



## **Horno empotrado**

Manual del usuario

## **Cuptor încorporabil**

Manual de utilizare



BBIM11300XFP

**ES / RO**

385.4413.67/R.AD/5.02.2022/4-3

7739182918

## Estimado cliente,

### Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

# TABLA DE CONTENIDOS

## **1 Instrucciones de seguridad 4**

Propósito del uso .....	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas .....	5
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte.....	7
Seguridad de la instalación .....	8
Seguridad de uso.....	8
Advertencias sobre la temperatura .....	8
Uso de accesorios .....	9
Seguridad en la cocina .....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	10
Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 11	

## **2 Instrucciones medioambientales 12**

Regulación en materia de residuos .....	12
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil .....	12
Eliminación del material de embalaje.....	12
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	12

## **3 Su aparato 14**

Información sobre el aparato.....	14
Introducción y uso del panel de mandos del aparato .....	15
Control del horno .....	15
Funciones de funcionamiento del horno ..	16
Accesorios del aparato .....	18
Uso de accesorios del aparato .....	19
Especificaciones técnicas .....	21

## **4 Primer uso 22**

El primer ajuste de la primera vez.....	22
Primera limpieza.....	22

## **5 Cómo usar el horno 24**

Información general sobre el uso del horno .....	24
Funcionamiento de la unidad de control del horno .....	24
Ajustes .....	28

## **6 Información general sobre la cocción 31**

Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....	31
Pasteles y alimentos para el horno.....	31
Carne, pescado y aves de corral.....	35
Parrilla .....	36
Alimentos de prueba.....	37

## **7 Mantenimiento y cuidados39**

Información general de limpieza.....	39
Limpieza de los accesorios.....	40
Limpiar el panel de control .....	40
Limpiar el interior del horno (área de cocción) .....	41
Autolimpieza pirolítica .....	41
Limpiar la puerta del horno.....	42
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno .....	44
Limpiar la bombilla del horno.....	45

## **8 Solución de problemas 47**

## 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
  - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
  - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
  - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
  - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
  - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
  - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
  - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
  - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
  - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
  - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

## Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

## Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida

con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de

corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



## **Seguridad en el transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

## Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

## Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

## Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el



aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



### **Uso de accesorios**

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada,

consulte la sección "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



### **Seguridad en la cocina**

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el

- accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
  - Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
  - Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

## **Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)**

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa en su horno, no la utilice durante la autolimpieza.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

#### Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

#### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

#### Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

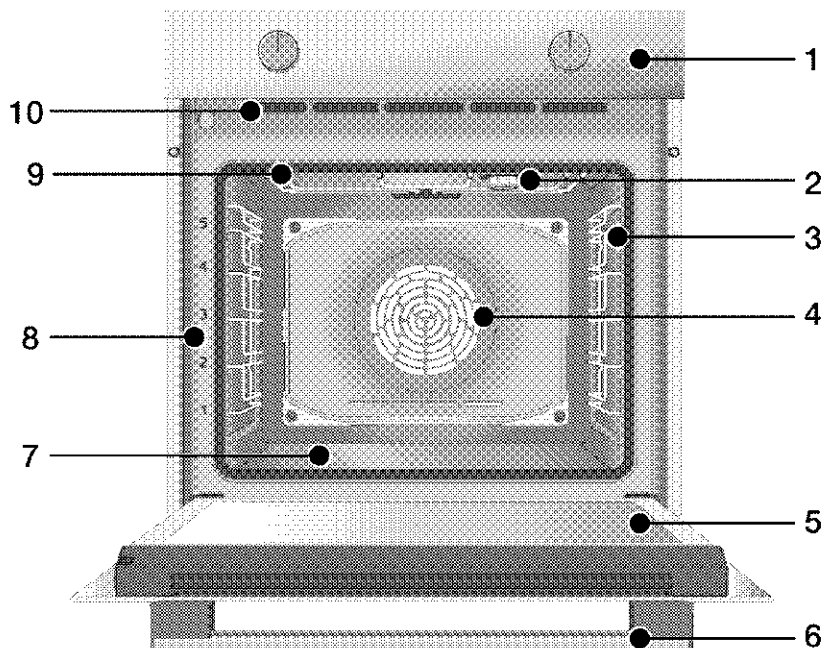
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante

de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

## 3 Su aparato

### Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla\*
- 3 Estantes de rejilla\*\*
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior

- 10 Los agujeros de ventilación

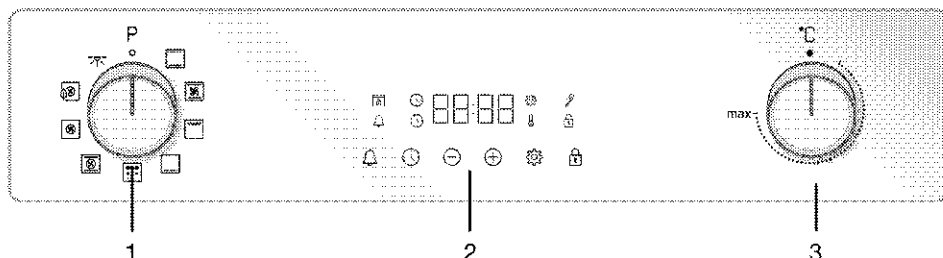
\* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

\*\* En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

## Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

### Control del horno



- 1 Perilla de selección de funciones
- 2 Temporizador
- 3 Perilla de temperatura

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

#### Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

#### Perilla de temperatura

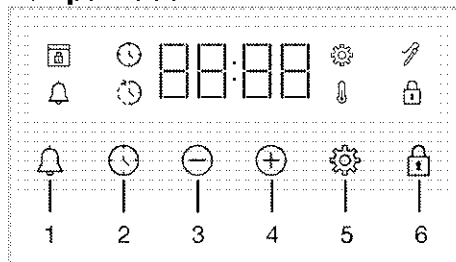
Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

#### Indicador de temperatura

Puede ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida y mantiene esta

temperatura, y la animación de calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor establecido, esta animación se detiene y el símbolo "C" aparece constantemente junto al valor de la temperatura establecida.





### Temporizador




- 1 Tecla de alarma
- 2 Tecla de ajuste de la hora
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de ajustes
- 6 Llave de bloqueo de teclas

### Símbolos de la pantalla






- : Símbolo del tiempo de cocción
- : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción\*
- : Símbolo de la alarma

-  : Símbolo de la sonda de carne\*
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de configuración





-  : Símbolo de bloqueo de la puerta\*
- \* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

## Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	bombilla del horno	-	Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería.



Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventiladores en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo.
	Función "3D"	40-280	El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.

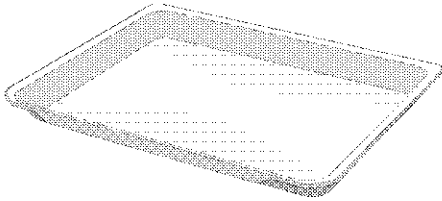
## Accesorios del aparato

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

---

**AVISO :** Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

---

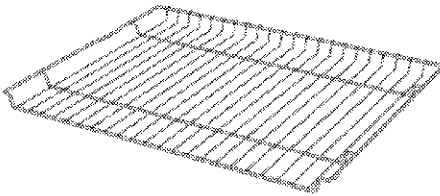


### Bandeja estándar

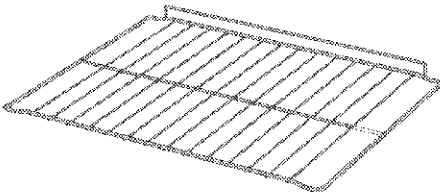
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

---

### Modelos con estantes de rejilla:



### Modelos sin estantes de rejilla:



### Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

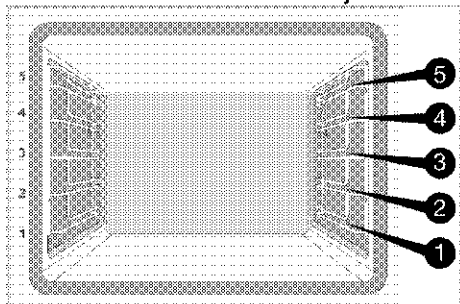
---

## Uso de accesorios del aparato

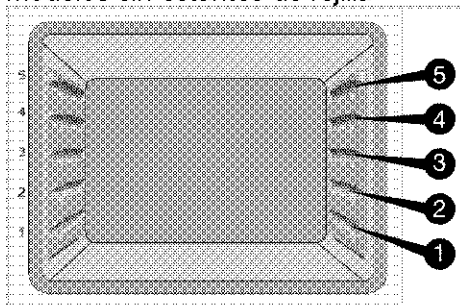
### Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

#### Modelos con estantes de rejilla



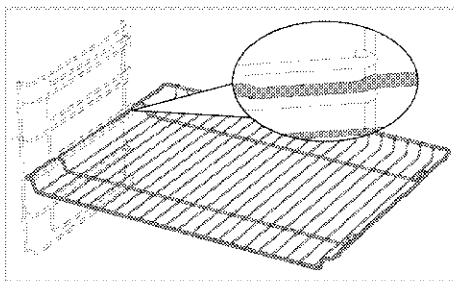
#### Modelos sin estantes de rejilla



### Colocando la parrilla en los estantes de cocción

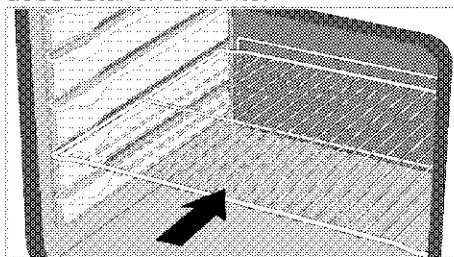
#### Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



#### Modelos sin estantes de rejilla:

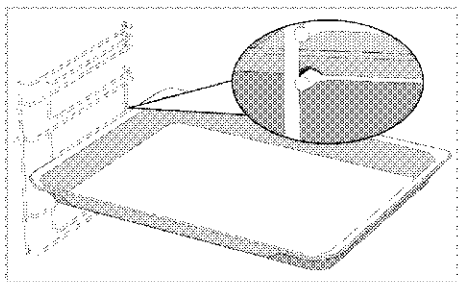
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



### Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

#### Modelos con estantes de rejilla:

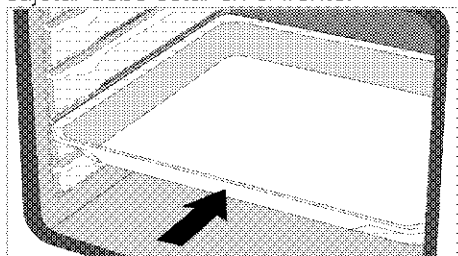
También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



### Modelos sin estantes de rejilla:

También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería.

Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



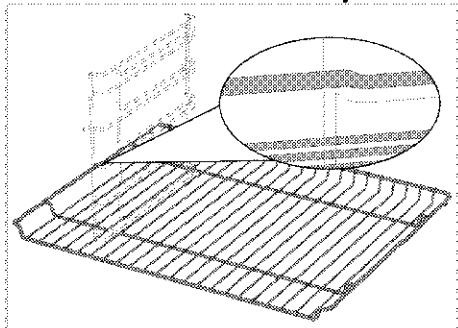
### Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla.

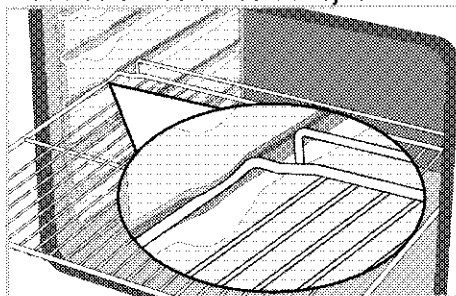
Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura.

Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

### Modelos con estantes de rejilla

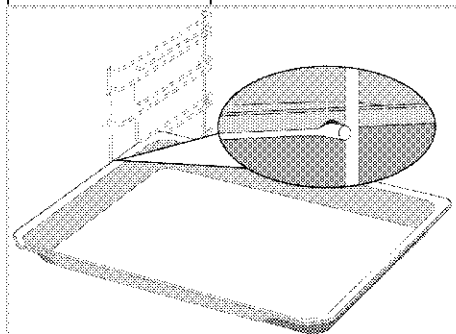


### Modelos sin estantes de rejilla



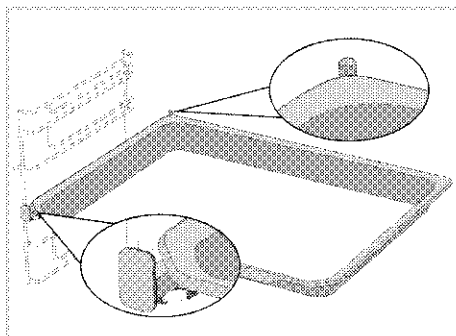
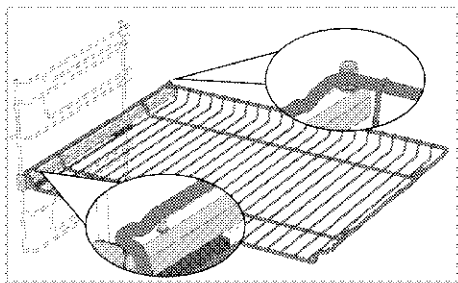
### Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



### Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).



## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	2,7 kW
Tipo de horno	Horno multifuncional

# Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).  
La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.




- i** Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
- i** Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
- i** Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

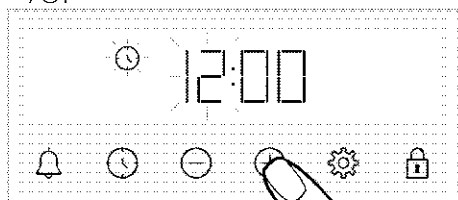
## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

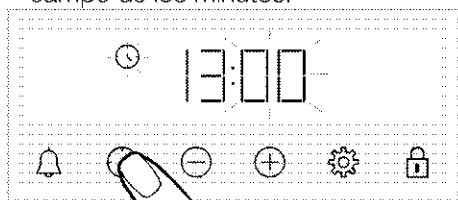
### El primer ajuste de la primera vez



**i** Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

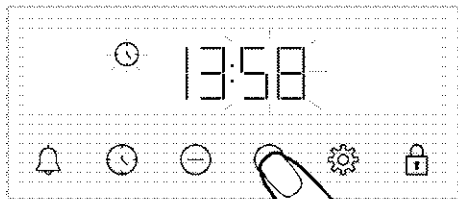
1. Cuando se encienda el horno por primera vez, el campo de la hora "12:00" y el símbolo  parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  / .







3. Toque la tecla  o  para activar el campo de los minutos.



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas  / .



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla .  
» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

**i** Si la primera vez no está ajustada, los símbolos "12:00" y  continúan parpadeando y su horno no se pondrá en marcha. Para que su horno funcione, debe confirmar la hora del día ajustando la hora del día o tocando la tecla  cuando esté en "12:00". Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

**i** La configuración de la hora actual se cancela en caso de que se produzca un fallo en la alimentación. Necesita ser reajustado.

### Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

### Antes de utilizar los accesorios;

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

**AVISO** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre el uso del horno

#### Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

#### La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.


En algunas funciones operativas, la lámpara no se enciende debido al ahorro de energía.

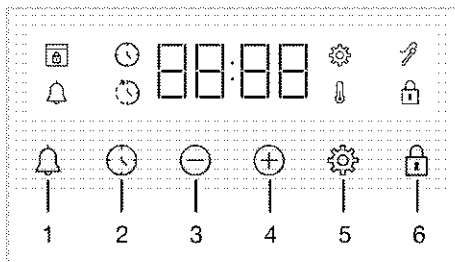
Si desea que la bombilla del horno esté encendida de forma continua, seleccione la función operativa "bombilla

del horno" con el mando de selección de funciones.

### Funcionamiento de la unidad de control del horno

#### Advertencias generales para la unidad de control del horno

- i** El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
- i** Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Por favor, espere un poco para que se guarden los ajustes.
- i** Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
- i** Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- i** En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .











1 Tecla de alarma



- 2 Tecla de ajuste de la hora
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de ajustes
- 6 Llave de bloqueo de teclas

### Símbolos de la pantalla

-  : Símbolo del tiempo de cocción
-  : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción\*
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de la sonda de carne\*
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta\*

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

### Encender el horno

Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar.

### Apagar el horno

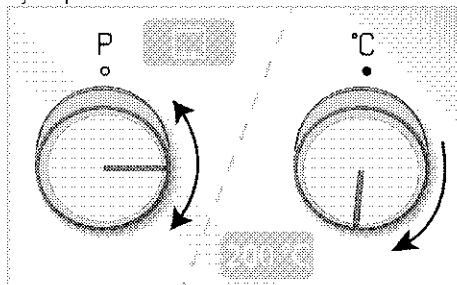
Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).



### Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la

función de funcionamiento específicas de sus alimentos.

Ejemplo:





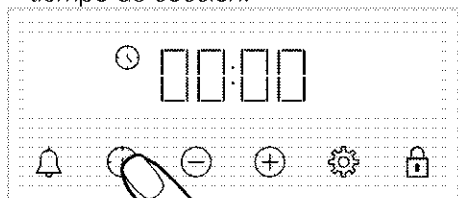
1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
  - » Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de animación aparecen en la pantalla. A continuación, aparece sucesivamente el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).




### Cocine ajustando el tiempo de cocción;



Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo

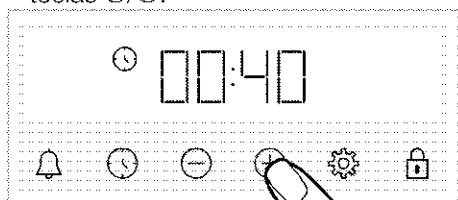
seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.




- i** Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla  para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas /.



3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas /.




- i** El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

4. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada

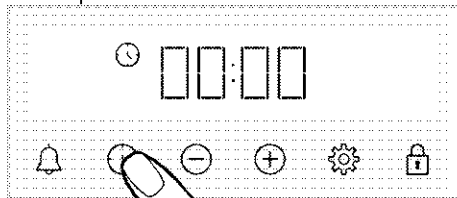
aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo  junto al valor de la temperatura.

5. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido
6. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

### **Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior; (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)**

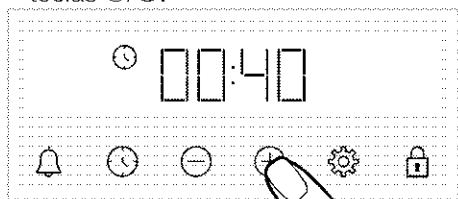
Seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su comida, puede ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción a una hora posterior, permitiendo que el horno se encienda y se apague automáticamente.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.



**i** Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.

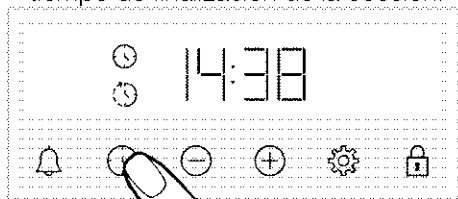
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



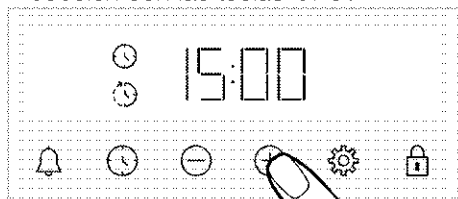
**i** El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

» Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo ⌚ aparece constantemente en la pantalla.

4. Toque ⌚ hasta que aparezca el símbolo ⌚ en la pantalla para el tiempo de finalización de la cocción.



5. Ajuste el tiempo de finalización de la cocción con las teclas ⊕/⊖.



» Después de que se haya ajustado la hora de finalización de la cocción, el símbolo ⌚ y el símbolo ⌚ con el símbolo del periodo de tiempo

aparecerán constantemente en la pantalla. Tan pronto como comience la cocción, el símbolo ⌚ desaparece.

6. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

» **El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que usted ha ajustado.** Cuando llega el momento del inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece ⌚ en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo ⌚ y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura.

7. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo ⌚ parpadea y el temporizador emite un pitido



8. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

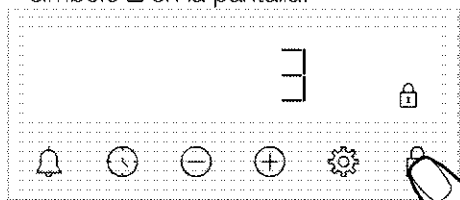
**i** Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, lleve la perilla de temperatura y la perilla de función al "0". Coloque el aparato en la posición (apagado) y apague el horno.



## Ajustes


### Activar el bloqueo de teclas

Puede evitar que se intervenga en la unidad de control activando la función de bloqueo de teclas.

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.






» Aparece el símbolo  y comienza la cuenta atrás de 3-2-1 en la pantalla. Al finalizar la cuenta atrás, se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla cuando el cierre de la llave está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.

**i** Si deja de pulsar la tecla  antes de que termine la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activará.

**i** No se pueden usar las teclas de temporizador cuando el bloqueo de teclas está activado. La cerradura de la llave no se anula en caso de corte de energía.



### Desactivando la cerradura de la llave

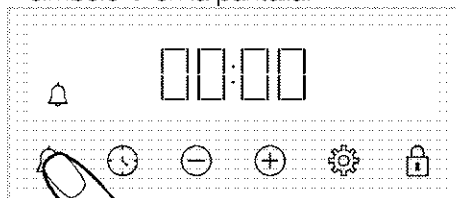
1. Toque  hasta que desaparezca el símbolo de  en la pantalla.  
» El símbolo  desaparece y se desactiva el bloqueo de la llave en la pantalla.



### Ajustar la alarma

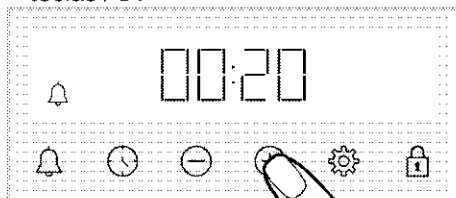
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar. El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj le da una advertencia sonora.


**i** El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



2.  Ajuste la hora de la alarma con las teclas .



» Después de ajustar la hora de la alarma, el símbolo  permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en

la pantalla se muestra el tiempo más corto.

3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

### Apagar la alarma

1. Al final del período de alarma, el audio de advertencia sonará durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener el audio de la alarma.

» El audio de advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

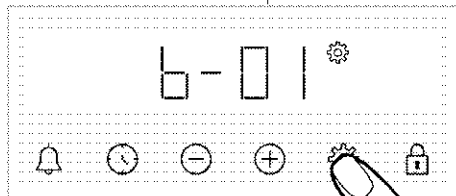
### Si desea cancelar la alarma;

1. Toque 🔔 hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para reajustar la hora de alarma. Toque la tecla ⊖ hasta que aparezca "00:00".

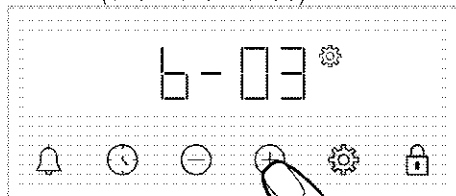
2. 🔔 también puede cancelar la alarma pulsando largamente la tecla.

### Cambiar el nivel de volumen

1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo ⚙ y uno de los valores **b-01-b-02-b-03** en la pantalla.



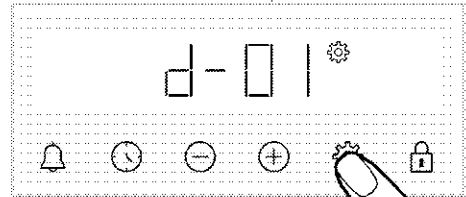
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas ⊕/⊖. (**b-01-b-02-b-03**)



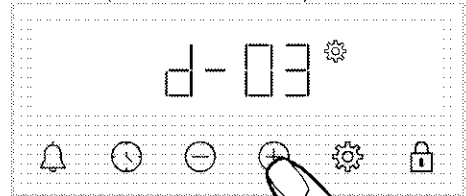
3. Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

### Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo ⚙ y uno de los valores **d-01-d-02-d-03** en la pantalla.



2. Ajuste el brillo deseado con las teclas ⊕/⊖. (**d-01-d-02-d-03**)



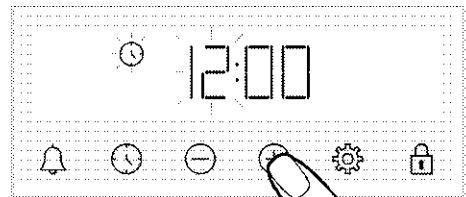
» Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

### Cambiar la hora del día

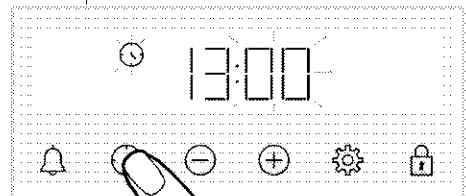
En su horno; para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

1. Toque ⚙ hasta que aparezca el símbolo 🕒 en la pantalla.

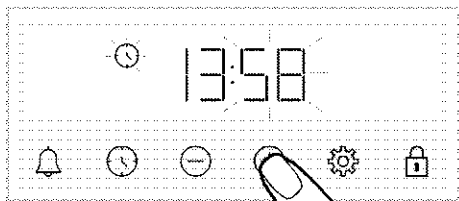
2. Establezca la hora del día tocando ⊕/⊖.






3. Toque la tecla 🕒 o ⚙ para activar el campo de los minutos.



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas ⊕/⊖.



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla 
  - o .
- » La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

## **6 Información general sobre la cocción**

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

### **Advertencias generales sobre la cocción en el horno**

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

### **Pasteles y alimentos para el horno** **Información general**

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

### Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

### Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

## Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

### Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35



Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	Modelos con estantes de rejilla: 3 Modelos sin estantes de rejilla: 2	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	155	30 ... 40
Galletas	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Masa de repostería	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	35 ... 45
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Masa	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	Modelos con estantes de rejilla: 150 Modelos sin estantes de rejilla: 140	Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35 Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40
Galletas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	170	25 ... 35
Masa de repostería	1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	1 – 4	180	35 ... 45
Masa	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Tabla de cocción para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

## Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

## Carne, pescado y aves de corral

### Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

### Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo asado (1.8-2 kg)	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Bandeja estándar*	Función "3D"	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

### Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies**

calientes pueden causar quemaduras!

### Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

### Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250/max	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250/max	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250/max	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltar los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

## Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con

la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

### Tabla de cocción para alimentos de prueba

#### Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	Modelos con estantes de rejilla: 3	140	15 ... 25
			Modelos sin estantes de rejilla: 2		
	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	Modelos con estantes de rejilla: 3	150	25 ... 35
			Modelos sin estantes de rejilla: 2		
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	155	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 - 4	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 - 4	Modelos con estantes de rejilla: 150 Modelos sin estantes de rejilla: 140	Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35 Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250/max	1 ... 3
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250/max	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

## **7** Mantenimiento y cuidados

### **Información general de limpieza**

#### **▲ Advertencias generales**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

### **Inox y superficies inoxidables**

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

### **Superficies esmaltadas**

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

## **Superficies catalíticas**

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

## **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

## **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

## **Limpieza de los accesorios**

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

## **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.



- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## **Limpiar el interior del horno (área de cocción)**

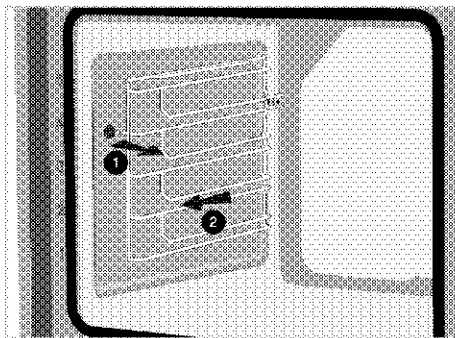
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

### **Limpiar las paredes laterales del horno**

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

### **Para quitar los estantes de rejilla laterales:**

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

## **Autolimpieza pirolítica**

El horno está equipado con una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta a aprox. 420-480 °C y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación. La autolimpieza pirolítica debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

### **Advertencias generales**





Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.





Retire todos los accesorios, la bandeja telescópica y las rejillas laterales (si están disponibles) antes de utilizar la función de autolimpieza pirolítica. Si no lo hace, se dañarán los accesorios y las rejillas laterales.


 Si su aparato está equipado con un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. A menos que se especifique, sus accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de la autolimpieza para evitar daños.

 No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.


1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
3. Seleccione la función "Pirólisis" (autolimpieza). En la pantalla aparecerá **P2:00**.
4. Coloque la perilla de temperatura en la temperatura "máx" **"max"** (máxima).
5. En cuanto empiece la función de pirólisis, **P2:00** se iluminará constantemente y empezará la cuenta atrás. El tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. No se puede ajustar esta duración.
6. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de

autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.

7. Al finalizar el proceso de limpieza, en la pantalla aparece **"End"**.
8. Después de que aparezca **"End"** termine el proceso fijando los botones de función y temperatura en la posición 0 (OFF/APAGADA).
9. Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.
10. Toque cualquier tecla para silenciar la alarma audible.

 Una vez completada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a una temperatura adecuada. Si desea cocinar algo durante este proceso, se mostrará **"H"** y no se permitirá la cocción.

## Limpiar la puerta del horno

 No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco.

Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

### Quitar la puerta del horno

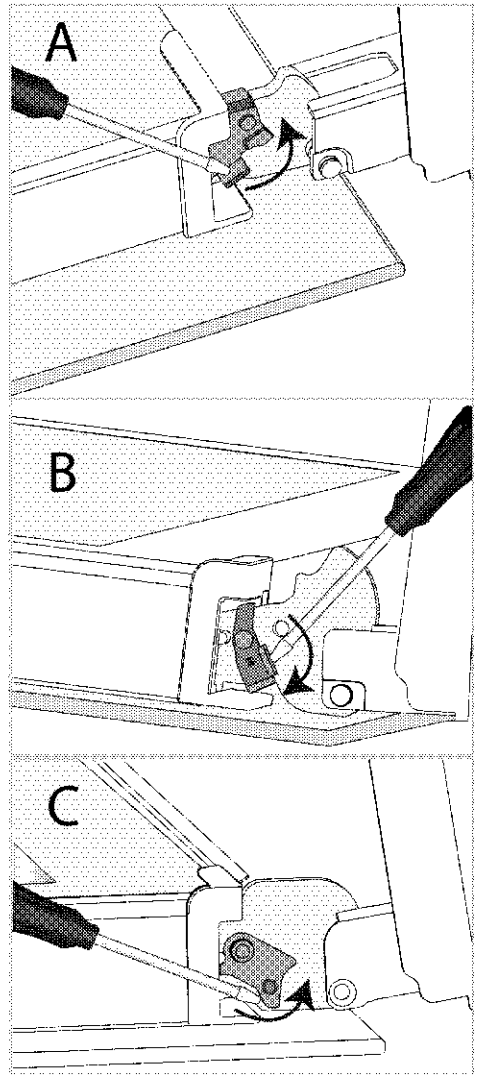
1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.

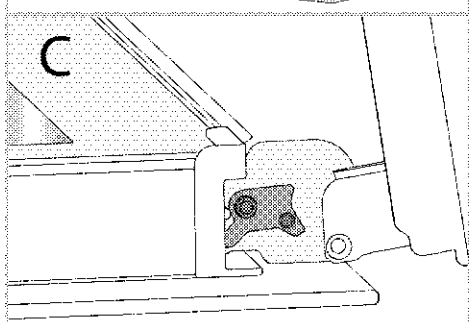
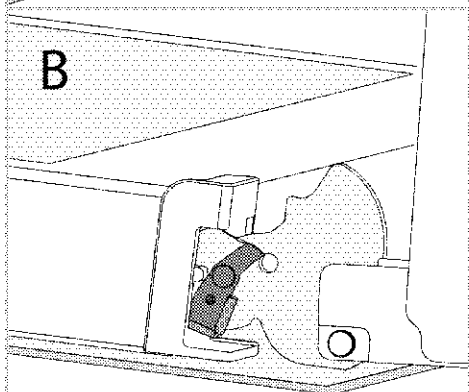
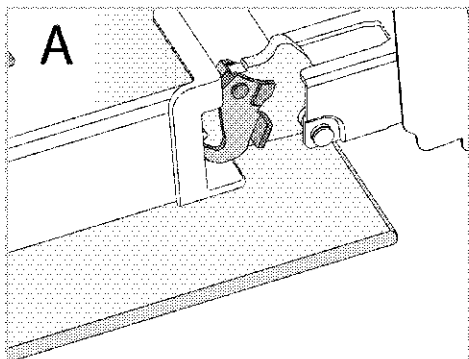
La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave.

La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.

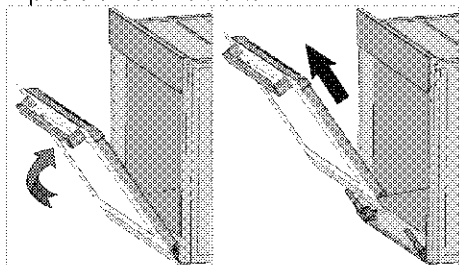


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



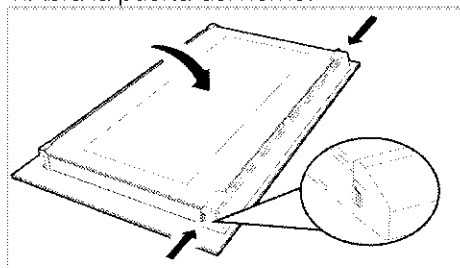
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

**i** Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

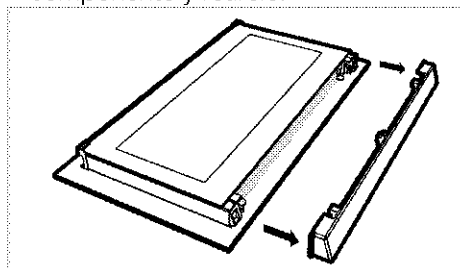
## Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

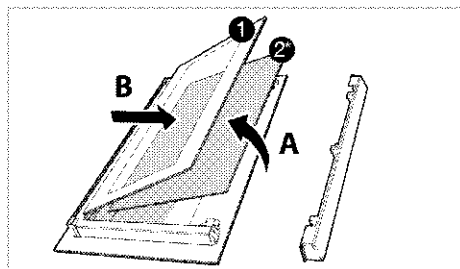
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 El panel de vidrio más interno
- 2\* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)
4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloca el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

## Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

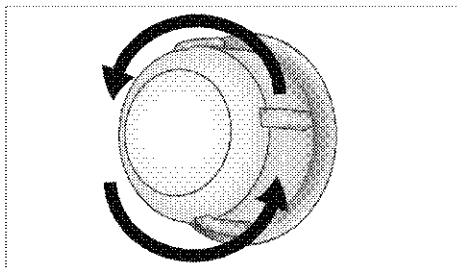
## Reemplazar la bombilla del horno

### ⚠ Advertencias generales

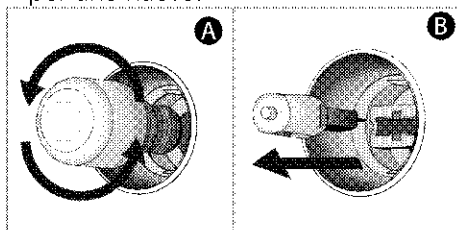
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

### Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



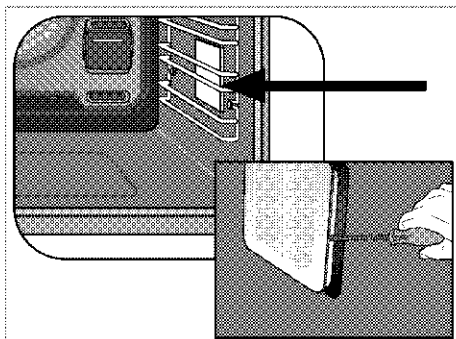
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



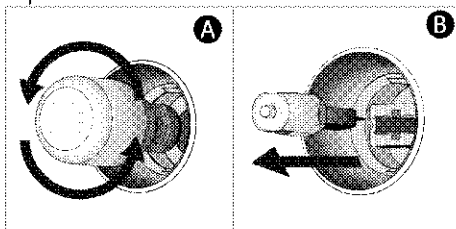
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

**Si el horno tiene una bombilla cuadrada,**

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

## **8 Solución de problemas**

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

### **El horno emite vapor cuando está en uso.**

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

### **Las gotas de agua se producen durante la cocción.**

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

### **El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.**

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

### **La luz del horno no funciona.**

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

### **El horno no calienta.**

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*
- Puede que la puerta del horno esté abierta. >>>*Asegúrese de que la puerta de horno esté cerrada. En caso de que la puerta del horno permanezca abierta durante más de 5 minutos, se cancelan los ajustes de tiempo de cocción, los calentadores no funcionan y la lámpara de horno no se ilumina.*

### **(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.**

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*

## Códigos de error/razones y soluciones posibles

Códigos de error	Razones de error	Soluciones posibles
Er 1 - Er 7	Errores de comunicación	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 8 - Er 27	Errores de sensor	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 32 - Er 41	Errores de calentamiento del horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 42 - Er 58	Errores de calentamiento de componente	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 59 - Er 64	Errores de puerta de horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 65 - Er 71	Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 72 - Er 80	Errores de hardware	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 81 - Er 85	Errores de seguridad de horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 86 - Er 88	Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 89 - Er 92	Errores de microondas (en hornos con función de microondas)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 93 - Er 99	Errores de la tarjeta electrónica y del temporizador	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.





## 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 și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

Scopul utilizării .....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	7
Siguranța instalării .....	7
Siguranța utilizării.....	8
Avertismente privind temperatura .....	8
Utilizarea accesoriilor .....	9
Siguranța preparării .....	9
Siguranța legată de întreținere și curățare	10
Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză) .....	10

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 12**

Regulamentul privind deșeurile .....	12
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat .....	12
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	12
Recomandări pentru economisirea energiei .....	12

**3 Produsul dumneavoastră 13**

Prezentarea produsului .....	13
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	14
Controlul cuptorului .....	14
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.....	26

**6 Informații generale privind gătitul 29**

Avertismente generale privind coacerea în cuptor .....	29
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	29
Carne, pește și pui.....	33
Grăitoare.....	34
Rețete de test .....	35

**7 Întreținere și curățare 37**

Informații generale privind curățarea.....	37
Curățarea accesoriilor .....	38
Curățarea panoului de comandă.....	38
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare).....	39
Auto-curățare pirolitică.....	39
Curățarea ușii cuptorului.....	40
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului .....	42
Curățarea lămpii cuptorului.....	42

**8 Depanare 45**

## 1 Instrucțiuni de siguranță

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

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

### ⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **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 secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului,

asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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

### **Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.

- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

### **Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

## Siguranța utilizării

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

Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

## Avertismente privind temperatura

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



compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.

- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mânuși termorezistente.



### **Utilizarea accesoriilor**

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



### **Siguranța preparării**

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti,

îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului.

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

### **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.

### **Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)**

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți

bine bucătăria în timpul procesului de curățare.

- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor.

Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

- Dacă există o plită pe cuptor, nu folosiți plita în timpul autocurățării.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### Regulamentul privind deșeurile

#### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat



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

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

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

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

#### Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

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

mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoierul menajer.

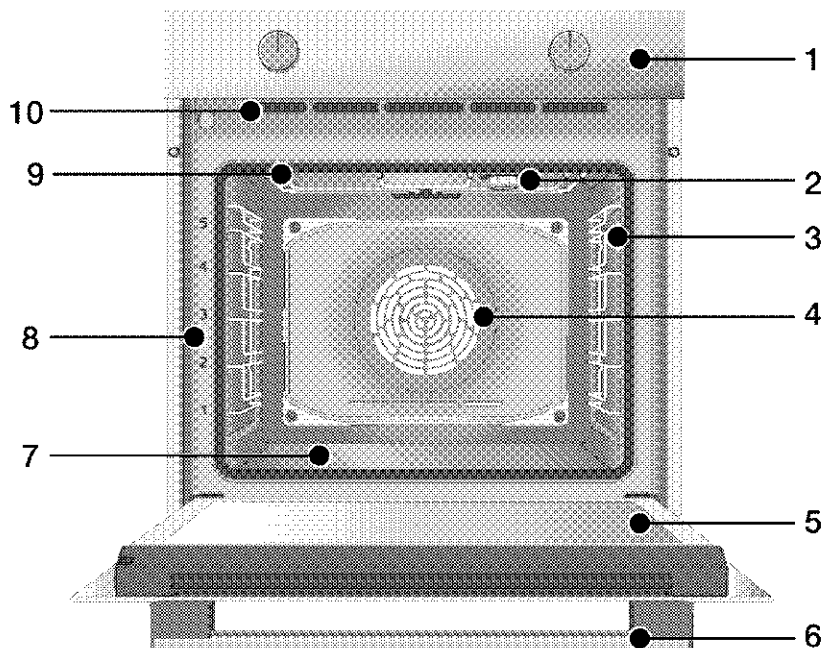
#### Recomandări pentru economisirea energiei

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:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opriti 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

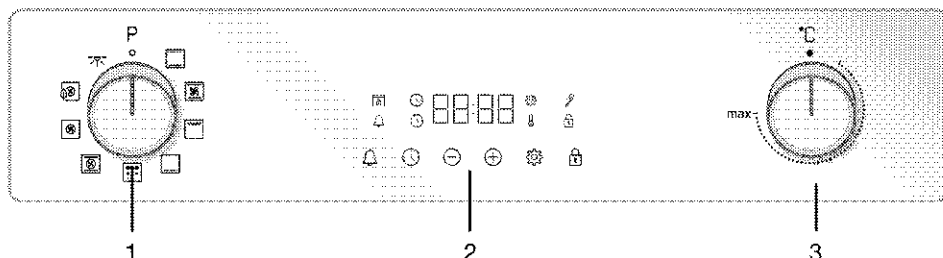
\* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

\*\* 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 Buton de selectare funcție
- 2 Temporizatorul
- 3 Buton de temperatură

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

#### Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

#### Buton de temperatură

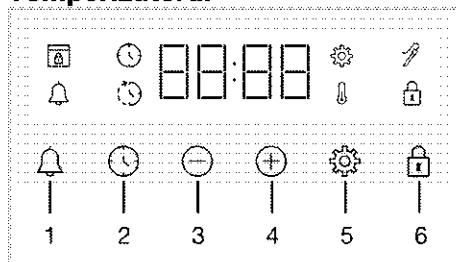
Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

#### Indicator de temperatură

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe ecranul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură și pictograma animată de încălzire cu 3 linii clipește, la extremitatea dreaptă. Atunci când

temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

#### Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste






#### Simboluri afișaj





- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere\*
- : Simbol alarmă
- : Simbol sondă de carne\*
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol setări
- : 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
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.

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.
	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 integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.



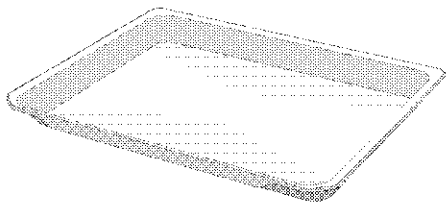
## Accesoriile produsului

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

---

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

---

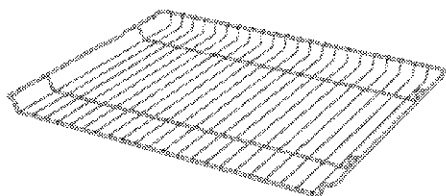


### Tavă standard

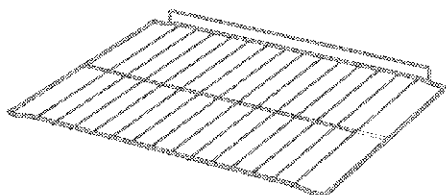
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.

---

### Modele cu rafturi de sârmă:



### Modele fără rafturi de sârmă:



### Grătar de sârmă

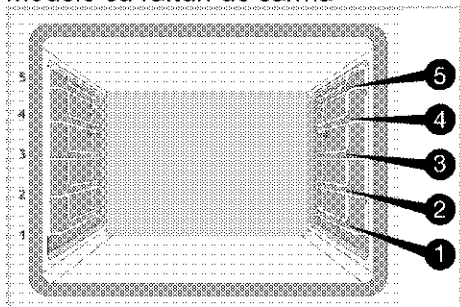
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

## Utilizarea accesoriilor produsului

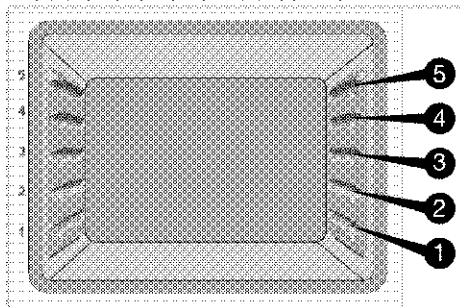
### Rafturile de coacere

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



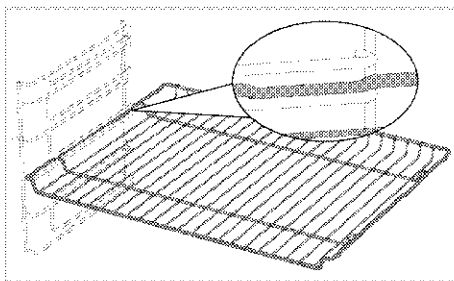
#### Modele fără rafturi de sârmă



### Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

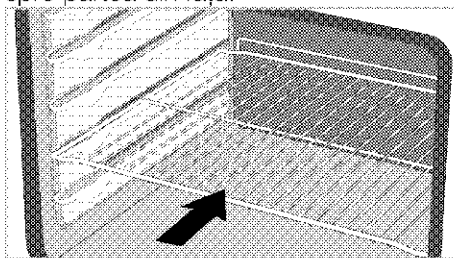
#### Modele cu rafturi de sârmă:

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:

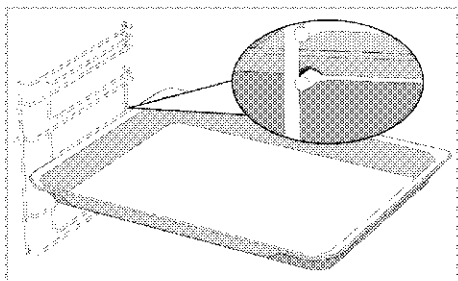
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



### Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

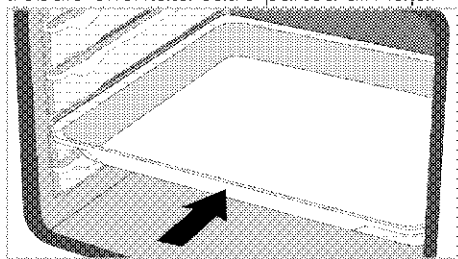
#### Modele cu rafturi de sârmă:

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:

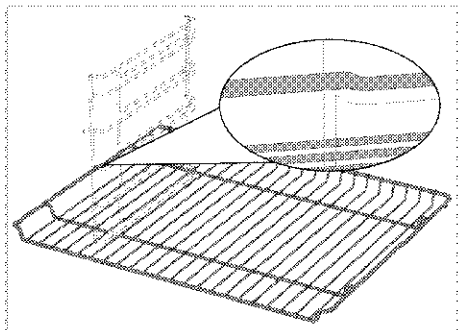
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



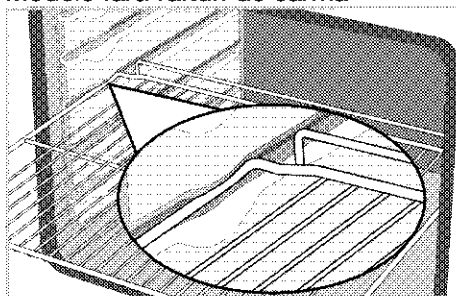
### Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

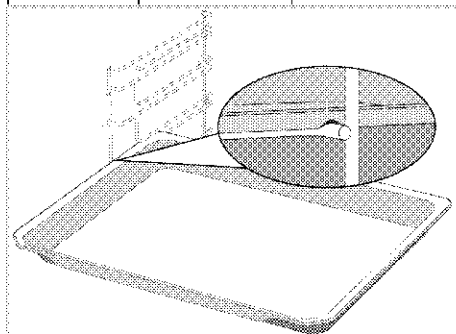


### Modele fără rafturi de sârmă



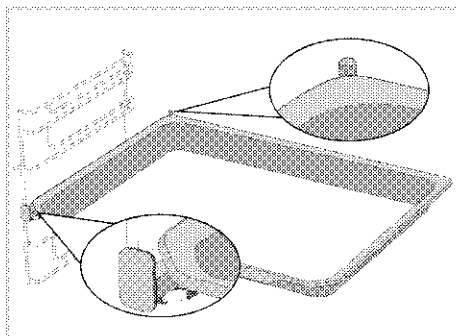
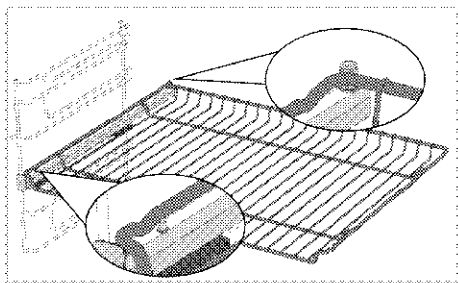
### Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

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 telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

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



## Specificații tehnice

### Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	2,7 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

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

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

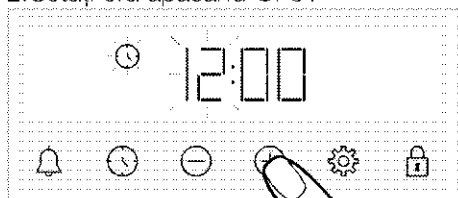
## 4 Prima utilizare

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

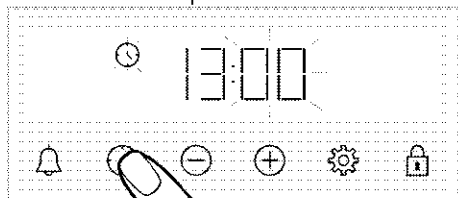
### Prima setare

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

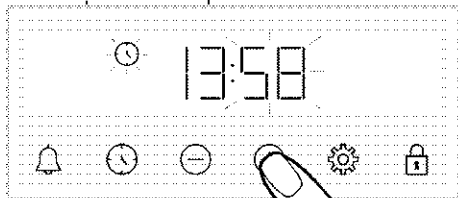
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ☹ clipească pe afișaj.
2. Setati ora apăsând ⊕/⊖.



3. Apăsați tasta ☹ sau ⚙ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând ⊕/⊖.



5. Apăsați tasta ☹ pentru a confirma setarea.  
» Ora este setată, iar simbolul ☹ dispare de pe ecran.

**i** Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ☹ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați momentul zilei setând ora, sau apăsând tasta ☹ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

**i** Setările orei curente sunt anulate, în cazul întreruperii alimentării electrice. Acestea trebuie redate din nou.

### Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Porniți produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

### Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

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

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

## 5 Utilizarea cuptorului

### Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

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

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

#### Lumina cuptorului


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

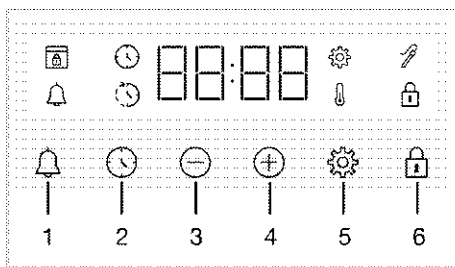
În unele funcții de funcționare, lampa nu se aprinde din cauza economiilor de energie.

Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare „Becul cuptorului” cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

### Funcționarea unității de control a cuptorului









#### Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.  
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- i** În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- i** Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- i** Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- i** În cazurile în care timpul de gătit este setat; puteți anula automat atingând tasta  pentru o lungă perioadă de timp.



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

## Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere\*
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol sondă de carne\*
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol setări
-  : Simbol de blocare ușă\*

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

## Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea, folosiți butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

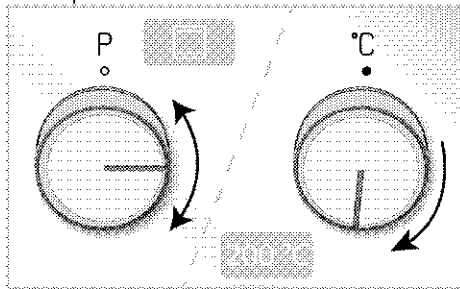
## Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).



## 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.

Exemplu:





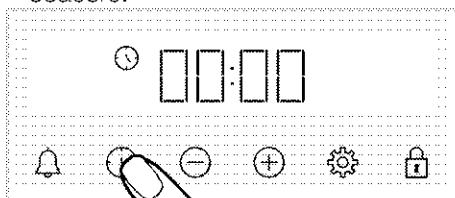
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.

» Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile pe 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea gătitului apare secvențial. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

## 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 cronometru.

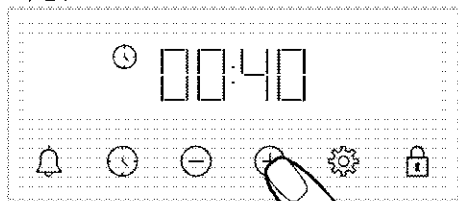
1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.





**i** După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta ⊕ direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele ⊕/⊖.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele ⊕/⊖.



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

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

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

Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și ℓ apare pe afișaj. Timpul de gătire cu numărătoare inversă și valoarea setată a temperaturii apar secvențial cu animație pe 3 linii lângă acestea. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul ℓ dispare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii.

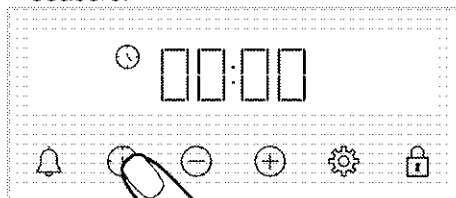
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul ⌚ clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

**Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)**

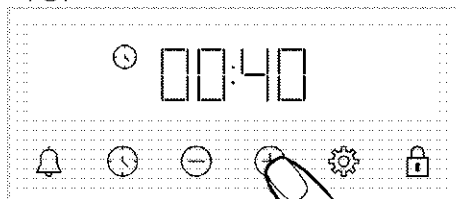
Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

1. Selectați funcția de coacere.  
2. Apăsăți ⌚ până când simbolul ⌚ apare pe afișaj pentru timpul de coacere.





**i** După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta ⊕ direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele ⊕/⊖.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele ⊕/⊖.



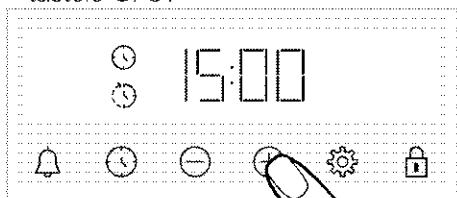
**i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.



» După setarea timpului de coacere, simbolul ⌚ este afișat constant pe ecran.

4. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.




5. Reglați timpul final de preparare cu tastele  $\oplus/\ominus$ .



» După setarea timpului de coacere, simbolul  și simbolul cu simbolul perioadei de timp apar constant pe afișaj. De îndată ce începe coacerea, simbolul  dispăre.

6. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

» **Ceasul cuptorului calculează automat timpul pentru începerea coacerii, scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Atunci când sosește ora începerii coacerii, funcția selectată a cuptorului va fi activată, iar cuptorul va fi încălzit la temperatura setată. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și  apare pe afișaj. Timpul de gătire cu numărătoare inversă și valoarea setată a temperaturii apar secvențial cu animație pe 3 linii lângă acestea. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispăre și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii.

7. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul  clipește, iar cronometrul emite semnale sonore



8. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

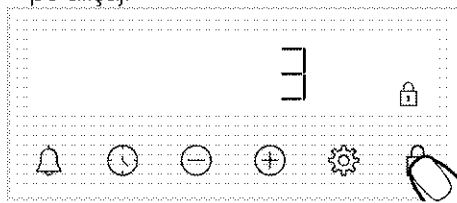
**i** Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni reluarea funcționării cuptorului la sfârșitul avertismentului, fixați butonul de temperatură și butonul de funcție la **poziția „0”** și opriți cuptorul.



## Setări


### Activarea blocării tastelor

Puteți împiedica intervențiile asupra unității de control, activând funcția de blocare a tastelor.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.





» Simbolul  apare și numărătoarea inversă 3-2-1 începe pe afișaj. La încheierea numărătorii inverse, este activată blocarea tastelor. La apăsarea oricărei taste atunci când blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

**i** Dacă eliberați tasta  înainte de încheierea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu va fi activată.

**i** Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

### Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsăți  până când simbolul  dispăre de pe afișaj.

» Simbolul  dispăre, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

### Setarea alarmei



Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

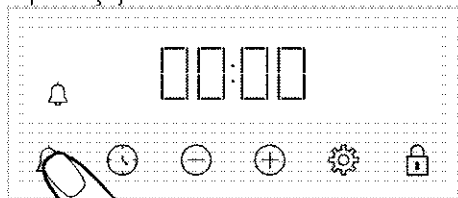
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului.

De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră.

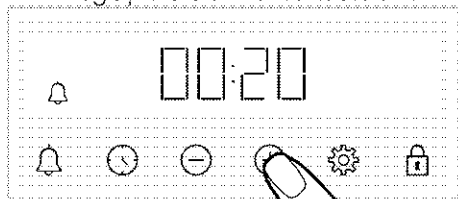
Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


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

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.




2.  Reglați ora alarmei cu tastele /.



» După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt

setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.



3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.


### Dezactivarea alarmei

1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute. Apăsăți orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.



### Dacă doriți să anulați alarma;

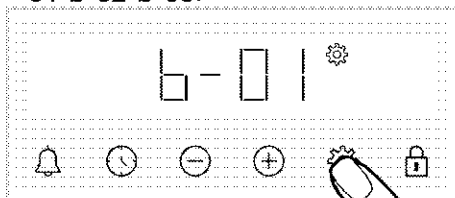
1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei.



Apăsăți tasta  până când apare „00:00”.

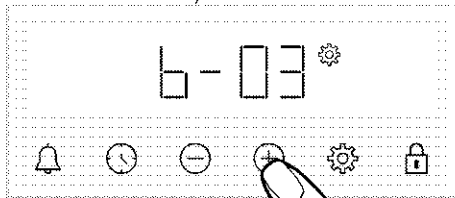
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.

### Modificarea nivelului volumului

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj una dintre valorile **b-01 b-02 b-03**.





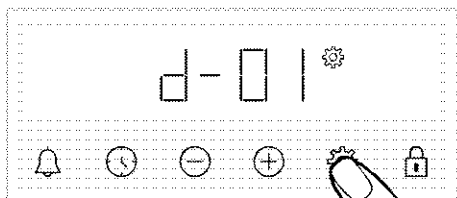
2. Setăți nivelul dorit cu tastele / . (**b-01 b-02 b-03**)



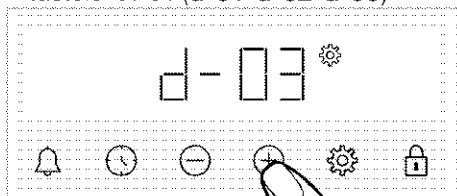
3. Apăsăți tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

### Setarea luminozității afișajului

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj una dintre valorile **d-01 d-02 d-03**.



2. Setați nivelul de luminozitate dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ . (d-01-d-02-d-03)



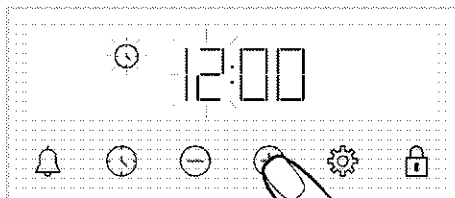
» Apăsați tasta  $\odot$  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

### Modificarea orei

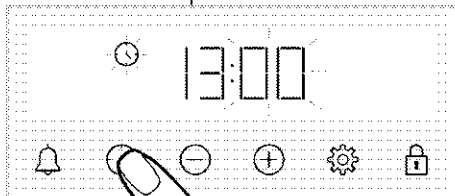
Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior,

1. Apăsați  $\odot$  până când simbolul  $\odot$  apare pe afișaj.

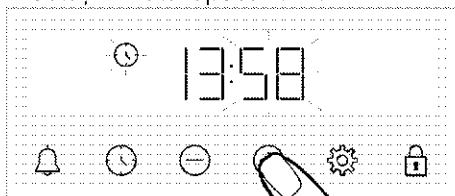
2. Setati ora apăsând  $\oplus/\ominus$ .



3. Apăsați tasta  $\odot$  sau  $\odot$  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând  $\oplus/\ominus$ .



5. Apăsați tasta  $\odot$  sau  $\odot$  pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul  $\odot$  dispare de pe ecran.

## 6 Informații generale privind gătitul

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

### Avertismente generale privind coacerea în cuptor

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

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

### Produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Informații generale

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

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

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

### **Indicații pentru coacerea prăjiturilor**

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

temperatura și creșteți timpul de coacere.

### **Indicații pentru coacerea produselor de patiserie**

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

## Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire ventilator	<b>Modele cu rafturi de sârmă: 3</b> <b>Modele fără rafturi de sârmă: 2</b>	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	155	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	35 ... 45
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

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	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 –Tavă standard*	Încălzire ventilator	2 – 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35
	4 –Tavă produse de patiserie*				Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40
Prăjitură	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	1 – 4	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	180	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.

### Tablet de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

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



## Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

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

### Carne, pește și pui

#### Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puiului, curcanului și bucăților mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătit per centimetru din grosimea cărnii.

- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gatiti alimentele recomandate in masa de gatit cu o singura tava.

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

Alliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp 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

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
	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, frigăruiile, cârnații precum și legumele succulente (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 arsurile!**

## 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)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250/max	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250/max	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)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	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	155	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Grăitoare

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

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

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

## 7 Întreținere și curățare

### Informații generale privind curățarea

#### ⚠️ Avertismente generale

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

#### Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

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

suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

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

#### Suprafețe emailate

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

#### Suprafețe catalitice

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

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

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

### **Suprafețe de sticlă**

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

### **Curățarea accesoriilor**

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

### **Curățarea panoului de comandă**

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

## Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

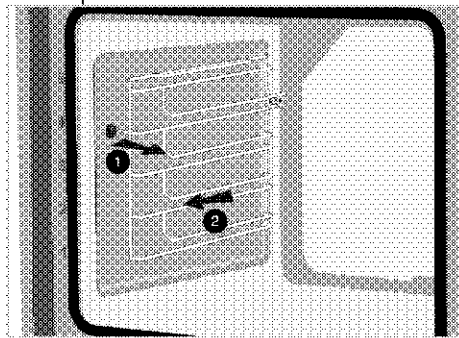
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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

### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

## Auto-curățare pirolitică

Cuptorul este echipat cu auto-curățare pirolitică. Cuptorul este încălzit la aprox. 420-480 °C, iar murdăria existentă este arsă până devine cenușă. Acest lucru poate cauza degajarea de fum gros. Asigurați o ventilație bună. Piroлиза trebuie utilizată după aproximativ fiecare a 10-a utilizare a cuptorului.

### Avertismente generale



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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





Înainte de a utiliza funcția de auto-curățare pirolitică îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (n dacă sunt disponibile). În caz contrar, accesoriile și rafturile laterale vor fi distruse.



Dacă produsul dumneavoastră este echipat cu un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.

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

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.
2. Înainte de ciclul de curățare, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.
3. Selectați funcția „Pyrolysis (Piroliză)” (auto-curățare).  
**P2:00** va lumina intermitent pe afișaj.
4. Setați butonul de temperatură la temperatura cea mai înaltă „**max**” (**maximum**) .
5. Odată ce funcția de piroliză începe, **P2:00** se va aprinde constant și va începe să cronometreze. Timpul de auto-curățare apare pe afișaj. Această durată nu poate fi reglată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbolul de blocare  apare pe afișajul de timp și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Aceasta rămâne blocată o perioadă de timp după terminarea funcției de piroliză. Nu forțați încuietorea ușii folosind mânerul înainte ca simbolul de blocare să dispară.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe ecran apare „**End**”.
8. După ce este afișat „**End**”, încheiați procesul setând butoanele de funcție și temperatură în poziția 0 (OFF-OPRIT).
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile de grăsime cu un amestec de apă și oțet.

10. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

- i** După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în timpul acestui proces, pe ecran se va afișa „**H**”, iar gătitul nu va fi permis.

## 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.

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

### Îndepărtarea ușii cuptorului

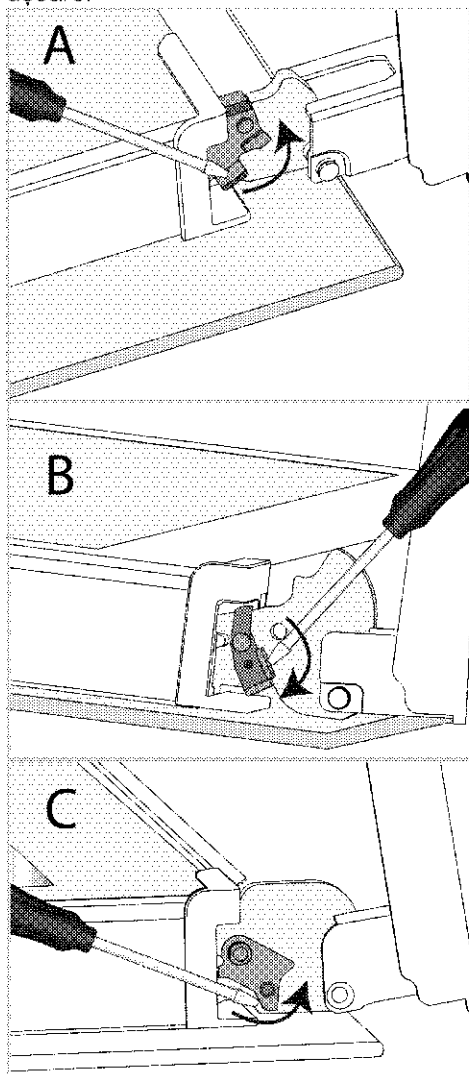
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

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

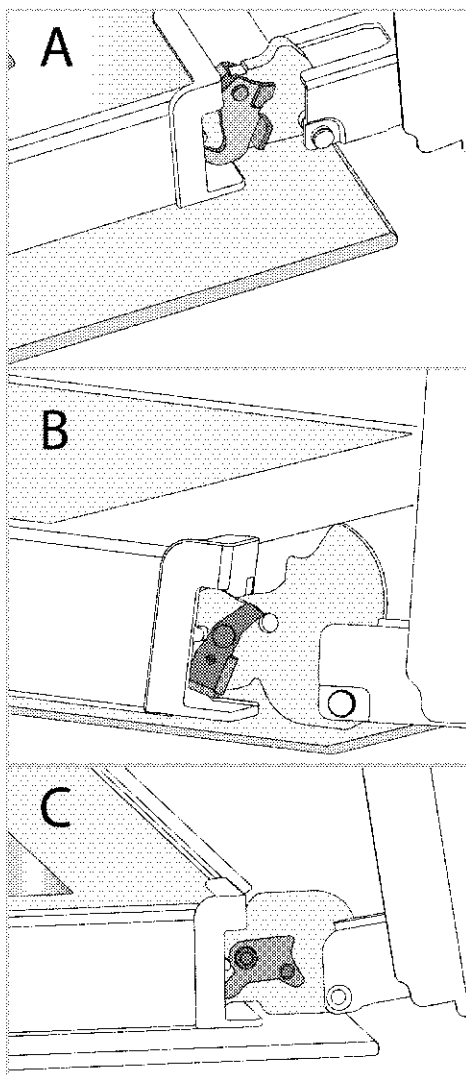
- (A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.  
(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.



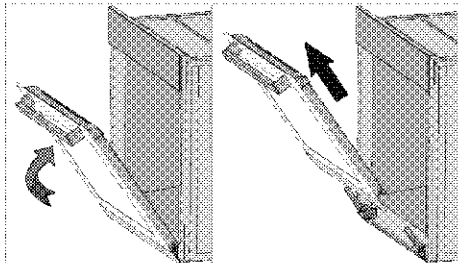
Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă

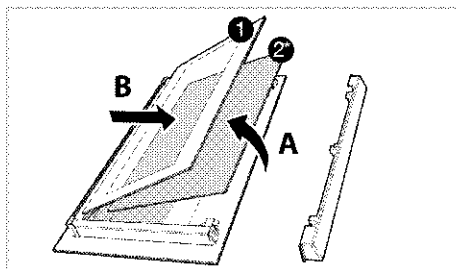


Închidere balama - poziție deschisă  
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

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



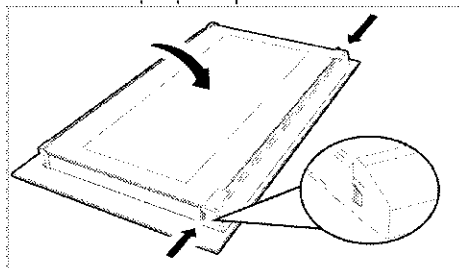
- 1 Panou de sticlă la interfața cu interiorul
- 2\* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

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

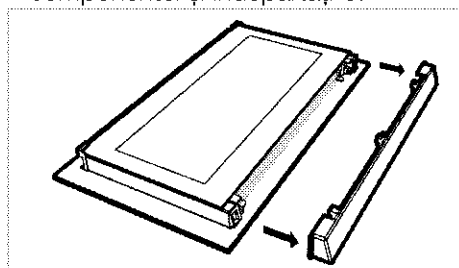
## Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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”.

## 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.

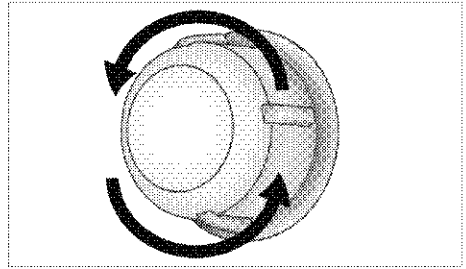
## Înlocuirea lămpii cuptorului

### ⚠️ Avertismente generale

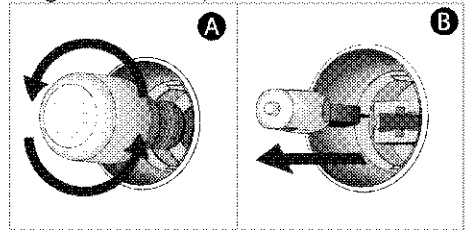
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, 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.



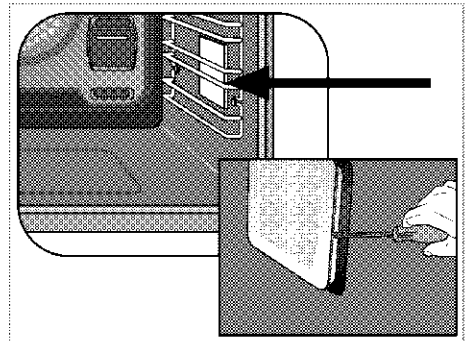
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

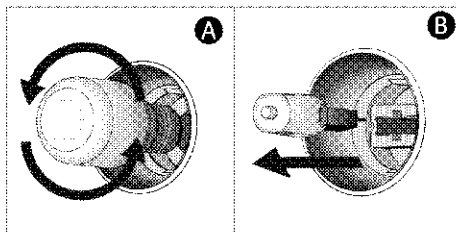
### În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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.*
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa cuptorului nu se va aprinde.*

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

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

## Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 8 - Er 27	Erori senzor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 59 - Er 64	Erori ușă cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (pentru cuptoare cu funcție de abur)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 72 - Er 80	Erori hardware	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție Homewhiz)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 93 - Er 99	Erori placă electronică și cronometru	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.

## **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](mailto:service@arctic.ro)

### **Centrul de apeluri Arctic si Beko**

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

### **Alte numere Centrul de apeluri**

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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