim 100mW

# 6 Informații generale privind gătitul

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

## Avertismente generale privind coacerea în cuptor

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

**Produse de patiserie și mâncare la cuptor**

**Informații generale**

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

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

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

### Indicaţii pentru coacerea prăjiturilor

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

### Indicaţii pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creşteţi temperatura cu aproximativ 10 °C şi reduceţi timpul de coacere. Umeziţi foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou şi amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asiguraţi-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafaţă, dar partea inferioară este necoaptă, asiguraţi-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercaţi să întindeţi sosul uniform între foile de aluat şi compoziţie.
- Coaceţi în poziţia şi la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, aşezaţi pe un raft inferior, la următoarea preparare.

**Tabel de gătit pentru produse de patiserie şi mâncare la cuptor**

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcţie utilizată | Poziţie pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---|---|---|---|---|---|
| | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire ventilator | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Prăjitură | Tavă produse de patiserie* | Încălzire superioară şi inferioară | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Produse de patiserie | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Produse de patiserie cu cremă | Tavă standard* | Încălzire superioară şi inferioară | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pâine întreagă | Tavă standard* | Încălzire superioară şi inferioară | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară şi inferioară | 2 sau 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară şi inferioară | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Tavă standard* | Încălzire superioară şi inferioară | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| | Tavă standard* | Funcţie Pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Pentru toate reţetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Sugestii pentru gătit cu două tăvi

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcţie utilizată | Poziţie pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torturi mici | 2 –Tavă standard*<br>4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Prăjitură | 2 –Tavă standard*<br>4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Produse de patiserie | 1 –Tavă standard*<br>4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 1 – 4 | 180 | 40 ... 50 |

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcţie utilizată | Poziţie pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Produse de patiserie cu cremă | 2 –Tavă standard*<br>4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Pentru toate reţetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Tabel de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcţie de operare

- Nu modificaţi temperatura de preparare după ce începe să se gătească Încălzire ventilator eco - funcţie de operare.
- Nu deschideţi uşa atunci când coaceţi în Încălzire ventilator eco - funcţie de operare. Dacă uşa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru a economisi energie şi poate diferi de afişaj.
- Nu preîncălziţi în modul Încălzire ventilator eco.

### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

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

## Carne, pește și pui

### Punctele cheie ale prăjirii

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

### Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg) | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3 | 15 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg) | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pui fript (1.8-2 kg) | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 2 | 15 min. 250/max, apoi 190 | 60 ... 80 |
| | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 2 | 15 min. 250/max, apoi 190 | 60 ... 80 |
| Turcia (5.5 kg) | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tavă standard* | Funcție „3D” | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pește | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Grăitoare

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

## Avertismente generale

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

## Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

## Tabel de preparare la grătar

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

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

## Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

## Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.
* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.
** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

### Sugestii pentru gătit cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.
* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.
** Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile comercial.

## Grăitoare

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

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

# 7 Întreţinere şi curăţare

## Informaţii generale privind curăţarea

### ⚠ Avertismente generale

- Aşteptaţi ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăţa. Suprafeţele fierbinţi pot provoca arsuri!
- Nu aplicaţi detergenţi direct pe suprafeţele fierbinţi. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curăţaţi şi uscaţi temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curăţate cu uşurinţă şi este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veţi prelungi durata de viaţă a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiţi aparate de curăţare cu aburi, pentru curăţare.
- Unii detergenţi sau agenţi de curăţare pot deteriora suprafaţa. Nu folosiţi detergenţi abrazivi, pulberi de curăţat, creme de curăţare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuţite în timpul curăţării.
- Nu este nevoie de un agent special de curăţare pentru curăţarea produsului după fiecare utilizare. Curăţaţi aparatul cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale sau un burete şi uscaţi-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asiguraţi-vă că ştergeţi complet lichidul rămas după curăţare şi curăţaţi imediat orice stropi rămaşi în urma preparării alimentelor.
- Nu spălaţi niciun component al produsului în maşina de spălat vase.

### Suprafeţe de inox şi oţel inoxidabil

- Nu folosiţi agenţi de curăţare care conţin acid sau clor, pentru curăţarea suprafeţelor şi mânerelor de inox sau oţel inoxidabil.
- Suprafaţa de inox sau oţel inoxidabil îşi poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curăţaţi suprafaţa inox sau oţel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curăţaţi cu o cârpă moale cu soluţie de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafeţele de oţel inoxidabil, având grijă să ştergeţi într-o singură direcţie.
- Îndepărtaţi urmele de calcar, ulei, amidon, lapte şi proteine de pe suprafeţe de oţel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

### Suprafeţe emailate

- După fiecare utilizare, curăţaţi suprafeţele emailate cu detergent de vase, apă caldă şi o cârpă moale sau burete, şi uscaţi cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcţie de curăţare uşoară cu abur, puteţi realiza curăţarea uşoară cu abur în cazul murdăriei uşoare, nepersistente. (Consultaţi secţiunea „Curăţarea uşoară cu abur")
- Pentru pete persistente se poate utiliza produsul de curăţare pentru cuptor şi grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., dar şi bureţi de sârmă fără zgâriere. Nu folosiţi un produs extern de curăţat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curăţarea zonei de preparare. Curăţarea suprafeţelor fierbinţi va crea atât pericol de incendiu, cât şi deteriorarea suprafeţei emailate.

### Suprafeţe catalitice

- Pereţii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiţi decât cu vopsea de

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

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

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

## Curățarea accesoriilor

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

## Curățarea panoului de comandă

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

## Curăţarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

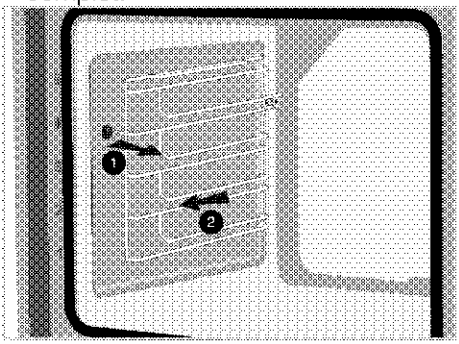
Urmaţi instrucţiunile de curăţare descrise în secţiunea „Informaţii generale despre curăţare" în funcţie de tipurile suprafeţelor din interiorul cuptorului.

### Curăţarea pereţilor laterali ai cuptorului

Pereţii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiţi decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcţie de model. Dacă există un perete catalitic, consultaţi secţiunea „Pereţii catalitici" pentru informaţii.
Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateţi rafturile înainte de a curăţa pereţii laterali. Apoi, realizaţi curăţarea aşa cum este descris în secţiunea „Informaţii generale despre curăţare" în funcţie de tipul suprafeţei peretelui lateral.

### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateţi partea din faţă a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageţi raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



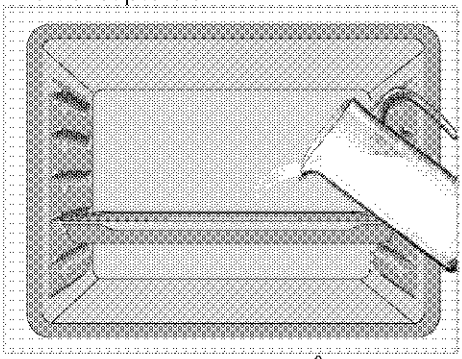

3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

## Curăţarea cu abur

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

Această funcţie asigură o curăţare uşoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului şi picăturile de apă condensate pe suprafeţele interioare ale cuptorului.

1. Îndepărtaţi toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnaţi 500 ml de apă în tava cuptorului şi aşezaţi tava pe al doilea raft al cuptorului.

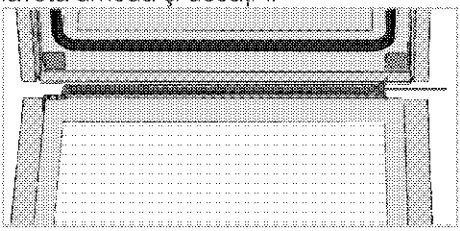


3. Setaţi cuptorul în modul "Încălzire inferioară" şi rulaţi la 100°C timp de 20 de minute.

Deschideţi uşa şi ştergeţi suprafaţa interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.
Deschideţi uşa imediat şi ştergeţi suprafaţa interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed. La deschiderea uşii, se va degaja abur. Apare pericolul de arsură. Deschideţi cu atenţie uşa cuptorului.
Folosiţi apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăţa murdăria persistentă, apoi ştergeţi cu o cârpă uscată.

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

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



## Curățarea ușii cuptorului

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

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

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

### Îndepărtarea ușii cuptorului

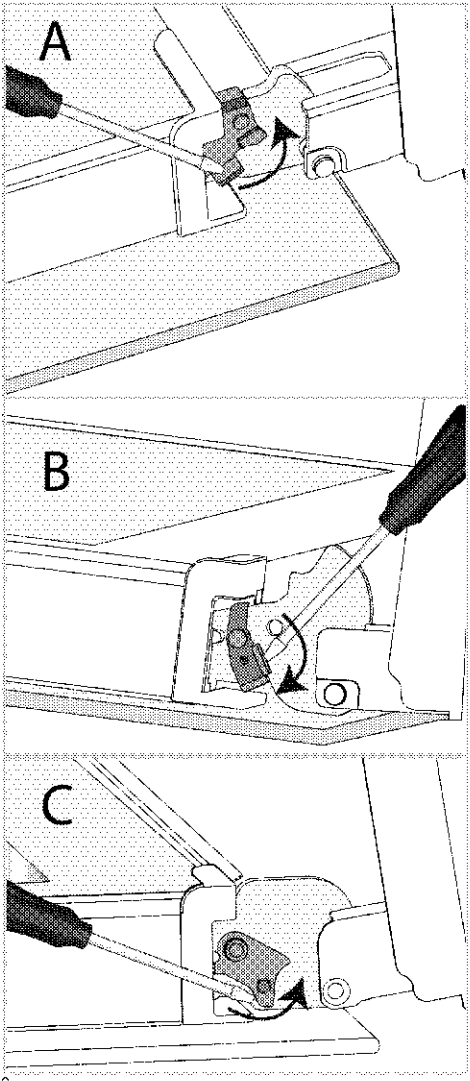
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

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

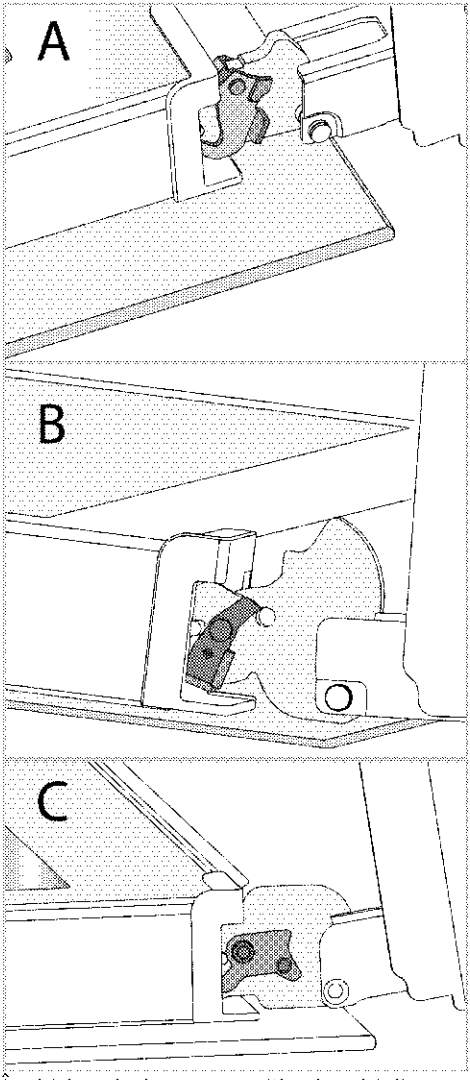
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.

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

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

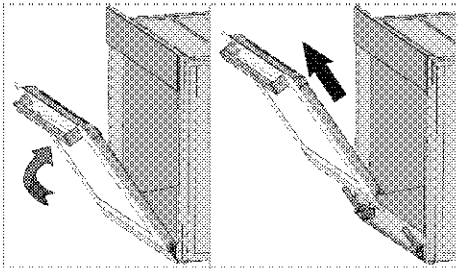



Închidere balama - poziție închisă




Închidere balama - poziție deschisă

3.Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



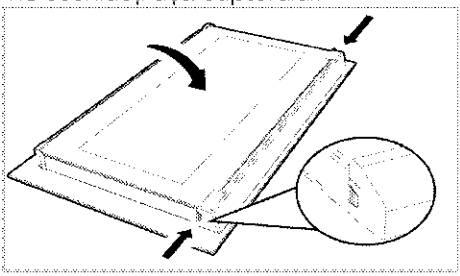
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

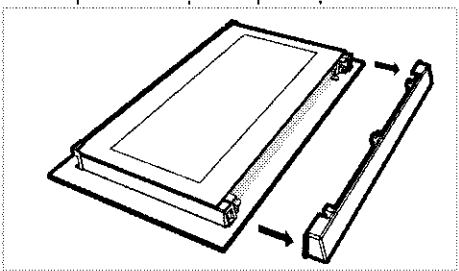
## Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

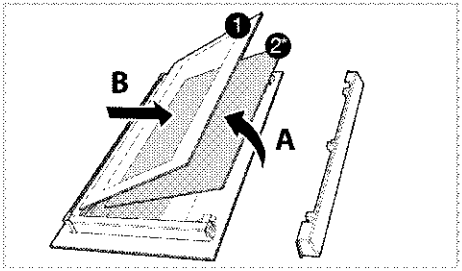
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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




1 Panou de sticlă la interfața cu interiorul

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

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

## Curățarea lămpii cuptorului

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

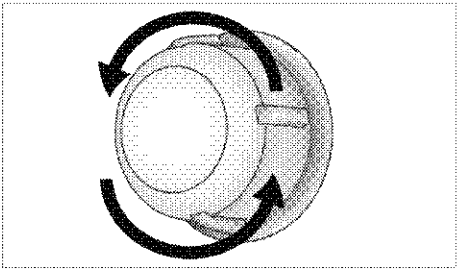
## Înlocuirea lămpii cuptorului

### ⚠ Avertismente generale

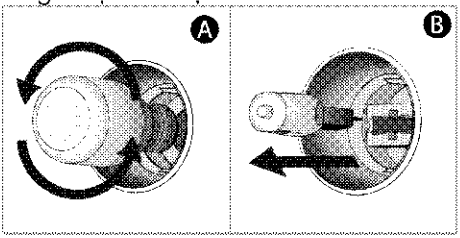
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm,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

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

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



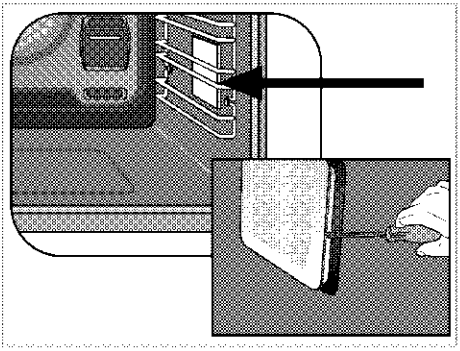
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.




4. Repoziționați capacul de sticlă.

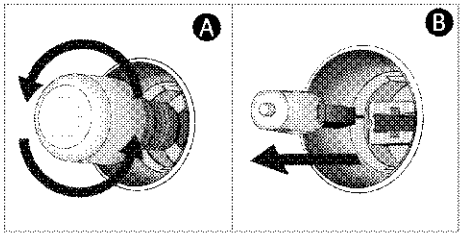
**În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,**

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



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

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




5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

# 8 Depanare

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

## Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

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

## În timpul coacerii, se formează picături de apă.

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

## Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

## Aparatul nu funcționează.

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

## Becul cuptorului nu funcționează.

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

## Cuptorul nu se încălzește.

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

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

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

## Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

**Programul de functionare al Centrului de apeluri**
Luni – Vineri : 08:30 - 20:00
Sambata : 08:30 - 17:00
E-mail: service@arctic.ro

**Centrul de apeluri Arctic si Beko**
*9010, numar apelabil din orice retea

**Centrul de apeluri Grundig**
*9020, numar apelabil din orice retea

**Alte numere Centrul de apeluri**
0245 – 605 111 , numar apelabil in reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua 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 |