

Cuptor încorporat

Manual de utilizare



BIRF22400XMS

RO | EN

285.4448.88/R.AA/08.03.2016

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

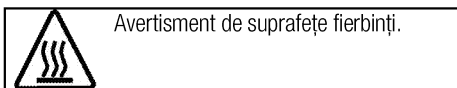
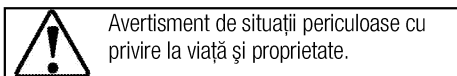
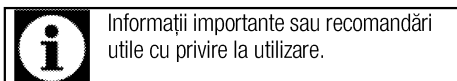
Stimate client,

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

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

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

Siguranța generală..... 4
 Siguranța instalațiilor electrice 4
 Siguranța produsului 5
 Domeniu de utilizare 7
 Siguranța copiilor 7
 Depozitarea la deșeurile a produsului vechi 7
 Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare... 7

2 Informații generale 8

Prezentare generală 8
 Conținutul pachetului 9
 Specificații tehnice..... 10

3 Instalare 11

Înainte de instalare..... 11
 Instalarea și conectarea..... 13
 Transportul ulterior..... 14

4 Pregătiri 15

Sfaturi pentru economisirea energiei 15
 Prima utilizare..... 15
 Reglarea orei..... 15
 Curățarea inițială a aparatului 15
 Încălzirea inițială 15

5 Utilizarea cuptorului 17

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill 17
 Cum se utilizează cuptorul electric..... 17
 Moduri de funcționare 18
 Utilizarea panoului de comandă al cuptorului..... 19
 Tabelul duratelor de preparare 23
 Utilizarea grill-ului..... 25
 Tabelul duratelor de preparare la grill 26
 Utilizarea accesoriului pentru cartofi prăjiți 26

6 Întreținere și curățare 29

Informații generale 29
 Curățarea panoului de control 29
 Curățarea cuptorului..... 29
 Demontarea ușii cuptorului 30
 Demontarea geamului interior al ușii..... 30
 Înlocuirea lămpii cuptorului 31

7 Remedierea problemelor 32

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

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

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

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

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

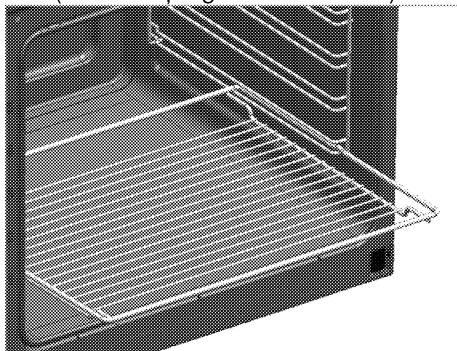
rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.

- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.

- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.

- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

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

timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

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

Depozitarea la deșeurile a produsului vechi

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



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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

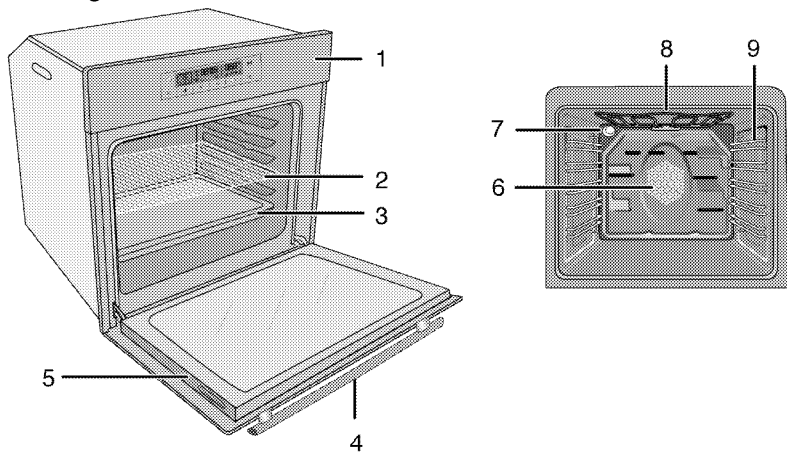
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

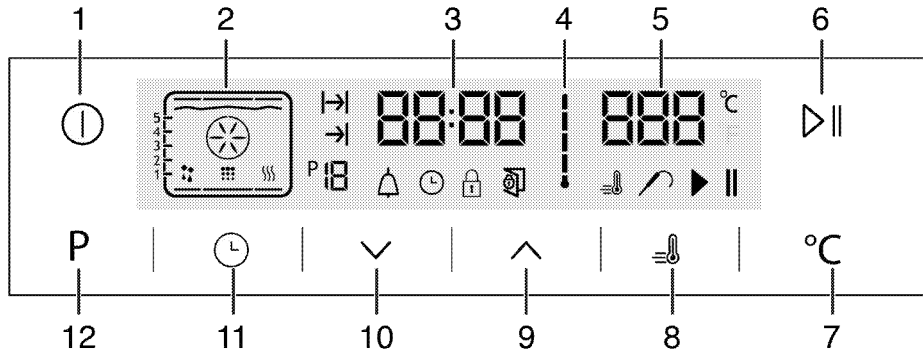
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în mod corect. Nu le depozitați împreună cu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

2 Informații generale

Prezentare generală



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



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

Conținutul pachetului

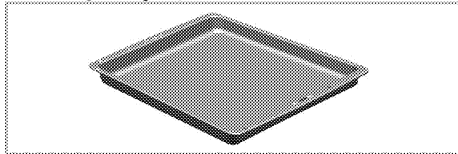


Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

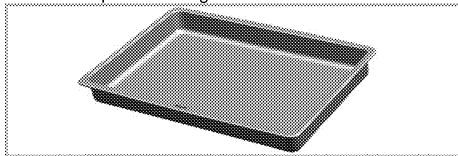
2. Tavă de cuptor

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



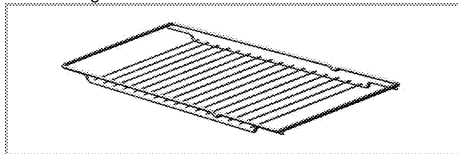
3. Tavă adâncă

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



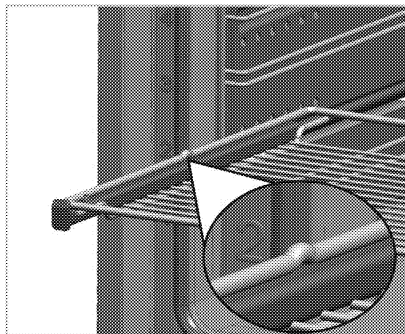
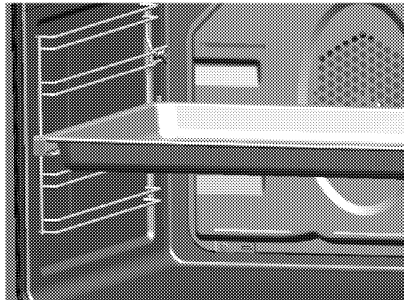
4. Grilaj metalic

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



5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice

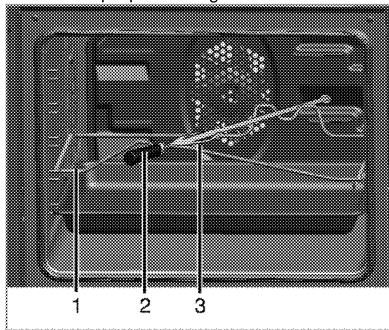
Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic. Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



6. Pui rotisat

Folosită pentru a prepara uniform la grill carne, pui și pește.

- Fixați alimentele pe rotisor folosind țepușele.
- Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
- Introduceți marginea ascuțită a rotisorului în motorul pentru rotisor și amplasați rotisorul pe cadru.
- Detașați mânerul rotisorului în timpul preparării la grill.



1 Cadru rotisor

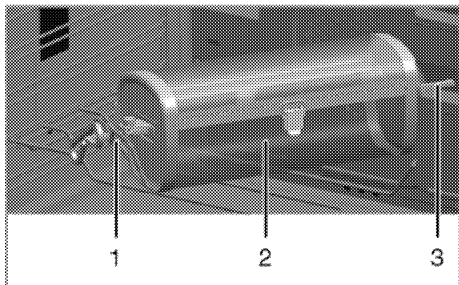
2 Mâner din plastic *

3 Țepușă

* Variază în funcție de model.

7. **Accesoriu cartofi prăjiți**
Este utilizat pentru prepararea platourilor cum ar fi, cartofi, castane, pui, pop-corn etc. cu sau fără ulei.

- 1 Mâner rotisor
- 2 Recipient cartofi prăjiți
- 3 Rotisor



Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.1 kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW

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

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

** Vezi. *Instalare, pagina 11.*



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



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



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

3 Instalare

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



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

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



PERICOL:

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

Înainte de instalare

Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți /

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

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



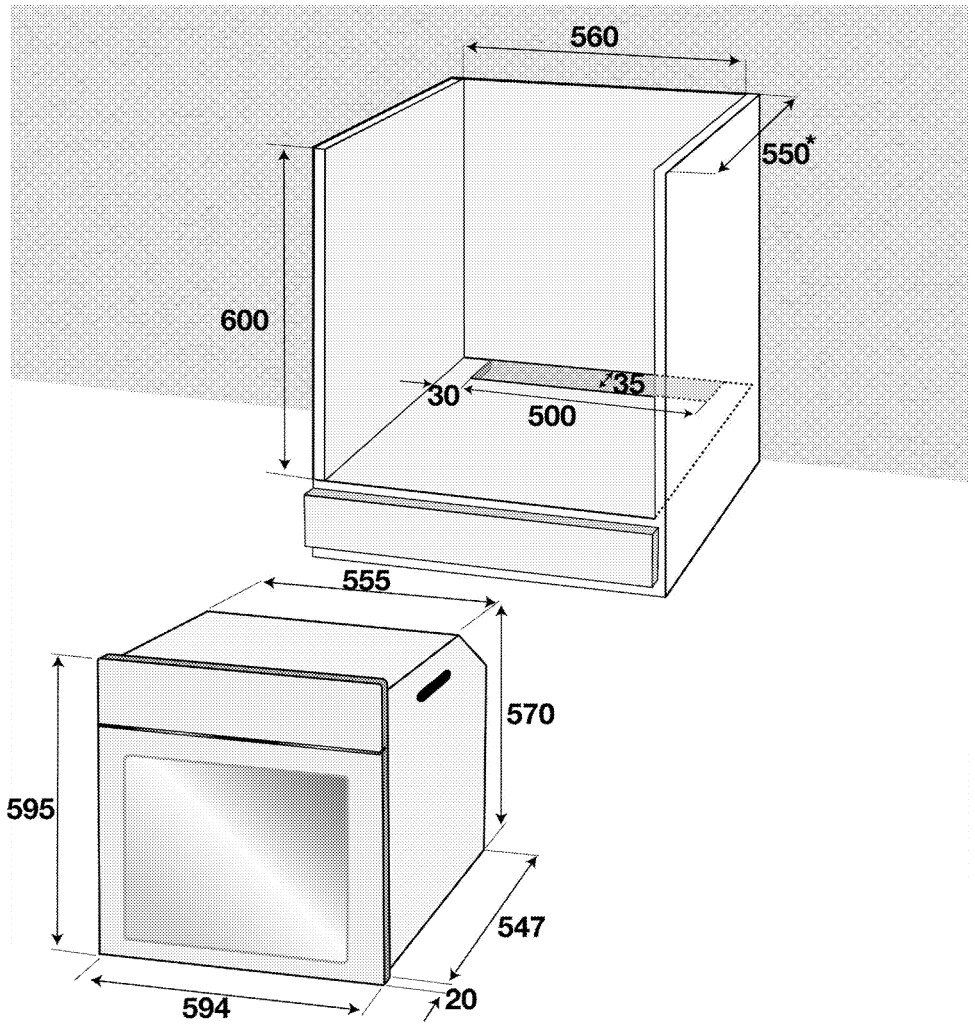
Nu instalați produsul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.



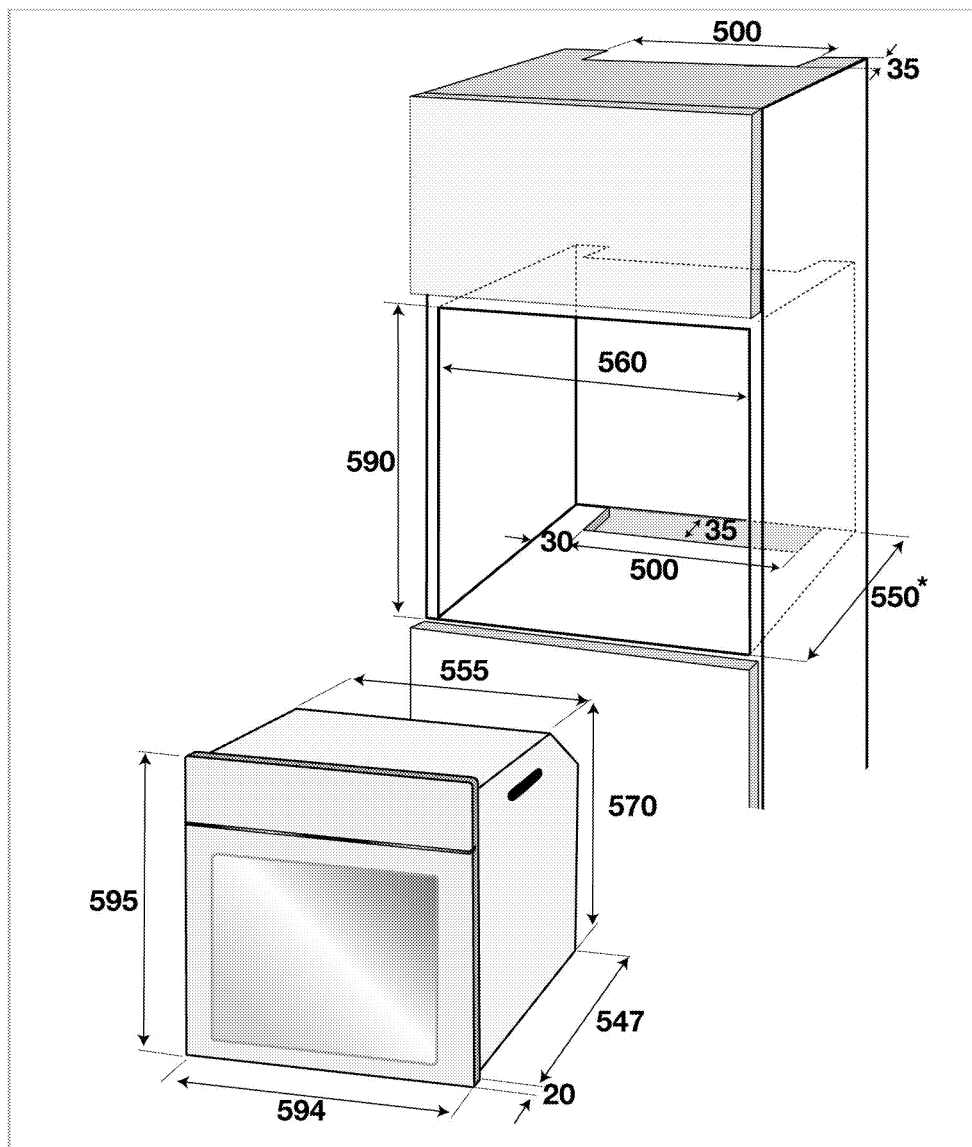
Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



Dacă produsul are mânere metalice, împingeți-le înapoi în pereții laterali după mutarea produsului.



* min.



* min.

Instalarea și conectarea

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

Racordul electric

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

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

**PERICOL:**

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

**PERICOL:**

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

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

**PERICOL:**

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

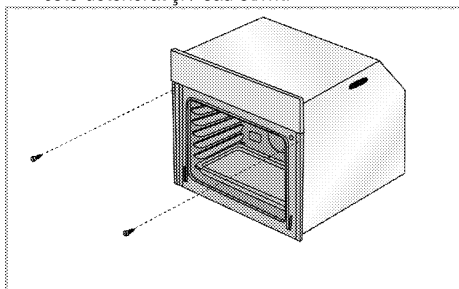


Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

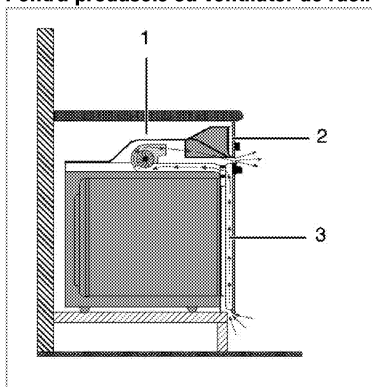
Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

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



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

Pentru produsele cu ventilator de răcire

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

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



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

Verificarea finală

1. Conectați cablul de alimentare și siguranța produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de peretii laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



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



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

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

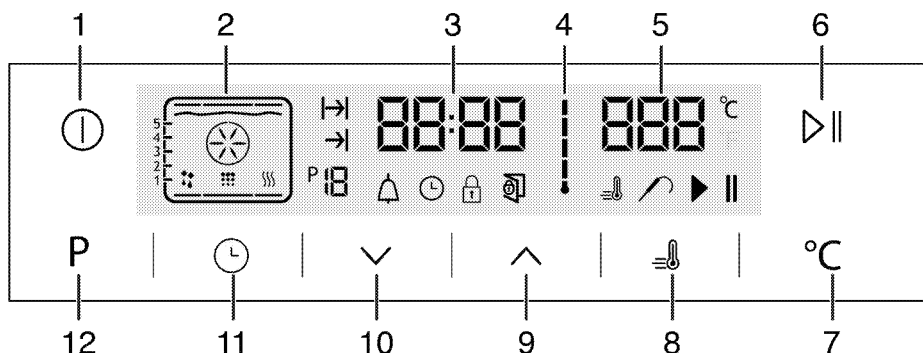
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

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

- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare

Reglarea orei



- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
 - 2 Afișaj funcție
 - 3 Indicator oră
 - 4 Simbol temperatură interioară cuptor
 - 5 Câmp indicator temperatură
 - 6 Tastă pornire / oprire gătire
 - 7 Tastă setare temperatură
 - 8 Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
 - 9 Tastă plus
 - 10 Tastă minus
 - 11 Tastă reglare
 - 12 Tasta Return pentru a activa afișajul
1. În timpul funcționării inițiale a cuptorului simbolul se aprinde, apăsați tastele / pentru a seta ora.
 2. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

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

Curățarea inițială a aparatului

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

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

Încălzirea inițială

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



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.
Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor electric

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

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 25*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 25*



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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.
Folosiiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.
Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru copt

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

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Felile de carne, frigăruiile și cârnații sunt ideale pentru

prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuieți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul metalic sau tava de copt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culisați tava de copt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



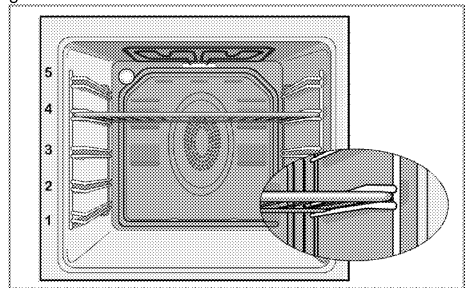
Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.
Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizează cuptorul electric

Oprirea cuptorului electric

Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

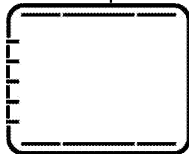
Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.



Moduri de funcționare

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

1. Încălzire superioară și inferioară



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

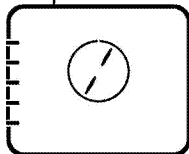
Pe ecran va fi afișată șina recomandată.

2. Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



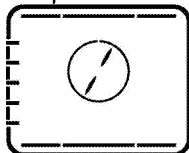
Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

3. Funcția Surf



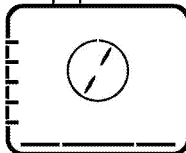
Aerul fierbinte încălzit de elementul de încălzire asistat de ventilator este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi.

4. Funcția "3D"



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

5. Funcția pizza



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

6. Grill compl.+vent.



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul complet este distribuit rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

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

7. Grill complet



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

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

8. Grill

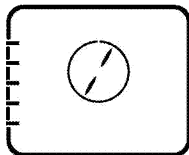


Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Recomandat pentru prepararea la grill și gratinarea alimentelor.

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.

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

9. Gătire lentă/încălzireventilată Eco



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

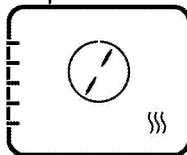
Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul **Gătire lentă/încălzireventilată Eco**.

10. Element încălzire inferior



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

11. Menținere al. calde



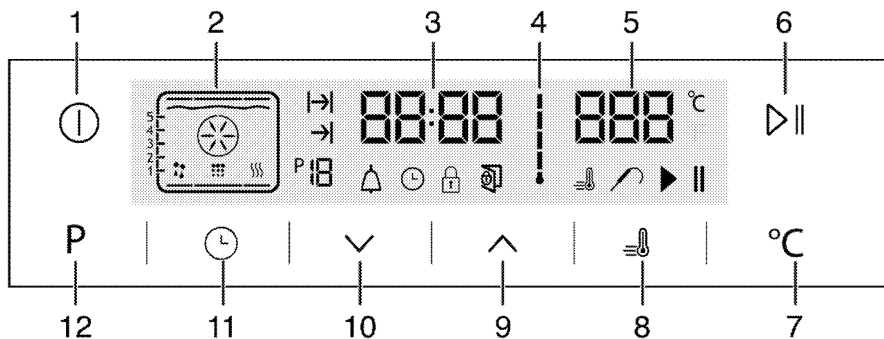
Folosită pentru menținerea mâncărilor la temperatura pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

12. Utilizarea cu ventilatorul



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

Utilizarea panoului de comandă al cuptorului

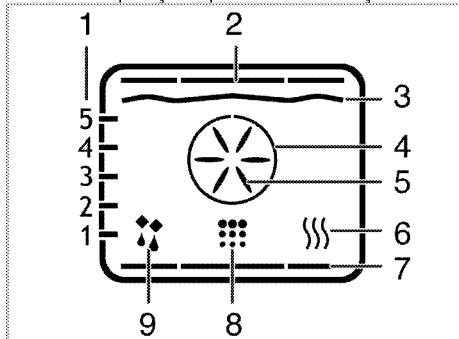


- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 2 Afișaj funcție
- 3 Indicator oră
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Câmp indicator temperatură
- 6 Tastă pornire / oprire gătire
- 7 Tastă setare temperatură
- 8 Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
- 9 Tastă plus
- 10 Tastă minus
- 11 Tastă reglare
- 12 Tasta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


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

Tabelul funcțiilor:


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





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

 Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului!

Tabelul funcțiilor	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire superioară și inferioară	200	40-280
Încălzire inferioară/superioară cu ventilare	175	40-280
Surf	180	40-280
Funcția "3D"	205	40-280
Funcția pizza	210	40-280
(Grill mare asistat de ventilator)	200	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill inferior	280	40-280
Încalz. vent. econ.	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Menținere al. calde	60	40-100

 Din motive de siguranță, durata maximă de gătire este limitată la 6 ore, cu excepția modului de menținere a alimentelor calde. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

 La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe ceas vor clipi.


 Ora curentă nu poate fi setată în timpul funcționării cuptorului, sau dacă cuptorul este programat într-un mod semi automat sau automat.

 Chiar dacă cuptorul este oprit, lampa acestuia se aprinde la deschiderea ușii.

Utilizarea cuptorului




1. Apăsăți tasta  timp de aproximativ 2 secunde pentru a deschide cuptorul.

» Prima funcție de operare apare pe afișaj după ce cuptorul este deschis. În momentul când afișajul este în acest mod, timpul de gătire, sfârșitul timpului de gătire și funcția de intensificare (încălzire rapidă) poate fi setată.



 Cuptorul se va opri automat în 20 secunde dacă nu este reglat.

Gătirea manuală prin selectarea temperaturii și funcției de operare.

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

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

» Simbolul  clipește.














4. Setăți temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Introduceți mâncarea în cuptor.

7. Apăsăți tasta  pentru a începe gătitul, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.
- » Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.
8. Cuptorul nu se oprește automat datorită gătirii manuale fără setarea timpului de gătire. Dumneavoastră puteți finaliza gătitul prin apăsarea tastei  încă o dată.
- » Cuptorul finalizează gătitul și simbolul  apare pe afișaj.

9. Apăsăți butonul  timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

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

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
 2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
 3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .
- » Simbolul  clipește.
4. Setăți temperatura dorită prin atingerea tastelor .
 5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
 6. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
 7. Setăți timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.
8. Introduceți mâncarea în cuptor.
 9. Apăsăți tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

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

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




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

11. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma.







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


Setarea momentului de intrerupere a gătirii,






Dumneavoastră vă puteți asigura că cuptorul se oprește prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și prelungirea timpului de gătire, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătire.

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

» Simbolul  clipește.

4. Setăți temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
7. Setăți timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

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

8. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
 9. Setăți timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.
10. Introduceți mâncarea în cuptor.

11. Apăsați tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire și prelungirea timpului de gătire sunt

corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată, iar cuptorul se încălzește la temperatura setată. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

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

13. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

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




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


Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

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





Funcția de intensificare nu poate fi selectată în modulele de dezghețare și curățare. Funcția de intensificare va fi anulată în cazul unei pene de curent.

1. Apăsați tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunderătoare.

» Simbolul  apare continuu și setarea funcției de intensificare (pre-încălzire rapidă) este activată.

» Simbolul Intensificare dispăre după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.

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



» Simbolul  dispăre și setarea funcției de intensificare (pre-încălzire rapidă) este dezactivată.

Oprirea cuptorului electric

Apăsați tasta  pentru a opri cuptorul.

Activarea blocajului tastelor

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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"OFF(OPRIT)"** va apărea pe afișaj.



2. Apăsați tasta  pentru activarea blocajului.

» Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"Pornit"**


apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.


Confirmați prin apăsarea tastei .

Pentru a dezactiva blocajul tastelor, apăsați

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul **"ON(Pornit)"** va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .

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





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

Setarea ceasului cu alarmă



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


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


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



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

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

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



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


Oprirea alarmei


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

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





Anularea alarmei,


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

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




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

Schimbarea orei


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

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

Reglarea volumului


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

Reglarea setării lămpii Eco


1. Cât timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta  la intervale scurte de timp până când mesajul 'LP' apare pe afișaj.


















2. Apăsăți tastele  pentru a seta opțiunea ON sau opțiunea ECO.
3. Apăsăți tasta  sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea
4. În momentul când aceasta este setată în poziția ON; în timp ce ușa cuptorului este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON în mod continuu.
5. În momentul când aceasta este setată în poziția ECO; în timp ce ușa este deschisă în modulul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde. Dacă în timpul acestei proceduri este atinsă vreă tastă (excluzând tastele  și ) lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.

Tabelul duratelor de preparare

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

Coacerea și prepararea fripturilor

 Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

Rețetă	Nivel temperatură		Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă*	1 nivel		3	175	25 ... 30
Prăjituri în formă*	1 nivel		2	180	50 ... 60
Prăjituri în hârtie de copt*	1 nivel		3	175	25 ... 30
	2 niveluri		1 - 3	175	35 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Blat tort*	1 nivel		3	200	8 ... 12
	2 niveluri		1 - 3	200	15 ... 20
	3 niveluri		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Fursecuri*	1 nivel		3	175	25 ... 30
	2 niveluri		1 - 3	175	30 ... 40
	3 niveluri		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Produce de patiserie din aluat*	1 nivel		2	200	30 ... 40
	2 niveluri		1 - 3	200	45 ... 55
	3 niveluri		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Produce din patiserie cu multă grăsime*	1 nivel		2	200	25 ... 35
	2 niveluri		1 - 3	200	35 ... 45
	3 niveluri		1 - 3 - 5	200	35 ... 45

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

Dacă preparați alimente pe 2 nivele simultan, așezați tava înaltă pe șina superioară și tava joasă pe șina inferioară.

* Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea alimentelor.

Gătire lentă/Încălzireventilată Eco

Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Gătire lentă/Încălzireventilată Eco.

Nu deschideți ușa după începerea gătirii Gătire lentă/Încălzireventilată Eco.

Rețetă	Nivel temperatură		Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Carne la caserolă	1 nivel		2	160	100 ... 120
Pui la caserolă	1 nivel		2	160	70 ... 100
Fasole verde păstăi	1 nivel		2	160	130 ... 150
Vinete la caserolă	1 nivel		2	160	130 ... 150
Fleică - întregă	1 nivel		2	160	110 ... 130
Fleică - feliată	1 nivel		2	160	100 ... 120
Prăjituri în hârtie de copt	1 nivel		2	185	35 ... 40
Fursec	1 nivel		2	185	30 ... 35
Produse de patiserie din aluat	1 nivel		2	200	40 ... 45
Produse din patiserie cu multă grăsime	1 nivel		2	200	40 ... 45

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

Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporțiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporțiți durata de preparare.

Sfaturi pentru găirea produselor de patiserie

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



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

Sfaturi pentru găirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.

Pentru prepararea optimă a alimentelor (funcția Surf):

- Căldura uniformă asigurată de această funcție permite prepararea simultană în 1, 2 sau 3 tăvi de alimente din aluat dens, cum ar fi chiflele, fursecurile sau biscuiții.
- Puteți prepara simultan în 2 tăvi alimente din aluat umplut, cum ar fi plăcinta și tarta cu mere.
- Prepararea unei cantități mari de alimente cu conținut ridicat de lichid sau aluat cu drojdie într-o singură tavă are ca rezultat o calitate mai bună. Alimentele cu volum mare vor fi preparate mai omogen, deoarece aerul cald vine și de la cei patru pereți, o funcție care nu există la cuptoarele convenționale.
- Puteți economisi timp și energie, obținând rezultate perfecte datorită posibilității de preparare în mai multe tăvi cu această funcție.

Utilizarea grill-ului






AVERTISMENT

Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Apăsăți  pentru a selecta funcția grill dorită.
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setăți temperatura dorită prin atingerea tastelor .

5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .

6. Apăsăți tasta   pentru începerea gătirii, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

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

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

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

» Cuptorul finalizează gătirea și simbolul  apare pe afișaj.

Oprirea grill-ului

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



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii.

Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

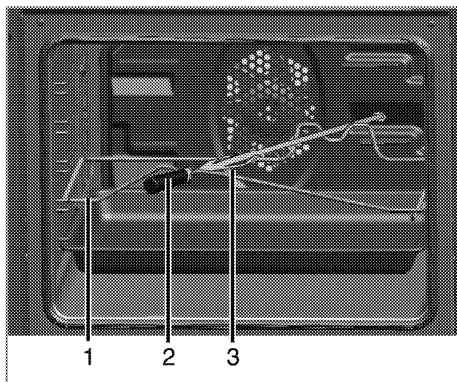
Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Funcția de rotisare

La selectarea funcției grill, motorul de rotisare va porni.

- După selectarea funcției Grill, introduceți carnea pe frigăruie folosind furculița (3).
- Introduceți frigăruia în fanta sa cu sistem de rotire de pe peretele din spate al cuptorului. Așezați frigăruia pe cadru.

- Așezați cadrul pe șina corespunzătoare a cuptorului.
- Așezați o tavă pe una din șinele inferioare pentru a aduna grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tavă.
- **Nu uitați să demontați mânerul de plastic de pe frigăruie. (Variază în funcție de model.)**
- După terminarea gătirii, montați mânerul de plastic și scoateți mâncarea din cuptor. (Variază în funcție de model.)



- 1 Cadru rotisor
 - 2 Mâner din plastic *
 - 3 Țepușă
- * Variază în funcție de model.

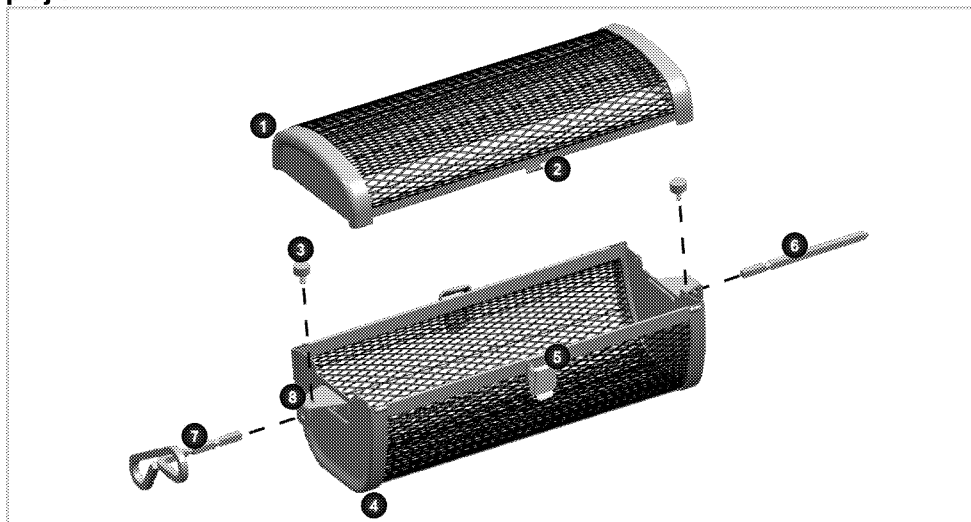
Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

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

În funcție de grosime

Utilizarea accesoriului pentru cartofi prajiti



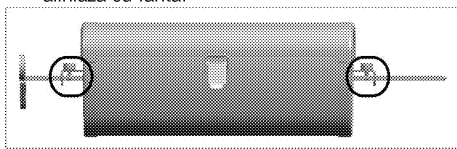
1 Recipient superior

2 Știft de blocare

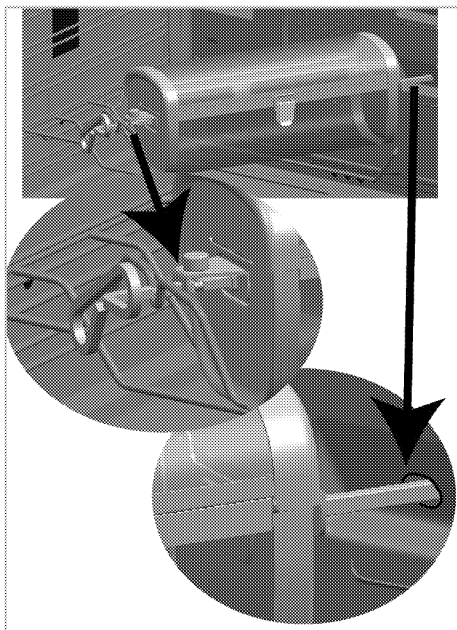
- 3 Șurub de montare a rotisorului
- 4 Recipient inferior
- 5 Mecanism de blocare
- 6 Vârf rotisor
- 7 Mâner rotisor
- 8 Placă de montare a rotisorului

Când folosiți accesoriul de prăjire a cartofilor (Fritto):

1. Introduceți alimentele de gătit în recipient.
2. Așezați mânerul rotisorului (7) și vârful rotisorului (6) pe placa de montare (8). Asigurați-vă că vârfurile intră complet în fantă.
3. Fixați rotisorul cu șuruburile de montare conform figurii, asigurându-vă că vârful șuruburilor se aliniază cu fanta.



4. Amplasați recipientul superior (1) pe recipientul inferior (4).
5. Cuplați mecanismul de blocare (5) de pe recipientul inferior în știftul (2) de pe recipientul superior.
6. Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a introduce accesoriul de prăjit cartofi.
7. Introduceți vârful accesoriului de prăjit cartofi în fanta sa din spatele cuptorului. Asigurați-vă că accesoriul s-a fixat corect cu un "CLIC" pe peretele din spate.
8. După ce ați fixat vârful accesoriului în fanta sa, montați grilajul pentru frigărui pe raftul 2 cu o mână, în timp ce țineți mânerul accesoriului cu cealaltă mână.
9. Amplasați mânerul accesoriului în fanta acestuia din grilajul accesoriului.



Cartofii proaspeți

- Taiăți cartofii la dimensiunea potrivită (se recomandă 8mm*8mm) și lăsați-i în apă
- Scoateți și uscați cartofii, puneți-i într-un recipient, adăugați 4 g (aprox. 1/2 lingură) de ulei pentru 1/2 kg (4 cartofi medii) și amestecați. În această etapă, puteți să adăugați mirodeniile dorite.
- Puneți cartofii amestecați în accesoriu și introduceți-l în cuptor.
- Începeți gătirea fără preîncălzire.
- Puteți să așezați o tavă goală dedesubt pentru a aduna eventualele bucățele împrăștiate în timpul gătirii.

Cartofii congelați

- Puneți cartofii congelați în accesoriu și introduceți-l în cuptor.
- Începeți gătirea fără preîncălzire.
- Puteți să așezați o tavă goală dedesubt pentru a aduna eventualele bucățele împrăștiate în timpul gătirii.

Baghetă de pui (6 bucăți),

- Puneți baghetele de pui într-un recipient. Adăugați ulei și sare, apoi amestecați.
- Puneți baghetele în accesoriu.
- După introducerea accesoriului în cuptor, amplasați o tavă cu puțină apă în partea inferioară a cuptorului.

- Începeți gătirea fără preîncălzire.

Pentru popcorn (100 g/1,5 lingurițe),

- Introduceți popcornul în accesoriul de prăjit cartofi după ce adăugați 2 g (1/2 linguriță de cafea) de ulei.
- Introduceți accesoriul în cuptor fără preîncălzire.
- Nu așezați o tavă în partea de jos a cuptorului, deoarece va fi folosită încălzirea inferioară.

Castane (1/2 kg),

- Țineți castanele în apă 30 de minute înainte de gătire.

- Crestați castanele după ce le scoateți din apă și așezați-le în accesoriul de prăjit cartofi fără a adăuga ulei.
- Introduceți accesoriul în cuptorul preîncălzit.



ATENȚIE

După gătire, aveți grijă când scoateți accesoriul de prăjit cartofi, deoarece va fi foarte fierbinte. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor.

ALIMENT	FUNCȚIE DE GĂTIRE	TEMPERATURĂ	DURATĂ	PREÎNCĂLZIRE
CARTOFI PROASPEȚI (1/2 kg)	GRILL CU VENTILATOR	280	40-45 min.	FĂRĂ
CARTOFI CONGELAȚI (1/2 kg)	GRILL CU VENTILATOR	260	40-45 min.	FĂRĂ
POPCORN (100 G)	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ / SUPERIOARĂ CU VENTILARE	220	15-20 min.	FĂRĂ
CASTANE (500 G)	GRILL CU VENTILATOR	220	30 min.	DA
BAGHETĂ DE PUI (6 bucăți)	GRILL CU VENTILATOR	280	40 min.	FĂRĂ

Curățarea accesoriului de prăjit cartofi

- Turnați detergent de vase pe accesoriu după gătire și așteptați circa 10 minute.
- Demontați apoi piesele accesoriului, introduceți-le în mașina de spălat vase și spălați-le la minim 65°C.
- Curățați resturile de alimente imediat după spălare cu un burete sau cu detergent.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

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



PERICOL:

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



PERICOL:

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

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



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



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

Curățarea panoului de control

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

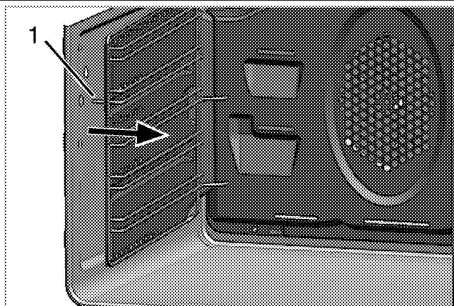


Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de comandă.
Panoul de comandă se poate deteriora!

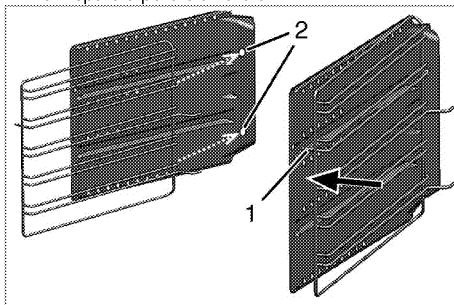
Curățarea cuptorului

Pentru a curăța peretele lateral

1. Scoateți știftul (1) al grilajului lateral din peretele lateral trăgându-l în direcția săgeții.

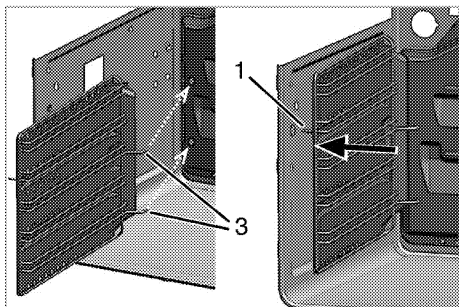


2. Scoateți complet grilajul lateral și peretele lateral trăgându-le spre dvs.
3. Trageți grilajul lateral pentru a-l scoate din cele două orificii (2) de pe peretele cuptorului.
4. Pentru curățarea grilajului și peretelui lateral, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
5. Introduceți grilajul lateral în cele două orificii (2) din spatele peretelui lateral.



Dacă aveți caracteristica telescopic Flexi a produsului; există o gaură în peretele lateral spate surf. Publicați bare laterale, trăgând la gaura.

6. Fixați grilajul lateral pe peretele lateral trăgând știftul (1) al grilajului lateral în direcția săgeții.
7. Introduceți știfturile (3) ale ansamblului grilajului lateral și peretelui lateral în orificiile peretelui spate.



8. Introduceți știftul (1) al grilajului lateral în orificiul aferent, conform figurii.



Asigurați-vă că ați montat corect grilajul și peretele lateral.

Pereti cu strat catalitic

Pereti laterali sau peretele posterior din interiorul cuptorului pot fi acoperiti cu email catalitic. Pereti catalitici nu trebuie curatati. Suprafata poroasa a peretilor se curata singura prin absorbtia si conversia grasimii scurse (in vapori si dioxid de carbon).

Curatati usa cuptorului.

Pentru curatarea usii cuptorului, folositi apa calda cu lichid de spalat vase, un burete sau o carpa moale, apoi stergeti-o cu o carpa uscata.



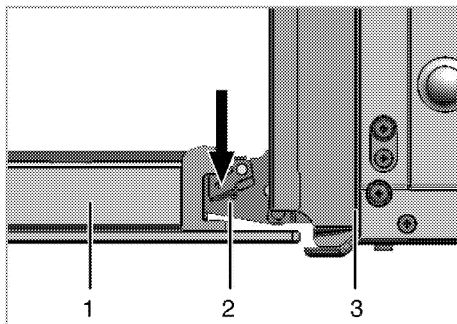
Nu folositi substante de curatare abrazive dure sau palete metalice ascutite pentru a curata usa cuptorului. Acestea pot zgaria suprafata si distruge sticla.



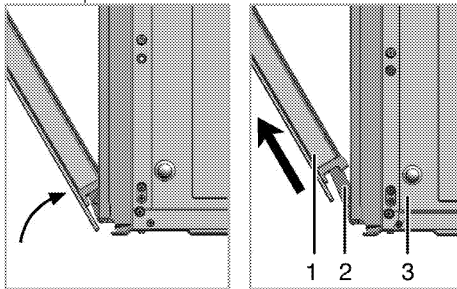
Geamul interior al usii frontale este acoperit cu un material usor de curatat. Nu folositi substante de curatat abrazive, palete metalice dure, bureti de sarmă sau clor pentru curatarea geamului interior al usii frontale, deoarece puteti zgaria suprafata. Astfel, invelisul protector al panoului se poate distruge.

Demontarea usii cuptorului

1. Deschideti usa frontala (1).
2. Deschideti clemele balamalelor (2) stanga si dreapta apasandu-le conform figurii.



- 1 Ușa frontală
- 2 Balama
- 3 Cuptor



3. Închideți ușa pe jumătate.
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

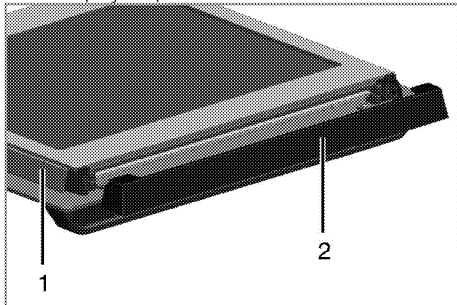


Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a usii.

Demontarea geamului interior al usii

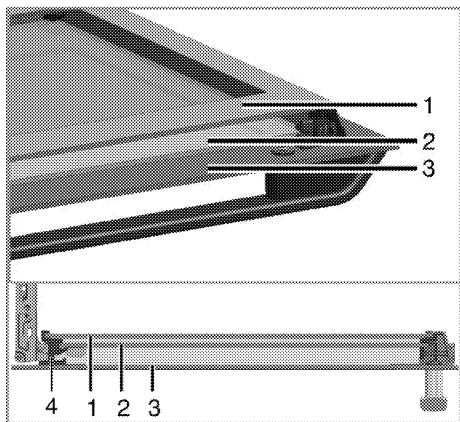
Geamul interior al usii cuptorului poate fi demontat pentru curatare.

Deschideti usa cuptorului.



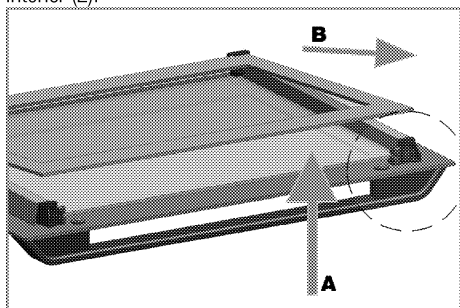
- 1 Cadru
- 2 Piesă din plastic

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



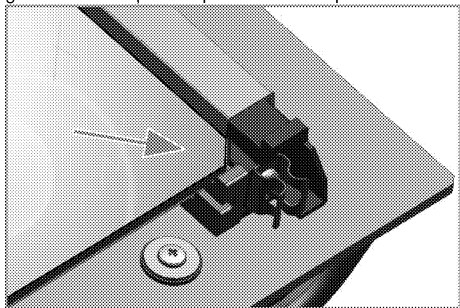
- 1 Primul geam interior
- 2 Geam interior
- 3 Geam exterior
- 4 Plastic fantă geam-jos

Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).



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

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



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1). La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară. Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

Înlocuirea lămpii cuptorului



PERICOL:

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



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 10* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizate.



Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.



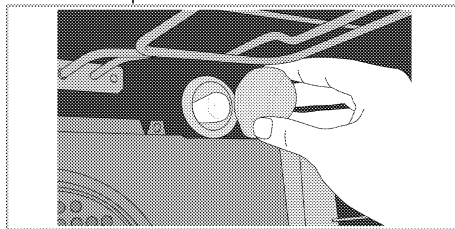
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



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

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

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



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

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

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

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Produsul nu funcționează.

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

Lampa cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

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



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



Rețeaua de service ARCTIC

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

Centrul de apeluri

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

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

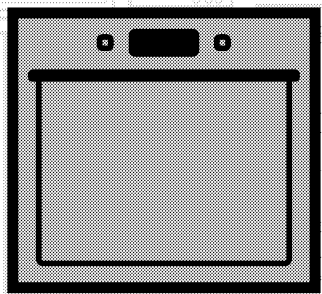
E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelui, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGHEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NAȘAUD	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘIȚA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBОВИȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBОВИȚA	TĂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TĂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TĂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RĂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

Built-in Oven

User manual



EN

beko

Please read this user manual first!

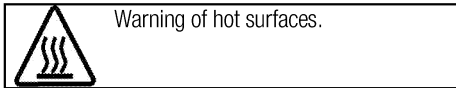
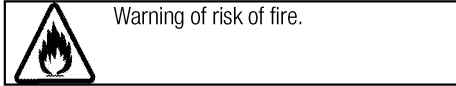
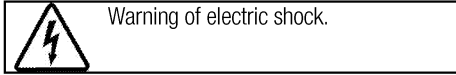
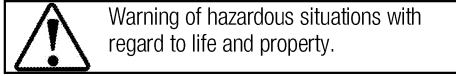
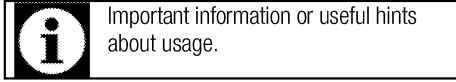
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	13
Future Transportation.....	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
Time setting	15
First cleaning of the appliance	15
Initial heating.....	15

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling	17
How to operate the electric oven	17
Operating modes.....	17
How to operate the oven control unit	19
Cooking times table.....	23
How to operate the grill.....	25
Cooking times table for grilling.....	25
How to use Fritto.....	26

6 Maintenance and care 28

General information.....	28
Cleaning the control panel	28
Cleaning the oven	28
Removing the oven door	29
Removing the door inner glass	29
Replacing the oven lamp.....	30

7 Troubleshooting 31

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

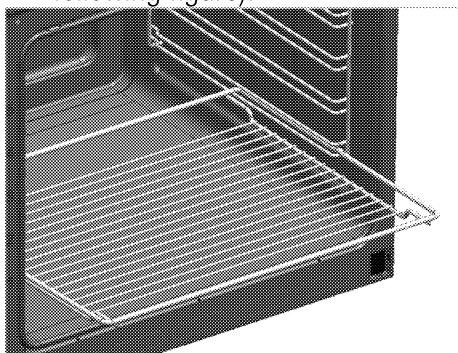
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is disconnected from mains before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is

operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Compliance with RoHS Directive:

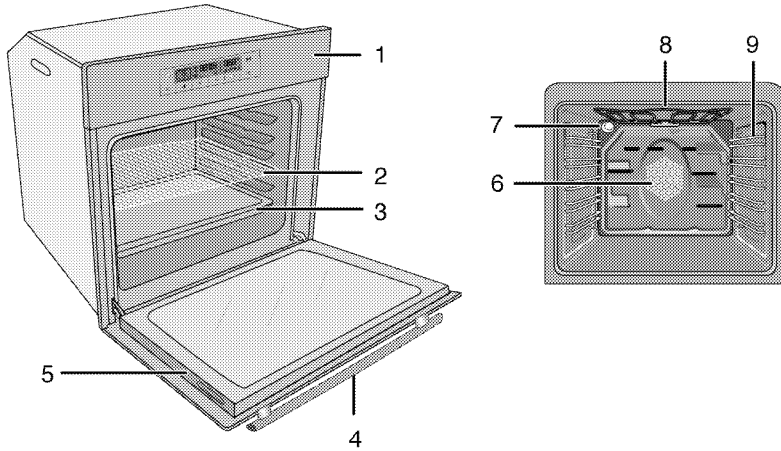
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

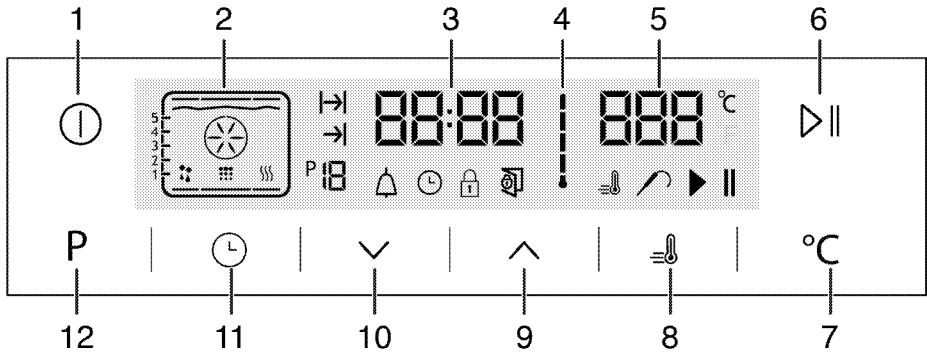
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Door | | |



- | | | | |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Temperature setting key |
| 2 | Function display | 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field | 9 | Plus key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key |
| 5 | Temperature indicator field | 11 | Adjustment key |
| 6 | Start/stop cooking key | 12 | Return Key to function display |

Package contents

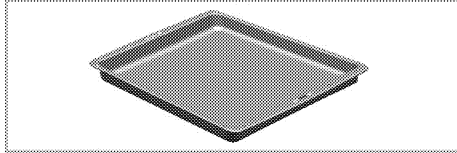


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

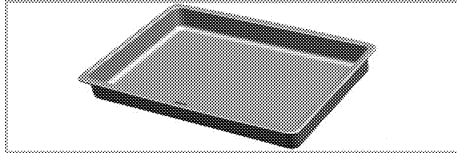
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



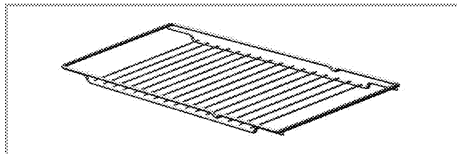
3. **Deep tray**

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



4. **Wire Shelf**

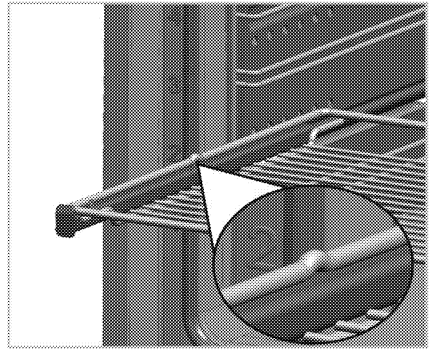
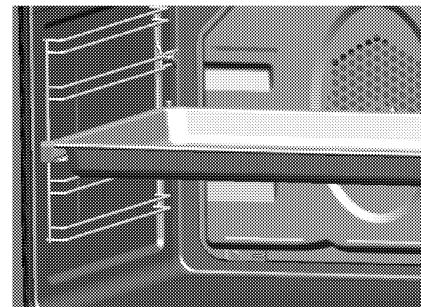
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

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

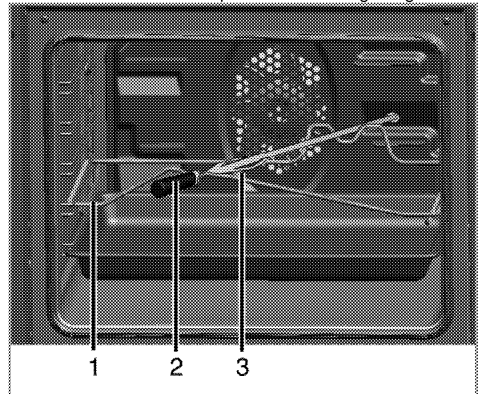
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



1 Turn spit frame

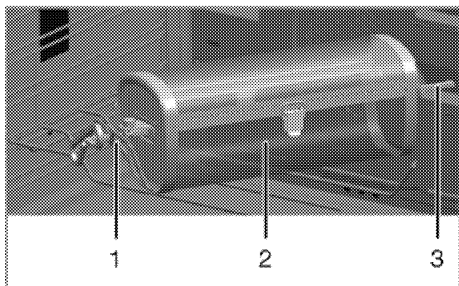
2 Plastic handle *

3 Fork

* Varies depending on the product model.

7. **Potato frying accessory (Fritto)**

Used for roasting dishes like potato, chicken, chesnut, popcorn etc. in low-fat or fat-free.



- 1 Turnspit handle
- 2 Potato frying container
- 3 Turnspit tip

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation*, page 11.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



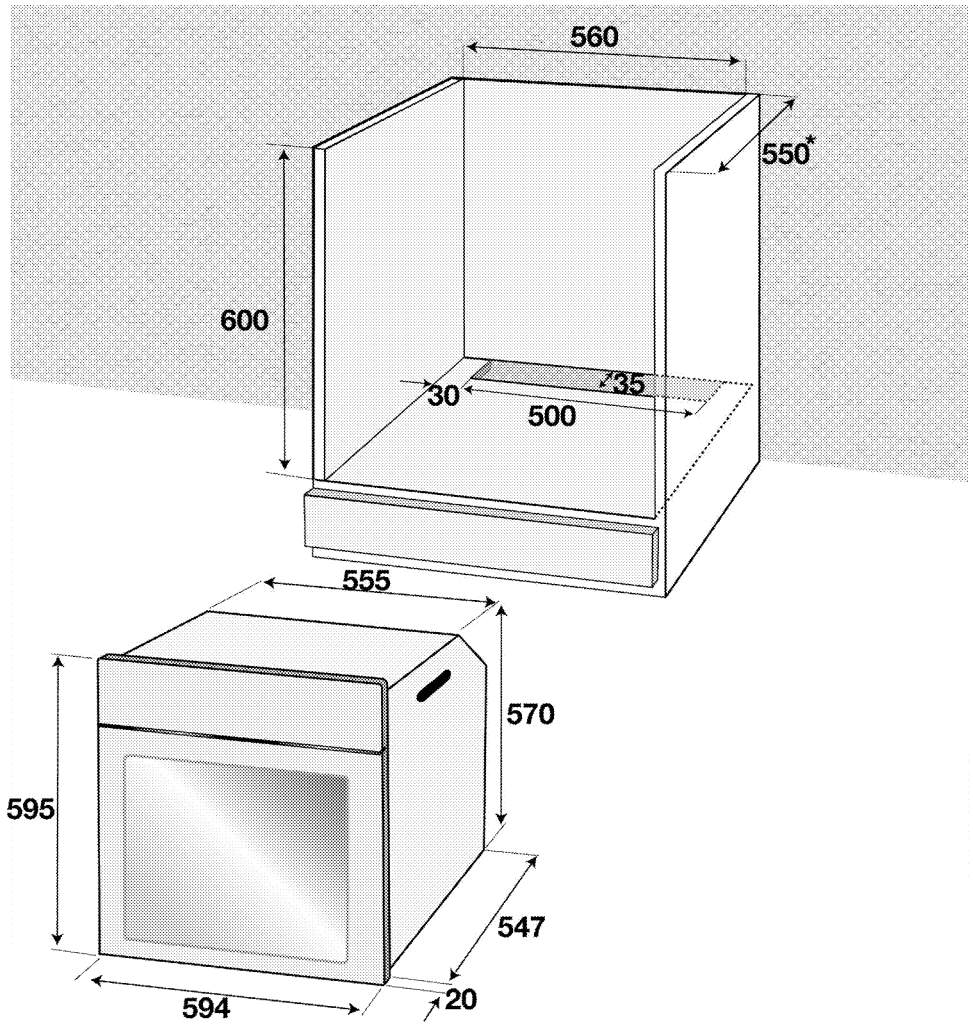
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



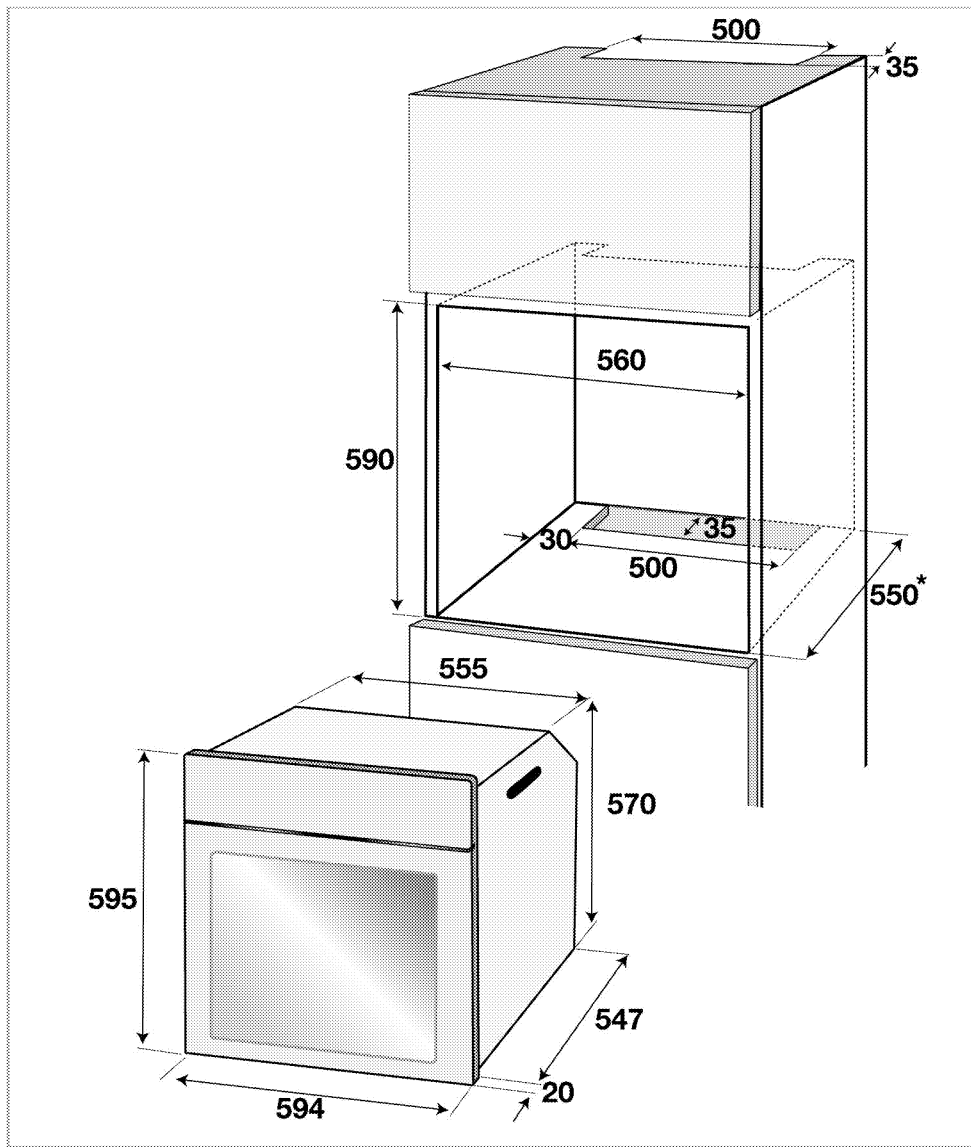
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

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

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

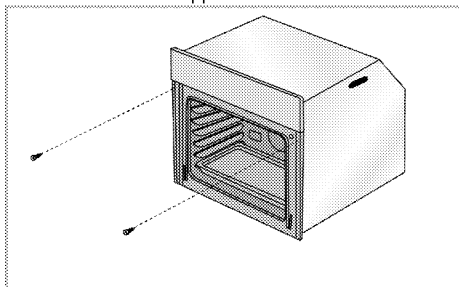


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

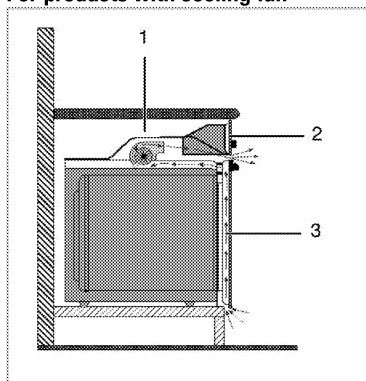
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

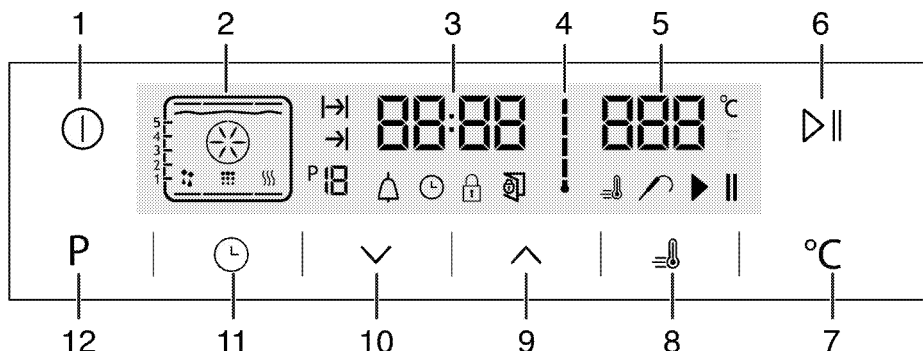
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven ☹️ symbol lights up, touch ^ / v keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching ⌚ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. ⌚ symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

First cleaning of the appliance



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

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 25*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 25*



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

Electric oven

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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

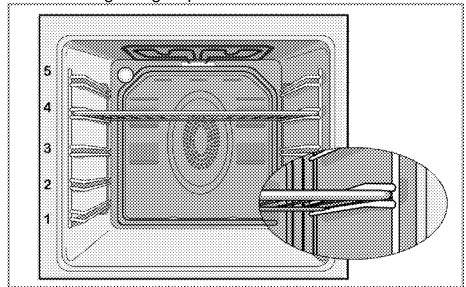
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Switching off the electric oven

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

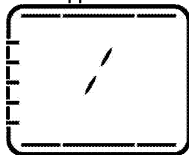
The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. Top and bottom heating



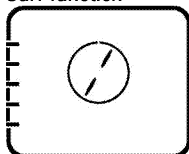
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



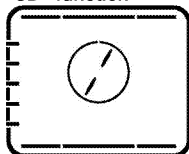
Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. **Surf function**



Hot air heated by the fan assisted heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

4. **"3D" function**



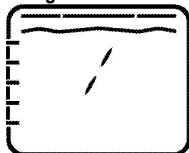
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

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

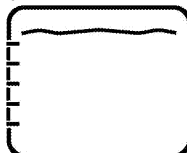
7. **Full grill**



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

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

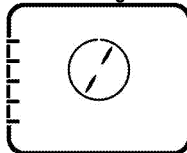
8. **Grill**



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

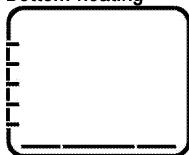
9. **Slow cooking/Eco Fan Heating**



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

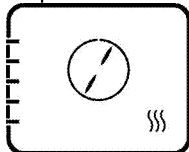
Cooking times related to this function are indicated in '**Slow cooking/Eco Fan Heating**' table.

10. **Bottom heating**



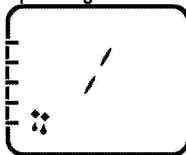
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



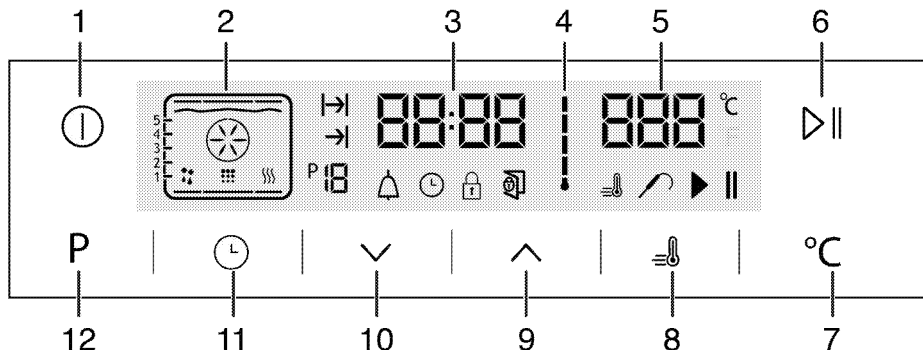
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit



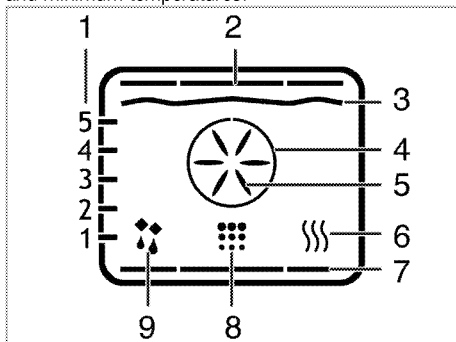
- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Keylock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol

- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol


Function table:

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





- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater


- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position


 Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Surf	180	40-280
"3D" function	205	40-280
Pizza function	210	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100


 Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.


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

 Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

 Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.














How to operate the oven

1. Touch the  key for approx. 2 seconds to open the oven.
 - » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.




Manual cooking by selecting temperature and operating function













You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  /  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
 - »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  /  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch  || key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching  || key once again.
 - » The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.
9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.

Cooking by setting the cooking time;






You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.















1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  /  keys.


3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
 - »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Put your dish into the oven.
9. Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
 - » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
11. Touch any key to silence the alarm.
 - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

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

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
 - »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.


5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching  buttons and confirm the setting by touching  key.
 - » Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch   key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.
 - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.




If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster cannot be selected in defrosting, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.

» symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.

» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

2. Touch the key again in order to cancel booster function.

» symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Press to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .

Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the key.

» "OFF" will appear once the key lock is deactivated.

Confirm by touching .

Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.

Setting the alarm clock

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

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

1. Touch until symbol appears on display.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using .

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

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

Turning off the alarm

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

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

Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.

2. Press and hold key until "00:00" is displayed.

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

Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.

2. Touch keys to set the hour.

3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'VOL' appears on display.

2. Press keys to set one of L0, L1 or L2 tones.

3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.

2. Press keys to set On or ECO option.

3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.

5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	175	35 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		1 - 3	200	15 ... 20
	3 levels		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 3	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

Slow cooking/Eco Fan Heating



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



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		2	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		2	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		2	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		2	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		2	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		2	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		2	185	35 ... 40
Cookies	One level		2	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		2	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

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

For the best cooking results (Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the homogenous heat distribution ensured by this function.
- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.
- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
 - » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
 - » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
7. You can finish grilling by touching button once again.

» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

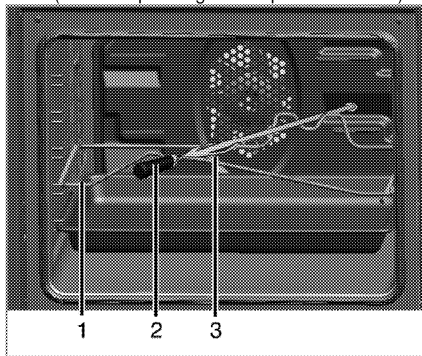
Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20...25 min. [#]
Sliced chicken	4..5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4..5	25...30 min. [#]
Veal chops	4..5	25...30 min. [#]
Toast bread	4	1...2 min.

[#] depending on thickness

Turnspit function

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit by means of the fork (3).
- Insert the turnspit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turnspit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turnspit. (Varies depending on the product model.)**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven. (Varies depending on the product model.)



1 Turnspit frame

2 Plastic handle *

3 Fork

* Varies depending on the product model.

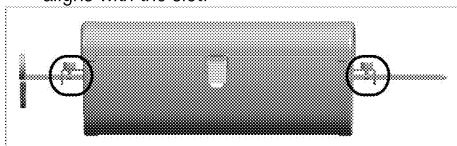
How to use Fritto



- 1 Upper container
- 2 Lock pin
- 3 Turnspit fitting screw
- 4 Lower container
- 5 Lock mechanism
- 6 Turnspit tip
- 7 Turnspit handle
- 8 Turnspit fitting plate

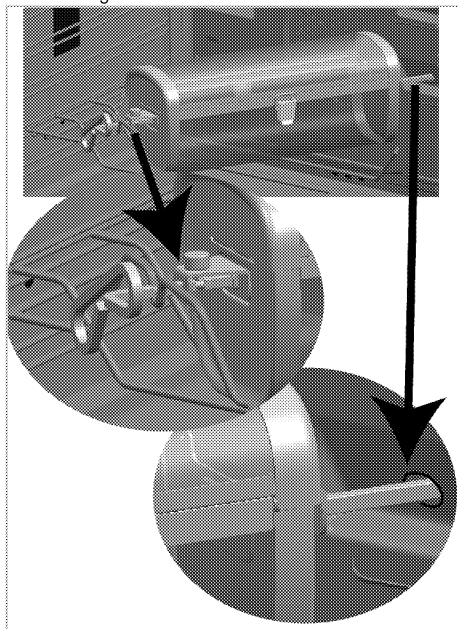
When using the potato frying accessory (Fritto):

1. Put the food to be cooked in the container.
2. Place the turnspit handle (7) and tip (6) on the fitting plate (8). Make sure that the tips rest completely against the slot.
3. Fix with the fitting screws as illustrated in the picture making sure that the tip of the screw aligns with the slot.



4. Seat the upper container (1) on the lower one (4).
5. Engage the lock mechanism (5) on the lower container to the pin (2) on the upper container to fix.
6. Take out all accessories in the oven before placing the potato frying accessory in it.
7. Insert the tip of the potato frying accessory into its slot located at the rear wall of the oven. Make sure that the accessory is properly seated by resting against the rear wall with a "CLICK" sound.

8. After fixing the turnspit tip in its slot, drive the turnspit frame grid on the 2nd rack with one hand while you are holding the turnspit handle with the other.
9. Place the turnspit handle in its slot on the turnspit frame grid.



Fresh potatoes

- Cut potatoes in appropriate sizes (8mm*8mm recommended) and leave in water

- After taking out and drying the potatoes, put them in a container, add 4 g (approx. 1/2 tablespoon) oil for 1/2 kg (4 medium size potatoes) and mix. In this step, you can add any desired spices.
- Put the mixed potatoes in the accessory and place it in the oven.
- Start cooking without preheating.
- You may put an empty tray on the bottom of the oven to ensure collection of the crumbs that may scatter while cooking.

Frozen potatoes

- Put the frozen potatoes in the accessory and place it in the oven.
- Start cooking without preheating.
- You may put an empty tray on the bottom of the oven to ensure collection of the crumbs that may scatter while cooking.


Chicken baguette (6 pieces),

- Put chicken baguettes in a container. Add oil and salt, and mix.
- Place the baguettes in the accessory.
- After placing the accessory in the oven, put a tray with some water in it to the bottom of the oven.

- Start cooking without preheating.
- For popcorn (100 g/1.5 teaspoon),**
- Put the popcorn in the potato frying accessory after adding 2 g (1/2 coffee spoon) oil.
 - Place the accessory in the oven without preheating.
 - Do not put a tray on the bottom of the oven as the bottom heating will operate during cooking.

Chestnut (1/2 kg),

- Leave chestnuts in water for 30 minutes before cooking.
- Score the chestnuts after taking them out of water and place in the potato frying accessory without adding any oil.
- Place the accessory in the oven after preheating.

	<p>CAUTION</p> <p>At the end of the cooking process, be very careful when taking the potato frying accessory out of the oven as it will be very hot. Always use oven gloves.</p>
---	---

FOOD	COOKING FUNCTION	TEMPERATURE	TIME	PREHEATING
FRESH POTATOES (1/2 kg)	FAN ASSISTED GRILL	280	40-45 min.	NONE
FROZEN POTATOES (1/2 kg)	FAN ASSISTED GRILL	270	40 min.	NONE
POPCORN (100 G)	FAN ASSISTED BOTTOM/TOP HEATING	220	15-20 min.	NONE
CHESTNUT (500 G)	FAN ASSISTED GRILL	220	30 min.	YES
CHICKEN BAGUTTE (6 pieces)	FAN ASSISTED GRILL	280	40 min.	NONE

Cleaning the potato frying accessory

- Pour some oil remover onto the accessory after cooking process is completed and let it wait for about 10 minutes.
- Remove the parts of the accessory at the end of this period, place them in a dishwasher and wash at minimum 65°C.
- Slightly clean the food remnants immediately after washing with the help of a sponge or with detergent.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the control panel

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



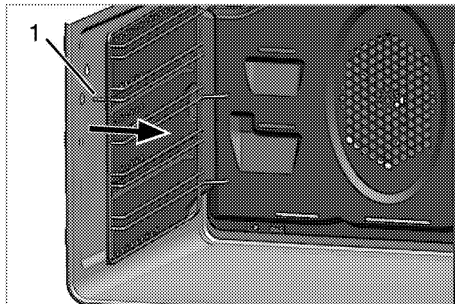
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

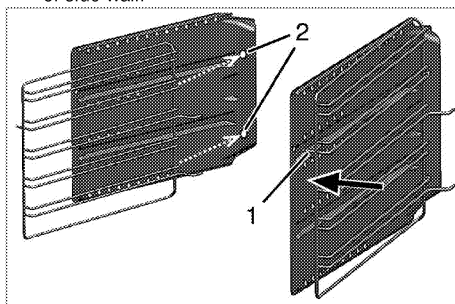
Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.

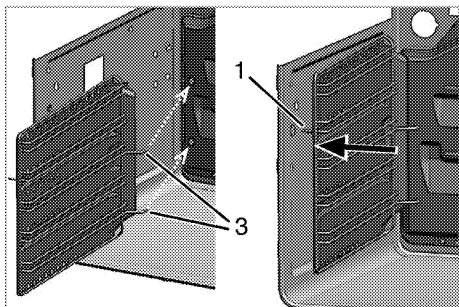


2. Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
3. Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.
4. To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
5. Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



If you have the flexi telescopic feature of your product; there is one hole on the back surf side wall. Place side rack by pulling to hole.

6. Lock side rack to side wall by pulling pin (1) of side rack in the direction of arrow.
7. Place side rack and side wall assembly to its place by pulling pins (3) to holes on the back wall as shown in figure.



8. Place pin (1) at side rack to its place as shown in figure.



Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



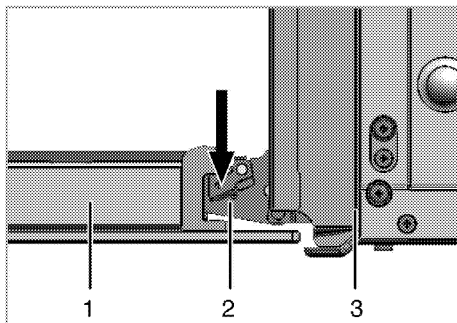
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



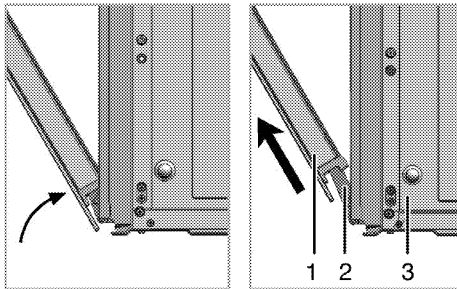
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

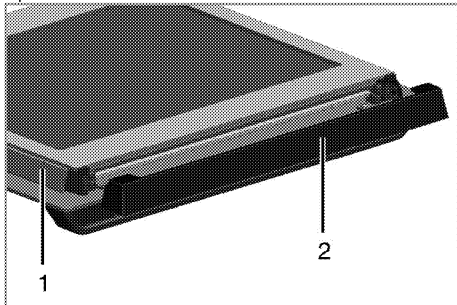


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

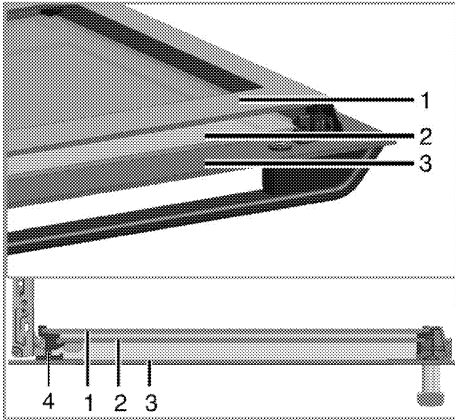
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



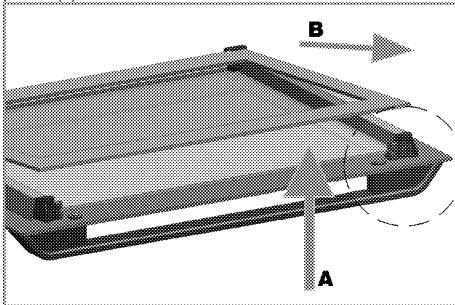
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



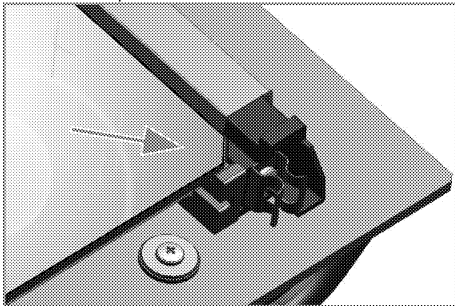
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

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



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

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

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

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

Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



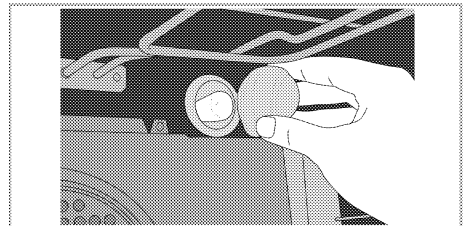
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

