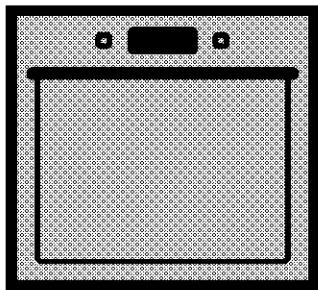


# Cuptor încorporat

## Manual de utilizare



BVR35500XMS

**RO | EN**

285.4450.55/R.AA/10.03.2016

## Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

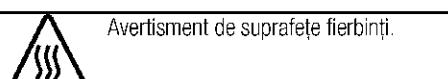
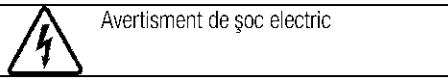
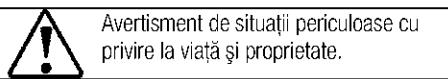
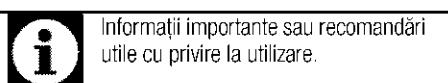
Stimate client,

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

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

### Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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



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

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

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

**2 Informații generale** **8**

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

**3 Instalare** **11**

Înainte de instalare.....	11
Instalarea și conectarea.....	12
Transportul ulterior.....	13

**4 Pregătiri** **14**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	14
Prima utilizare.....	14
Reglarea inițială a orei.....	14
Curățarea inițială a aparatului .....	15
Încălzirea inițială .....	15

**5 Utilizarea cuptorului** **16**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill .....	16
Utilizarea cuptorului electric .....	16
Funcții cuptor .....	18
Utilizarea panoului de comandă al cuptorului.....	20
Tabelul duratelor de preparare .....	32
Functii de masă gata preparată .....	34
Rețete pentru meniurile convenționale .....	37
Utilizarea grill-ului.....	43

**6 Întreținere și curățare** **46**

Informații generale .....	46
Curățarea panoului de control .....	46
Curățarea cuptorului .....	46
Demontarea ușii cuptorului .....	47
Demontarea geamului interior al ușii.....	47
Înlocuirea lămpii cuptorului .....	48

**7 Remedierea problemelor** **50**

## **1 Instrucții 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 instrucții va duce la anularea oricărei garantii.

### **Siguranța generală**

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

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

### **Siguranța instalațiilor electrice**

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

- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparărilor.
- 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 strivăți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafetele 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

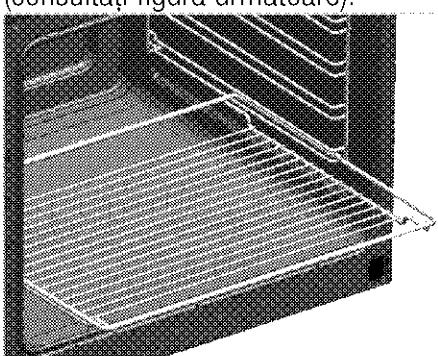
rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.

- 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 ținuți la distanță sau supravegheati continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea să sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafetele 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 borcană închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.

- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
  - 'Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
  - Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.
  - 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 agătați 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 gătire sau pe accesoriiile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscului 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 soc electric.
- Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteie.
  - 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 farfurilor 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 deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați

copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îl 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 ușă deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

## Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

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



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

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

### Conformitate cu Directiva RoHS:

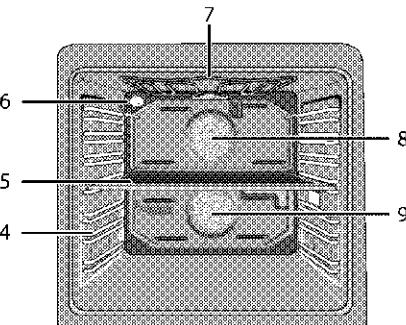
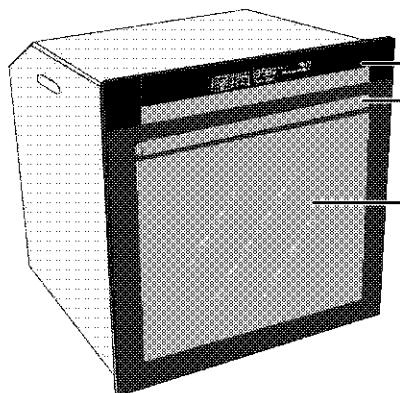
Produsul pe care l-ati achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

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

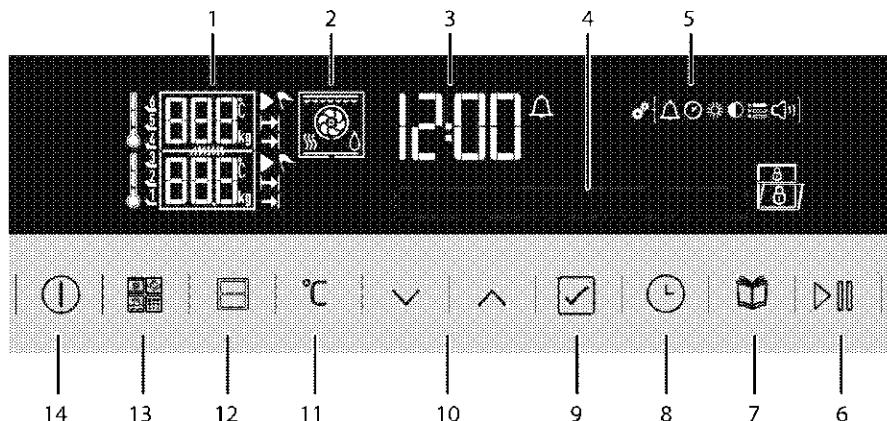
## 2 Informatii generale

### Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Mâner
- 3 Ușă frontală
- 4 Poziții raft
- 5 Placă secțiune mediană
- 6 Lampă

- 7 Element încălzire superior
- 8 Motor ventilator secțiune superioară (în spatele tablei metalice)
- 9 Motor ventilator secțiune inferioară (în spatele tablei metalice)



- 1 Câmp indicator temperatură/greutate
- 2 Afisaj funcție
- 3 Indicator oră
- 4 Afisaj text
- 5 Simboluri meniu Setări
- 6 Tastă începere / oprire gătire
- 7 Tastă selectare meniu rețete
- 8 Tastă oră și setări

- 9 Tastă de confirmare
  - 10 Taste Sus/jos (etapă meniu) (Selectare meniu)
  - 11 Tastă setare temperatură/greutate/intensificare
  - 12 Tastă selectare secțiune cupitor
  - 13 Tastă selectare funcție \*
  - 14 Tastă PORNIT/OPRIT
- \* Se prezintă în cuptoare cu auto-curățare, proprietăți de aburire și microunde

## Conținutul pachetului

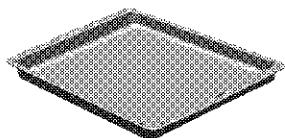


Accesoriole furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

### 1. Manual de utilizare

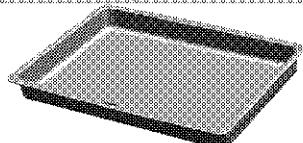
### 2. Tavă de cuptor

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



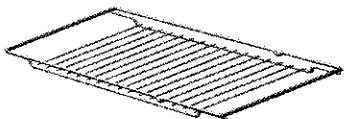
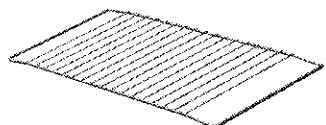
### 3. Tavă adâncă

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



### 4. Grilaj metalic

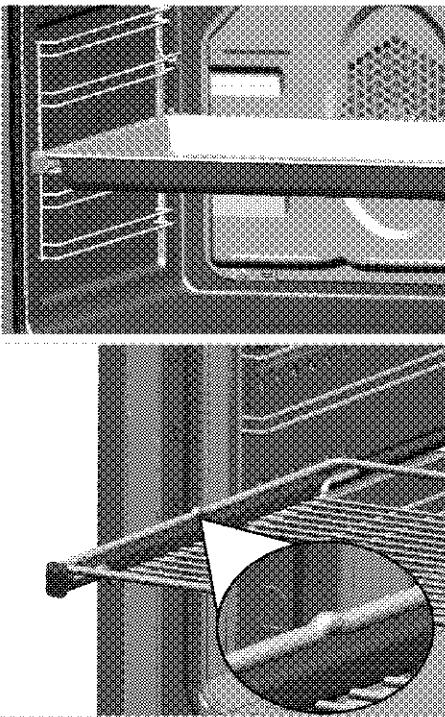
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



### 5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopicice

Șinele telescopicice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

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



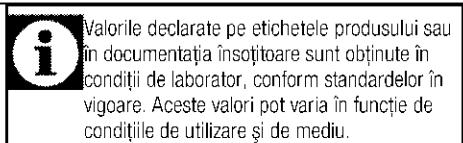
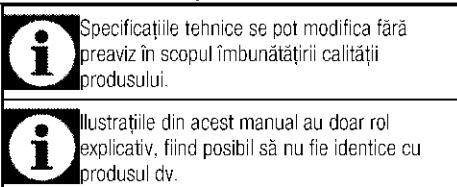
## Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.5kW
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	H05W-FG - 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
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 - Cuptor cu secțiune dublă
Lamă 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).

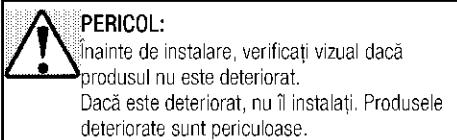
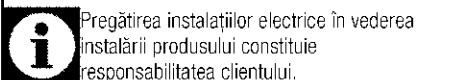
Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

\*\* Vedi. Instalare, pagina 11.



### 3 Instalare

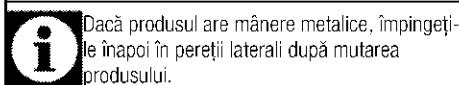
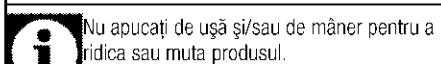
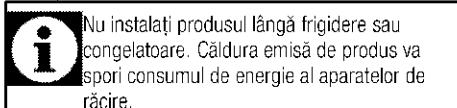
Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garantia va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

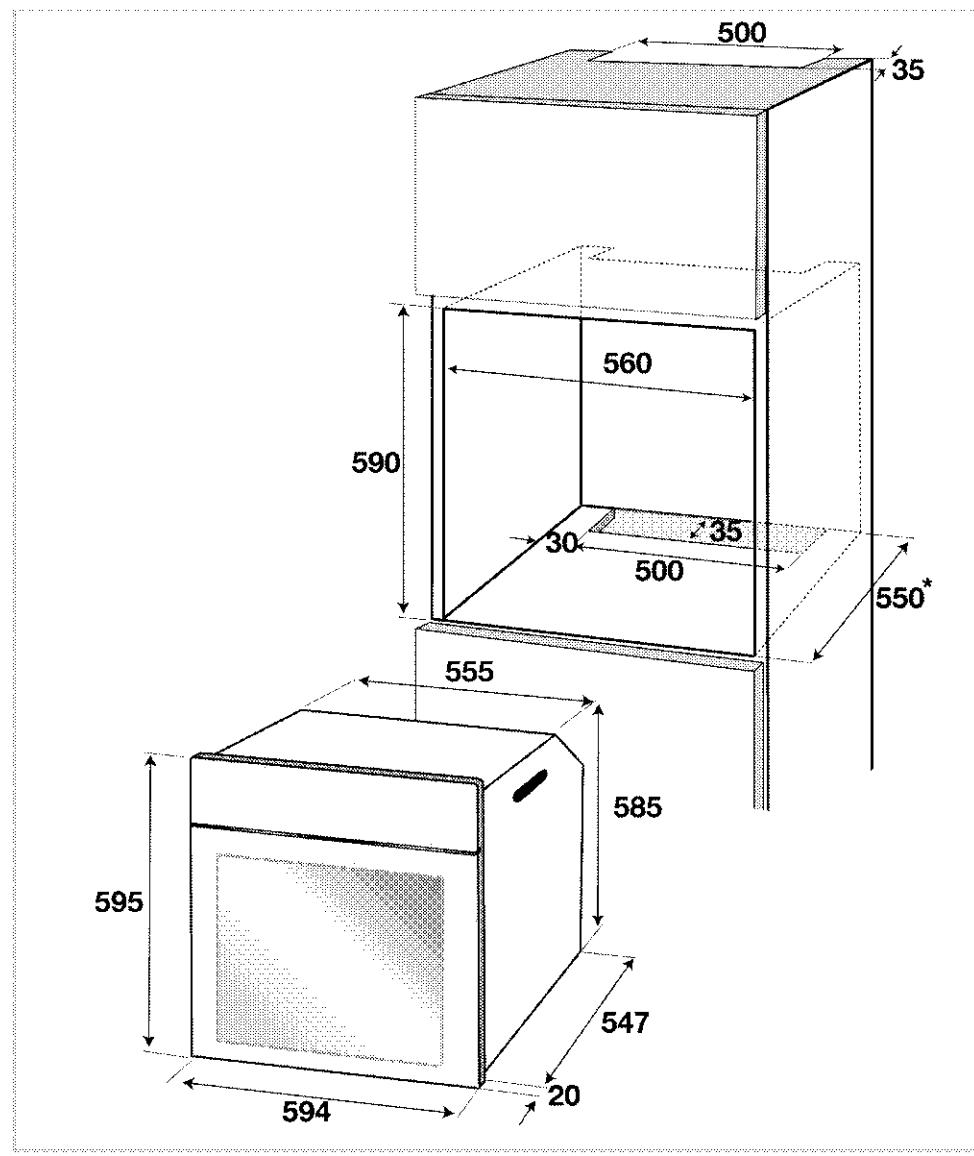


#### Înainte de instalare

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

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





\* 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 instalatie 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:**

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

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

- 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.
- Caboul 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!

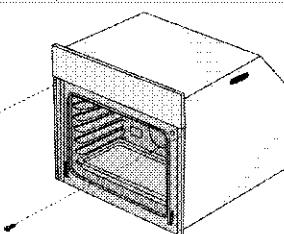


Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

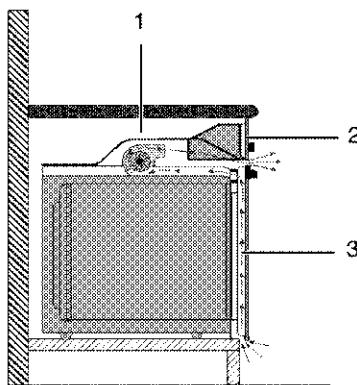
Introduceți cablul de alimentare în priză.

**Instalarea produselor**

- 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 încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.



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

**Verificarea finală**

- Conectați cablul de alimentare și sigurați produsului.
- 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 grilașul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de peretii laterală.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



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



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

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

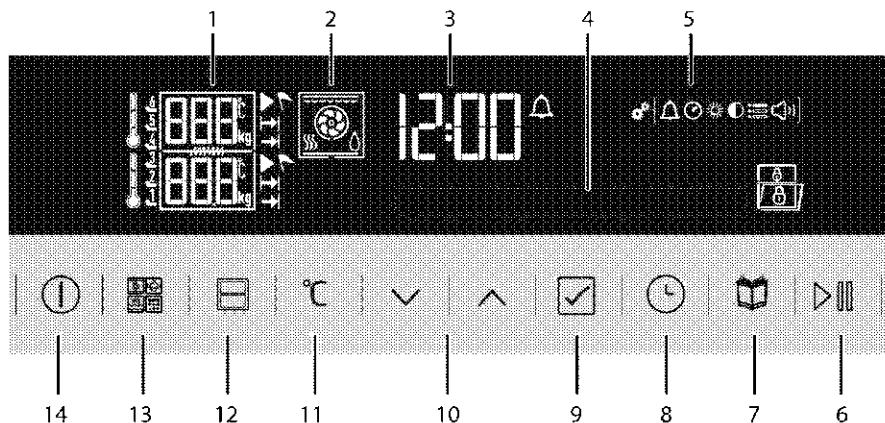
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

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

- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplaşați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteti 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 inițială a orei



- |    |   |
|----|---|
| 1  | Câmp indicator temperatură/greutate             |
| 2  | Afișaj funcție                                  |
| 3  | Indicator oră                                   |
| 4  | Afișaj text                                     |
| 5  | Simboluri meniu Setări                          |
| 6  | Tastă începe / oprire gătire                    |
| 7  | Tastă selectare meniu rețete                    |
| 8  | Tastă oră și setări                             |
| 9  | Tastă de confirmare                             |
| 10 | Taste Sus/jos (etapă meniu) (Selectare meniu)   |
| 11 | Tastă setare temperatură/greutate/intensificare |
| 12 | Tastă selectare secțiune cuptor                 |
| 13 | Tastă selectare funcție *                       |
| 14 | Tastă PORNIT/OPRIT                              |
- \* Se prezintă în cuptoare cu auto-curățare, proprietăți de aburire și microunde

#### Setarea orei curente

1. În momentul când porniți produsul pentru prima dată, câmpul orei și simbolul clipesc. Textul "Setați ora curentă" va fi afișat.
2. Setați câmpul orei cu ajutorul tastelor .
3. Apăsați  pentru a confirma ora.
4. Câmpul destinat minutelor și simbolul clipesc. Setați câmpul destinat minutelor cu ajutorul tastelor . Apăsați  pentru a confirma minutele.

» Aceasta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1:00

### Setarea limbii

Limba poate fi reglată numai când cuptorul se află în afişajul stand-by.

1. Apăsați tasta  până când veți simbolul  în meniu Setări.

1:00

Language: English

2. Simbolul  clipește pe afișaj și opțiunea de setare a limbii va fi afișată.
3. Apăsați tastele / pentru a selecta limba dorită.
4. Apăsați  pentru a confirma setarea.  
» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.  
» În momentul când afișajul se află în această stare doar tastele  și  sunt funcționale.  
Dumneavoastră puteți efectua toate acțiunile în meniul Setări.



În momentul unei pene de curent sau atunci când produsul este decuplat de la priză și cuplat din nou, meniul de setare a orei este afișat din nou.

### Curățarea inițială a aparatului



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

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

### Încălzirea inițială

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



#### AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbântă în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mânuși de cuptor termoizolațoare 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 temperatură maximă a grill-ului; vezi .
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriti grill-ul; vezi



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acestea este un fenomen normal. Ventilația bine încăperea pentru a elibera 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

Suprafetele fierbinti provoacă arsuri!

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

Folosiți mânuși 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 silicon termorezistent.
- Utilizați adevarat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

#### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățiile 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, sururile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

#### Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile și cârnați sunt ideale pentru

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

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



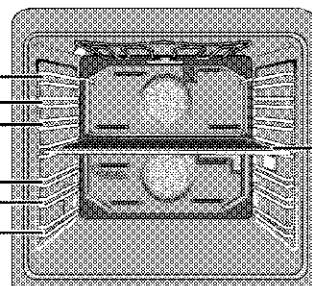
Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

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

## Utilizarea cuptorului electric

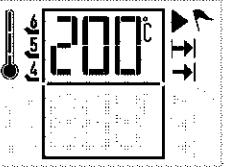
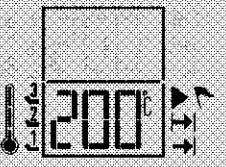
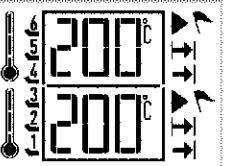
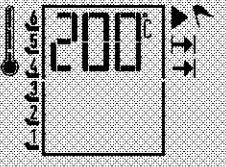
### Pozițiile sinei

Există 6 grătare care sunt potrivite pentru a fi utilizate în cuptorul dumneavoastră, 3 din ele se află în secțiunea inferioară iar 3 dintre acestea se află în secțiunea superioară. Există un canal în locul unde placă secțiunii medii (A) va fi montată. În timpul gătirii, nu utilizați acest canal ca grătar.



A

Dumneavoastră puteți găti în 4 secțiuni diferite ale cuptorului electric.

	Secțiune superioară	Dumneavoastră puteți doar găti în secțiunea superioară. Este potrivită pentru grătar și gătire a alimentelor de dimensiuni mici.		În momentul când secțiunea superioară este activă, valoarea de temperatură, pozițile grătarului, simbolul de gătire, simbolul stand-by, simbolul timpului de gătire și simbolul timpului de finalizare a gătirii pentru această secțiune apare pe afișaj.
	Secțiunea inferioară	Dumneavoastră puteți doar găti în secțiunea inferioară. Este potrivită pentru gătirea alimentelor de dimensiuni medii.		În momentul când secțiunea superioară este activă, valoarea de temperatură, pozițile grătarului, simbolul de gătire, simbolul stand-by, simbolul timpului de gătire și simbolul timpului de finalizare a gătirii pentru această secțiune apare pe afișaj.
	Secțiune inferioară - superioară	Dumneavoastră puteți găti simultan în secțiunile inferioare și superioare. Este potrivită pentru pregătirea a două rețete diferite.		În momentul când secțiunea inferioară-superioară este activă, valoarea de temperatură, pozițile grătarului, simbolul de gătire, simbolul stand-by, simbolul timpului de gătire și simbolul timpului de finalizare a gătirii pentru aceste secțiuni apar pe afișaj.
	Secțiune singulară mare	Dumneavoastră puteți găti în secțiunea singulară mare. Este potrivită pentru gătiri cu dimensiuni mari și gătiri multiple.		În momentul când secțiunea singulară mare este activă, valoarea de temperatură, pozițile grătarului, simbolul de gătire, simbolul stand-by, simbolul timpului de gătire și simbolul timpului de finalizare a gătirii pentru această secțiune apare pe afișaj.

## Functii cuptor

Ordinea modurilor de functionare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv. Aceste functii se aplică cupitorului cu doar o singură secțiune.

Toate funcțiile cuptorului dumneavoastră sunt explicate în această secțiune.

Simbol	Nume	Descriere
	Static (încălzire superioară și inferioară)	Elementele de încălzire superioare și inferioare sunt funcționale în continuu. Prepararea unei singure tăi.
	Încălzire inferioară	Doar elementul de încălzire inferior este funcțional. Adevarat pentru pizza și pentru rămenirea finală a alimentelor în partea inferioară.
	Static+ventilator	Static + ventilator (încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator) Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cupotorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăi.
	Dezghetare (Cu ajutorul ventilatorului)	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghetarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.
	Gătire asistată cu ventilator	Doar ventilatorul poziționat pe panoul posterior este în funcțiune. Aerul fierbinte încălzit de elementul de încălzire asistat de ventilator este distribuit uniform și rapid în interiorul cupotorului de către ventilator. În majoritatea situațiilor nu este necesara preîncălzirea.
	Element de încălzire superior+ventilator (încălzire superioară asistată cu ajutorul ventilatorului)	Elementul de încălzire superior și ventilatorul pe panoul posterior sunt în funcțiune. Aerul cald este mai bine distribuit cu ajutorul ventilatorului comparat cu situația unde doar elementul de încălzire superior este în funcțiune.
	Pizza	Elementul de încălzire inferior și ventilatorul (pe panoul posterior) sunt în funcțiune simultan. Recomandat pentru pizza.
	Gătire "3D" multiplă	Sunt utilizate simultan elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Prepararea unei singure tăi.
	Grill economic	Doar secțiunea mijlocie a elementului de încălzire superior în partea superioară a cupotorului funcționează. Potrivit pentru gătirea la cupor a cărnii de dimensiuni mici și medii.
	Grill complet	Secțiunile interioare și exterioare ale elementului de încălzire superior sunt în funcțiune simultan. Potrivit pentru gătirea la grătar a bucătilor de carne de dimensiune medie.
	Cuptor + ventilator (Ventilator asistat)	Ventilatorul panoului posterior funcționează împreună cu secțiunile interne și externe ale elementului de încălzire superior aflat în partea superioară a cupotorului. Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cupotorului de către ventilator. Potrivit pentru gătirea la grătar a bucătilor de carne de dimensiune medie.
	Menținere alimente calde	Folosită pentru menținerea mâncărurilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp. Nu utilizați pentru a găti mâncarea.
	Gătire economică cu ventilator	Doar ventilatorul poziționat pe panoul posterior este în funcțiune. Pentru a economisi energie, dumneavoastră puteți folosi această funcție în locul operațiunilor de gătire pe care

		dumneavoastră le ati folosi utilizând intervalul de temperatură de 160-220°C a funcției de încălzire ventilator. Durata de gătire va fi însă putin mai lungă. Duratele de gătire specifice pentru această funcție sunt prezentate în tabelul "Gătire economică cu ventilator"
	Gătire temp. joasă	Folosită pentru gătirea la temperaturi mici pe perioade mai lungi (10-15 ore).
Secțiune superioară 	Încălzire cu ventilator Ventilator economic Element superior de încălzire+ventilator Grill complet+ventilator Grill complet Decongelare Grill economic	Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.
Secțiunea inferioară 	Încălzire cu ventilator Ventilator economic Decongelare Încălzire inferioară Pizza	La efectuarea reglașelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipe.
Secțiune inferioară - superioară 	Asistat de ventilator+Asistat de ventilator Grill complet+Asistat de ventilator Decongelare+Decongelare Grill economic+Asistat de ventilator Asistat de ventilator+element inferior de încălzire Asistat de ventilator+Pizza	Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
Secțiune singulară mare 	Static Static+ventilator Încălzire cu ventilator Gătire (3D) multiplă Pizza Element superior de încălzire+ventilator Grill complet+ventilator Grill complet Grill economic Ventilator economic Încălzire inferioară Menținere alimente calde Gătire temp. joasă Decongelare	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.  Datorită motivelor de siguranță, timpul maxim care poate fi setat pentru "Timp de gătire" este limitat la 6 ore pentru toate pozițiile separate de "Menținere alimente calde" și "Temperatură scăzută". Funcții de gătire.  Datorită motivelor de siguranță, timpul maxim care poate fi setat pentru "Timp de gătire" este limitat la 6 ore pentru toate pozițiile separate de "Menținere alimente calde" și "Temperatură scăzută". Funcții de gătire.

### Secțiune singulară mare

Funcție	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Static	200	40-280
Static + ventilator	175	40-280
Încălzire cu ventilator	180	40-250
Gătire (3D) multiplă	205	40-250
Pizza	210	40-280
Element superior de încălzire+ventilator	200	40-280

### Tabelul funcțiilor

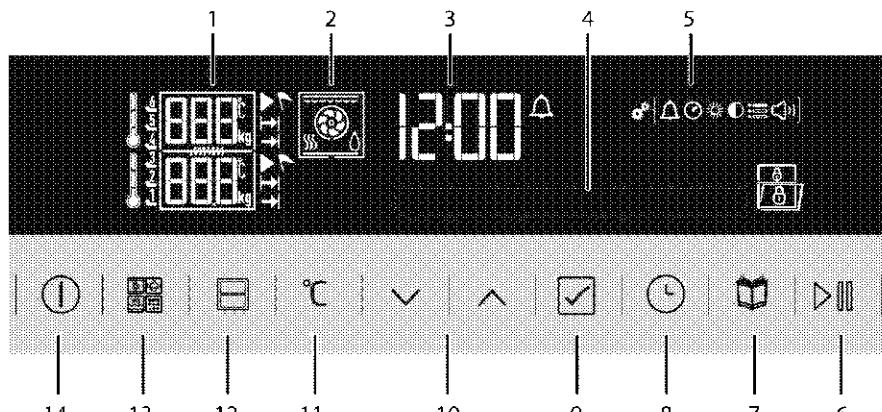
Tabelul funcțiilor conține funcțiile cuptorului, precum și temperatura maximă și minimă a acestora.

Grill complet+ventilator	200	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill economic	280	40-280
Ventilator economic	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Menținere al. calde	60	40-100
Gătire temp. joasă	100	50-150
Decongelare	-	-

#### Secțiunea superioară

Funcție	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire cu ventilator	180	40-250
Element superior de încălzire+ventilator	200	40-280
Grill	200	40-280

#### Utilizarea panoului de comandă al cuptorului



- 1 Câmp indicator temperatură/greutate
- 2 Afisaj funcție
- 3 Indicator oră
- 4 Afisaj text
- 5 Simboluri meniu Setări
- 6 Tastă Începere / oprire gătire
- 7 Tastă selectare meniu rețete
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă de confirmare
- 10 Taste Sus/jos (etapă meniu) (Selectare meniu)
- 11 Tastă setare temperatură/greutate/intensificare
- 12 Tastă selectare secțiune cuptor
- 13 Tastă selectare funcție \*
- 14 Tastă PORNIT/OPRIT

complet+ventilator	280	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill economic	280	40-280
Ventilator economic	180	160-220
Decongelare	-	-

#### Secțiunea inferioară

Funcție	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Încălzire cu ventilator	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ventilator economic	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Decongelare	-	-

\* Se prezintă în cuptoare cu auto-curățare, proprietăți de aburire și microunde

#### Simboluri afișaj:

- Simbolul de încălzire rapidă (Intensificare)
- Simbol durată gătire
- Simbol oră terminare gătire
- Δ Simbol alarmă
- Simbol stand-by

- ▶ Simbol gătire
  - ⌚ Simbol oră curentă
  - ☰ Simbol setări
  - ☰ Simbol menținere alimente calde
  - ❀ Simbol dezgheteare
  - 📁 Simbol blocare tastă
  - 📁 Simbol ușă deschisă
  - ☀ Simbol setare luminozitate
  - 🔊 Simbol setare volum
  - ☰ Simbol setare limbă
  - ⚡ Simbol sondă pentru carne \*
- \* Variază în funcție de model.

### Utilizarea cuptorului ca o secțiune simplă

#### Utilizare manuală

În timpul utilizării manuale, cuptorul va funcționa independent de timpul de gătire după ce selectarea funcției și a temperaturii este efectuată. La finalizarea perioadei de funcționare, cuptorul nu se va opri automat. Trebuie oprită de către utilizator.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Scoateți tava secțiunii mijlocii din cuptor. Doar după ce tava secțiunii mijlocii este scoasă din cuptor, cronometrul va funcționa în setarea de gătire pentru secțiunea singulară.
2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei ⌚ timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică pentru gătirea în secțiunea singulară va fi afișată.



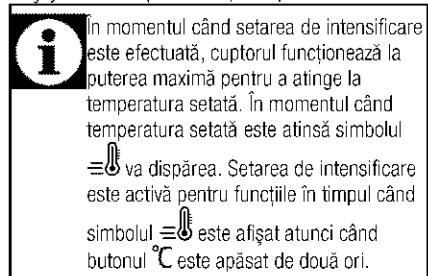
4. Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor ↗↖.



5. Dacă doriti să modificați temperatura, apăsați o dată tasta °C pentru a ajunge la afișajul de temperatură. Simbolul °C clipește pe afișaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



6. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor ↗↖. În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatură prin atingerea tastei ✓.
7. Pentru setarea Intensificare, apăsați butonul °C de două ori pentru a activa setarea de intensificare. Avertismentul "Intensificare pasivă" și simbolul ≡ apare pe afișaj.
8. Apăsați oricare din tastele ↘ sau ↙ pentru a activa setarea de intensificare. Avertismentul "Intensificare activă" și simbolul ≡ apare pe afișaj. Confirmați setarea prin apăsarea tastei ✓.

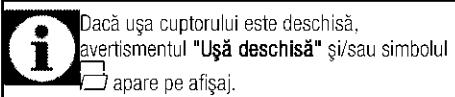


9. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
10. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta ▶ timp de două secunde pentru a porni gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj.



» Cuptorul se încălzește până la temperatura setată.





11. În momentul când procesul de gătire este finalizat, apăsați tasta din nou timp de două secunde pentru a finaliza gătirea.



### Utilizare semi-automată

Cuptorul revine la afişajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afişaj. În utilizarea semi-automată, dumneavoastră puteți regla perioada de timp în timpul în care cuptorul va funcționa. (timp de gătire).

1. Scoateți tava secțiunii mijlocii din cuptor. Doar după ce tava secțiunii mijlocii este scoasă din cuptor, cronometrul va funcționa în setarea de gătire pentru secțiunea singulară.
2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



4. Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor .



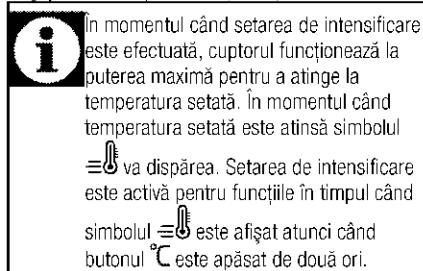
5. Dacă doriti să modificați temperatură, apăsați o dată tasta pentru a ajunge la afişajul de temperatură. Simbolul clipește pe afişaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



6. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor . În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatură prin atingerea tastei  .
7. Pentru setarea Intensificare, apăsați butonul de două ori pentru a activa setarea de intensificare.

Avertismentul "Intensificare pasivă" și simbolul apare pe afişaj.

8. apăsați oricare din tastele sau pentru a activa setarea de intensificare. Avertismentul "Intensificare activă" și simbolul apare pe afişaj. Confirmați setarea prin apăsarea tastei  .



9. Pentru timpul de gătire, apăsați tasta o dată pentru a derula către "Timp de gătire" de pe afişaj. Simbolul clipește în același timp.



10. Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei  . După ce Timp de gătire este setat, simbolul va fi afișat în mod continuu.
11. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
12. Dacă funcția de gătire, temperatură și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afişaj.



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



13. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afişaj și semnalul de alarmă este auzit.

- Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul este oprit automat.
- Dacă doriti să utilizați cupitorul în continuare, apăsați tasta timp de 2 secunde. Cuptorul va continua gătirea pentru a o perioadă de timp nedefinită.



Dacă doriti să anulați programarea semi-automată după setarea acesteia, dumneavoastră trebuie să resetați timpul de gătire. De asemenea, dumneavoastră puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei dacă doriti.

### Utilizarea automată

În modul de funcționare automată, dumneavoastră puteți regla timpul de gătire și sfârșitul duratei de gătire.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

- Scoateți tava secțiunii mijlocii din cupor. Doar după ce tava secțiunii mijlocii este scoasă din cupor, cronometrul va funcționa în setarea de gătire pentru secțiunea singulară.
- Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
- În momentul când cuporul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



- Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor .



- Dacă doriti să modificați temperatură, apăsați o dată tasta pentru a ajunge la afișajul de temperatură. Simbolul clipește pe afișaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



- Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor . În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatura prin atingerea tastei .

- Pentru setarea Intensificare, apăsați butonul de două ori pentru a activa setarea de intensificare. Avertismentul "Intensificare pasivă" și simbolul apare pe afișaj.
- apăsați oricare din tastele sau pentru a activa setarea de intensificare. Avertismentul "Intensificare activă" și simbolul apare pe afișaj. Confirmați setarea prin apăsarea tastei .



În momentul când setarea de intensificare este efectuată, cuporul funcționează la puterea maximă pentru a atinge la temperatură setată. În momentul când temperatura setată este atinsă simbolul va dispărea. Setarea de intensificare este activă pentru funcțiile în timpul când simbolul este afișat atunci când butonul este apăsat de două ori.

- Pentru timpul de gătire, apăsați tasta o dată pentru a derula către "Timp de gătire" de pe afișaj. Simbolul clipește în același timp.



- Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce Timp de gătire este setat, simbolul va fi afișat în mod continuu.
- Pentru finalizarea timpului de gătire, apăsați tasta la intervale scurte până când mesajul "Finalizare timp gătire" apare pe afișaj. Simbolul clipește în același timp.



- Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei. După ce Finalizare timp gătire este setat, simbolul va apărea în mod continuu.
- Introduceți alimentele în cupor și închideți ușa.
- Dacă funcția de gătire, temperatură, timpul și valorile de finalizare a timpului de gătire sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea.

» Mesajul "Stand by" va apărea pe afișaj. Cronometrul cupotorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă.

15. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire, se afișează mesajul "Gătire", iar cuptorul se încalzește la temperatura setată. Temperatura este menținută până la sfârșitul perioadei de funcționare. Lampa cuptorului este aprinsă pentru o anumită perioadă în timpul procesului de gătire.



Toate segmentele simbolului de temperatură a cuptorului se vor aprinde în momentul când acesta atinge temperatura setată.



Dacă uşa cuptorului este deschisă, avertismentul "Uşă deschisă" și/sau simbolul apare pe afișaj.

16. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afișaj și semnalul de alarmă este audiu.
17. Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul este oprit automat.
18. Dacă dorîți să utilizați cuptorul în continuare, apăsați tastă timp de 2 secunde. Cuptorul va continua gătirea pentru a o perioadă de timp nedefinită.



Dacă dorîți să anulați programarea semi-automată după setarea acesteia, dumneavoastră trebuie să resetați timpul de gătire. De asemenea, dumneavoastră puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei dacă dorîți.

## Utilizarea cuptorului doar ca secțiune superioară sau inferioară

### Utilizare manuală

În timpul utilizării manuale, cuptorul va funcționa independent de timpul de gătire după ce selectarea funcției și a temperaturii este efectuată. La finalizarea perioadei de funcționare, cuptorul nu se va opri automat. Trebuie oprit de către utilizator.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.



Dacă placă secțiunii mijlocii nu este plasată, cronometrul cuptorului va funcționa ca o secțiune întreagă singură.

2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.

3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



Încălzire ventilat.

4. Apăsați tastă o singură dată pentru a activa secțiunea inferioară a cuptorului. Simbolul va apărea lângă secțiunea activă a cuptorului. Setarea de temperatură și pași de inițiere a procesului de gătire pentru ambele secțiuni se vor repeta în același modalitate. (În imagini, cuptorul inferior este prezentat ca fiind selectat)



Încălzire ventilat.



De fiecare dată dumneavoastră atingeți tastă secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi respectiv activate.

5. Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor .



Pizza

6. Dacă dorîți să modificați temperatură, apăsați o dată tastă pentru a ajunge la afișajul de temperatură. Simbolul clipește pe afișaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



Temperatură

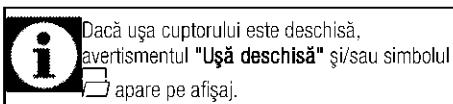
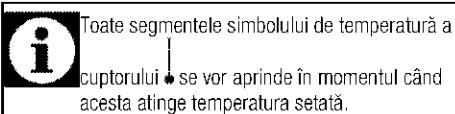
7. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor . În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatură prin atingerea tastei .

8. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
9. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tastă timp de două secunde pentru a porni gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj.

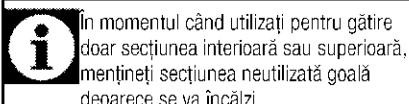
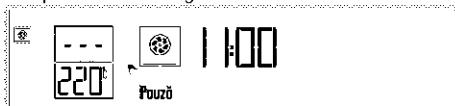


Gătire

» Cuptorul se încalzește până la temperatura setată.



10. În momentul când procesul de gătire este finalizat, apăsați tasta ➤ din nou timp de două secunde pentru a finaliza gătirea.

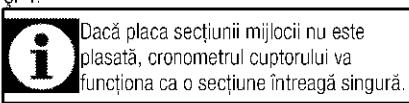


### Utilizare semi-automată

În utilizarea semi-automată, dumneavoastră puteți regla perioada de timp în timpul în care cuporul va funcționa (temp de gătire).

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.

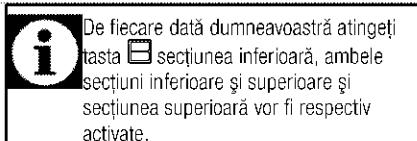


2. Porniți cuporul prin apăsarea tastei ① timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuporul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



4. Apăsați tasta ☐ o singură dată pentru a activa secțiunea inferioară a cuporului.

Simbolul ↗ va apărea lângă secțiunea activă a cuporului. Setarea de temperatură și pași de inițiere a procesului de gătire pentru ambele secțiuni se vor repeta în același modalitate. (în imagini, cuporul inferior este prezentat ca fiind selectat)



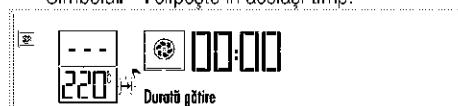
5. Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor ↗↖.



6. Dacă doriti să modificați temperatură, apăsați o dată tasta °C pentru a ajunge la afișajul de temperatură. Simbolul °C clipește pe afișaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



7. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor ↗↖. În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatură prin atingerea tastei ✓.
8. Pentru timpul de gătire, apăsați tasta ② o dată pentru a derula către "Temp de gătire" de pe afișaj. Simbolul ➤ clipește în același timp.



9. Apăsați tastele ↗↖ pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei ✓. Dupa ce Temp de gătire este setat, simbolul ➤ va fi afișat în mod continuu.
10. Introduceți alimentele în cupor și închideți ușa.
11. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta ➤ din nou timp de două secunde pentru a porni gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj. Simbolurile ↗ dispar în timp ce simbolurile ➤ apar pe afișaj.



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

**i** Toate segmentele simbolului de temperatură a cuptorului se vor aprinde în momentul când acesta atinge temperatura setată.

**i** Dacă ușa cuptorului este deschisă, avertismentul "Ușă deschisă" și/sau simbolul apare pe afișaj.

12. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afișaj și semnalul de alarmă este auzit.
13. Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul este oprit automat.
14. Dacă doriti utilizati cuptorul în continuare, apăsați tastă timp de 2 secunde. Cuptorul va continua gătirea pentru a o pericadă de timp nedefinită.

**i** În momentul când utilizați pentru gătire doar secțiunea interioară sau superioară, mențineți secțiunea neutilizată goală deoarece se va încălzi.

**i** Dacă doriti să anulați programarea semi-automată după setarea acesteia, dumneavoastră trebuie să resetați timpul de gătire. De asemenea, dumneavoastră puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei dacă doriti.

### Utilizarea automată

În modul de funcționare automată, dumneavoastră puteți regla timpul de gătire și sfârșitul duratei de gătire.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.

**i** Dacă placă secțiunii mijlocii nu este plasată, cronometrul cuptorului va funcționa ca o secțiune întreagă singură.

2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



4. Apăsați tastă o singură dată pentru a activa secțiunea inferioară a cuptorului.

Simbolul va apărea lângă secțiunea activă a cuptorului. Setarea de temperatură și pași de inițiere a procesului de gătire pentru ambele secțiuni se vor repeta în același modalitate. (în imagini, cuptorul inferior este prezentat ca fiind selectat)



**i** De fiecare dată dumneavoastră atingeți tastă secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi respectiv activate.

5. Setați funcțiile de gătire dorite prin apăsarea tastelor .



6. Dacă doriti să modificați temperatură, apăsați o dată tastă pentru a ajunge la afișajul de temperatură. Simbolul clipește pe afișaj și textul "Temperatură" va fi afișat.



7. Setați temperatură dorită prin atingerea tastelor . În momentul când valoarea dorită este atinsă, confirmați temperatură prin atingerea tastei .

8. Pentru timpul de gătire, apăsați tastă o dată pentru a derula către "Timp de gătire" de pe afișaj. Simbolul clipește în același timp.

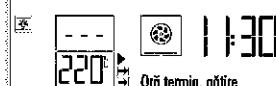


9. Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce Timp de gătire este setat, simbolul va fi afișat în mod continuu.

10. Pentru finalizarea timpului de gătire, apăsați tastă la intervale scurte până când mesajul

"Finalizare timp gătire" apare pe afișaj.

Simbolul clipește în același timp.



11. Apăsați tastele / pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei. Dupa ce Finalizare timp gătire este setat, simbolul va apărea în mod continuu.

12. Introduceți alimentele în cupor și închideți ușa.

13. Dacă funcția de gătire, temperatură, timpul și valorile de finalizare a timpului de gătire sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea.

» Mesajul "Stand by" va apărea pe afișaj.

Cronometrul cupotorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă.

14. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire, se afișează mesajul "Gătire", iar cuporul se încălzește la temperatura setată. Temperatura este menținută până la sfârșitul perioadei de funcționare. Lampa cupotorului este aprinsă pentru o anumită perioadă în timpul procesului de gătire.



Toate segmentele simbolului de temperatură a cupotorului se vor aprinde în momentul când acesta atinge temperatura setată.



Dacă ușa cupotorului este deschisă, avertismentul "Ușă deschisă" și/sau simbolul apare pe afișaj.

15. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afișaj și semnalul de alarmă este auzit.

16. Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuporul este oprit automat.

17. Dacă doriti să utilizați cuporul în continuare, apăsați tasta timp de 2 secunde. Cuporul va continua gătirea pentru a o perioadă de timp nedefinită.



În momentul când utilizați pentru gătire doar secțiunea interioară sau superioară, mențineți secțiunea neutilizată goală deoarece se va încălzi.



Dacă doriti să anulați programarea semi-automată după setarea acesteia, dumneavoastră trebuie să resetați timpul de gătire. De asemenea, dumneavoastră puteți opri cuporul prin apăsarea tastei dacă doriti.

## Utilizarea simultană a secțiunilor superioare și inferioare

### Utilizare manuală

În timpul utilizării manuale, cuporul va funcționa independent de timpul de gătire după ce selectarea funcției și a temperaturii este efectuată. La finalizarea perioadei de funcționare, cuporul nu se va opri automat. Trebuie oprită de către utilizator.

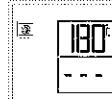
Cuporul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placa secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.



Dacă placa secțiunii mijlocii nu este plasată, cronometrul cupotorului va funcționa ca o secțiune întreagă singură.

2. Porniți cuporul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuporul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



De fiecare dată dumneavoastră atingeți tasta secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi respectiv activate.

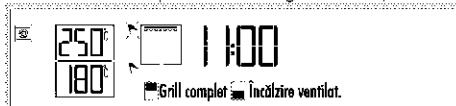
4. Activați ambele secțiuni prin apăsarea tastei de două ori.. Simbolul va apărea lângă fiecare secțiune a cupotorului.



Încălzire ventilat. Încălzire ventilat.

5. Apăsați tastele / pentru a selecta funcția de gătire apropriată printre funcțiile reglate pentru ambele secțiuni ale cupotorului. De exemplu, pentru a găti la cupor în partea superioară și a găti altuț de fursecuri în secțiunea inferioară dumneavoastră puteți selecta funcțiile Grill & Fan.

După ce funcția este selectată, funcțiile de "Temperatură" și "Timp de gătire" pot fi reglate separat pentru fiecare secțiune. Pentru aceste setări simbolul ↗ a secțiunii active de gătire va clipe.



- Dacă dumneavoastră doriti să modificați temperatura cuporului superior apăsați tasta °C o singură dată pentru a accesa afișajul de temperatură a cuporului superior. În afișajul de temperatură a secțiunii cuporului selectate simbolul °C va clipe și mesajul "Temperatură" va fi afișat.



- Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor ↘/↗. În momentul când cuporul ajunge la valoarea dorită, confirmați temperatură prin apăsarea tastei ☑. Simbolul °C va fi aprins în continuu și simbolul ↗ al secțiunii active de gătire va clipe.



- Pentru a modifica temperatura cuporului inferior, activați afișajul de temperatură a cuporului inferior prin apăsarea tastei ☑. Simbolul cuporului inferior ↗ va clipe.



- Apăsați tasta °C o singură dată pentru a activa afișajul de temperatură a secțiunii inferioare a cuporului. În afișajul de temperatură a secțiunii cuporului selectate simbolul °C va clipe și mesajul "Temperatură" va fi afișat.

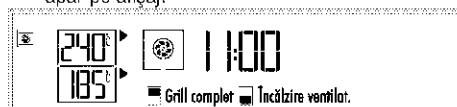


- Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor ↘/↗. În momentul când cuporul ajunge la valoarea dorită, confirmați temperatură prin apăsarea tastei ☑. Simbolul °C va fi aprins în

continuu și simbolul ↗ al secțiunii active de gătire va clipe.

**i** Atunci când utilizați simultan ambele secțiuni superioare și inferioare, dacă dumneavoastră dorîti să modificați setarea de temperatură, diferențele dintre secțiuni nu pot să fie mai mari decât 80 °C. Dorece secțiunile vor fi afectate de către temperaturile celorlalte.

- Introduceți alimentele în cupor și închideți ușa.
- Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta ▶ [ ] timp de două secunde pentru a porni gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj. Simbolurile ↗ dispar în timp ce simbolurile ▶ [ ] apar pe afișaj.



**i** Toate segmentele simbolului de temperatură ale cuporului ↗ se vor aprinde în momentul când acesta atinge temperatura setată.

**i** Dacă ușa cuporului este deschisă, avertismentul "Ușă deschisă" și/sau simbolul [ ] apare pe afișaj.

- În momentul când procesul de gătire este finalizat, apăsați tasta ▶ [ ] din nou timp de două secunde pentru a finaliza gătirea.



#### Utilizare semi-automată

În utilizarea semi-automată, dumneavoastră puteți regla perioada de timp în timpul în care cuporul va funcționa (timp de gătire).

Cuporul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

- Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.

**i** Dacă placa secțiunii mijlocii nu este plasată, cronometrul cuporului va funcționa ca o secțiune întreagă singură.

- Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
- În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



**i** De fiecare dată dumneavoastră atingeți tasta secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi respectiv activate.

- Activăți ambele secțiuni prin apăsarea tastei de două ori.. Simbolul va apărea lângă fiecare secțiune a cuptorului.



- Apăsați tastele pentru a selecta funcția de gătire apropriată printre funcțiile reglate pentru ambele secțiuni ale cuptorului. De exemplu, pentru a găti la cuptor în partea superioară și a găti aluat de fursecuri în secțiunea inferioară dumneavoastră puteți selecta funcțiile Grill & Fan. După ce funcția este selectată, funcțiile de "Temperatură" și "Timp de gătire" pot fi reglate separat pentru fiecare secțiune. Pentru aceste setări simbolul a secțiunii active de gătire va clipe.



- Dacă dumneavoastră dorîți să modificați temperatura cuptorului superior apăsați tasta o singură dată pentru a accesa afișajul de temperatură a cuptorului superior. În afișajul de temperatură a secțiunii cuptorului selectate simbolul va clipe și mesajul "Temperatură" va fi afișat.



- Setați temperatura dorită prin atingerea tastei . În momentul când cuptorul ajunge la valoarea dorită, confirmați temperatură prin apăsarea tastei . Simbolul va fi aprins în continuu și simbolul al secțiunii active de gătire va clipe.

continuu și simbolul al secțiunii active de gătire va clipe.



- Pentru a modifica temperatura cuptorului inferior, activați afișajul de temperatură a cuptorului inferior prin apăsarea tastei . Simbolul cuptorului inferior va clipe.



- Apăsați tasta o singură dată pentru a activa afișajul de temperatură a secțiunii inferioare a cuptorului. În afișajul de temperatură a secțiunii cuptorului selectate simbolul va clipe și mesajul "Temperatură" va fi afișat.



- Setați temperatură dorită prin atingerea tastei . În momentul când cuptorul ajunge la valoarea dorită, confirmați temperatură prin apăsarea tastei . Simbolul va fi aprins în continuu și simbolul al secțiunii active de gătire va clipe.

**i** Atunci când utilizați simultan ambele secțiuni superioare și inferioare, dacă dumneavoastră dorîți să modificați setarea de temperatură, diferențele dintre secțiuni nu pot să fie mai mari decât 80 °C. Deoarece secțiunile vor fi afectate de către temperaturile celorlalte.

- Pentru timpul de gătire al secțiunii inferioare activate ai cuptorului, apăsați tasta o dată pentru a derula către "Timp de gătire" de pe afișaj. În același timp, simbolurile vor clipe.



- Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce timpul de gătire este setat, simbolurile vor fi afișate pe ecran în mod continuu.
- Pentru timpul de gătire în secțiunea superioară, activați prima dată activați secțiunea apoi selectați

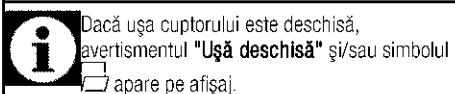
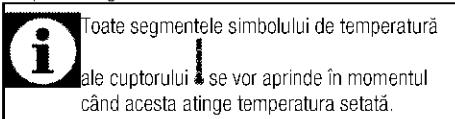
prin apăsarea tastei . Simbolul a secțiunii superioare clipește. Apoi, apăsați tasta singură dată pentru a derula către textul "Timp de gătire" de pe afișaj. În același timp, simbolurile vor clipe.

14. Setați timpul de gătire dorit pentru suprafața superioară prin apăsarea tastelor și și confirmați cu tasta . După ce timpul de gătire a suprafeței superioare este setat, simbolurile vor fi afișate pe ecran în mod continuu.
15. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
16. Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea. Gătirea începe și simbolurile dispar în timp ce simbolurile apar pe afișaj.

Timpul de gătire va fi prezentat la sfârșitul ecranului. Aici dumneavoastră puteți urmări timpul de gătire rămas.



» Cuptorul va fi încălzit la temperatura setată și își va menține această temperatură până la finalizarea timpului de gătire scurt.



17. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afișaj și semnalul de alarmă este auzit.
18. Scoateți preparatul din cuptor în momentul când timpul de gătire este finalizat. În momentul când închideți din nou ușa cuptorului, gătirea în cealaltă secțiune cu timpul de gătire suplimentar va continua.
19. După ce gătirea este finalizată, mesajele "Poftă bună" și "Apăsați start pentru a continua" apar pe afișaj și semnalul de alarmă este auzit.
20. Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul este oprit automat.
21. Dacă doriți să utilizați cuptorul în continuare, apăsați tasta timp de 2 secunde. Cuptorul va continua gătirea pentru o perioadă de timp nedefinită.



Dacă dorîți să anulați programarea semi-automată după setarea acesteia, dumneavoastră trebuie să resetați timpul de gătire. De asemenea, dumneavoastră puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde dacă dorîți.

### Oprirea cuptorului electric

Atingeți tasta timp de 2 secunde pentru a opri cuptorul.

### Folosirea blocajului tastelor

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



Blocarea tastelor poate fi utilizat în momentul când cuptorul se află în stand-by.

### Activarea blocajului tastelor

1. Apăsați tasta la intervale scurte până când mesajul "Blocare tastă pasivă" apare pe afișaj.



» Simbolul clipește.

2. Activați blocarea tastelor prin apăsarea oricărora simboluri și încă o dată. Blocajul tastelor va fi activat, iar mesajul "Blocare taste activă" va apărea pe afișaj. Simbolul continuă să clipească.
  3. Apăsați tasta pentru a confirma setarea.
- » Textul dispare și simbolul clipește în mod continuu.



### Dezactivarea blocajului tastelor

1. Dezactivați blocarea tastelor prin apăsarea oricărora simboluri și încă o dată. Este afișat mesajul "Blocaj taste pasiv".
2. Apăsați tasta pentru a confirma setarea.



» Blocajul tastelor este dezactivat și simbolul de pe afișaj dispare.

### Utilizarea funcției de alarmă

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

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceti mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după scurgerea perioadei alese.



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

#### Pentru a seta alarmă:



Alarmă

- Apăsați tasta la intervale scurte până când simbolul apare pe afișaj. Simbolul începe să clipească.
- Apăsați tastele pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . Simbolul rămâne aprins după setarea intervalului de alarmă.
- Alarma va suna după terminarea intervalului.
- Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

#### Pentru a anula alarmă:

- Apăsați tasta la intervale scurte până când simbolul apare pe afișaj.
- Apăsați tasta până când mesajul "00:00" apare pe afișaj și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

» Alarma este anulată și simbolul dispără.

#### Setarea luminozității

Luminozitatea poate fi reglată numai când cuptorul se află în afișajul stand-by.

- Apăsați tasta la intervale scurte până când mesajul "Luminozitate" apare pe afișaj. Simbolul clipește pe afișaj.



Luminozitate 5

- Sunt 5 nivele de luminozitate, fiind numite 1,2,3,4 și 5. Apăsați tastele pentru a selecta funcția grill dorită.
- Apăsați tasta pentru a confirma setarea.



Când cuptorul este oprit, luminozitatea scade pentru a economisi energie. Aceasta revine la nivelul ales după ce cuptorul este pornit.

» Aceasta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

#### Setarea nivelului vocii

Nivelul volumului poate fi reglat atunci când cuptorul se află în afișajul stand-by.

- Apăsați tasta la intervale scurte până când simbolul apare pe afișaj. Simbolul clipește pe afișaj.



Volum: ridicat

- Există 2 nivele de volum, și anume "Volum scăzut" și "Volum ridicat". Apăsați tastele / pentru a selecta funcția grill dorită.
- Apăsați tasta pentru a confirma setarea. » Aceasta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

#### Setarea limbii

Limba poate fi reglată numai când cuptorul se află în afișajul stand-by.

- Apăsați tasta până ce veți vedea simbolul în meniu Setări.



Language: English

- Simbolul clipește pe afișaj și opțiunea de setare a limbii va fi afișată.
- Apăsați tastele pentru a limba dorită.
- Apăsați tasta pentru a confirma setarea. » Aceasta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

#### Setarea orei curente

Ora curentă poate fi setată doar în momentul când cuptorul este oprit. Dacă dorîți să modificați ora setată în timpul setării initiale:

- Apăsați tasta la intervale scurte până când mesajul "Setare ora curentă" apare pe afișaj. Câmpul orei și simbolul clipește pe afișaj.



Setare ora

- Setați câmpul orei cu ajutorul tastelor .
- Apăsați tasta pentru a confirma setarea.
- Câmpul minutelor și simbolul clipește. Setați minutele cu ajutorul tastelor . Apăsați tasta pentru a confirma setarea.



Setare ora

» Acesta revine la afişajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afişaj.



**Tabelul duratelor de preparare**

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

Rețetă	Număr de tăvi	Mod de funcționare	Pozitie řină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prajitura la tavă*	0 tavă		3	175	25 ... 35
Prajitura în formă*	0 tavă		2	180	40 ... 50
Prajitura în hârtie de copt*	0 tavă		3	175	20 ... 30
	2 tăvi		1 - 5	175	30 ... 40
	3 tăvi		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Blat*	0 tavă		3	200	5 ... 10
	2 tăvi		1 - 5	175	20 ... 30
Fursecuri*	0 tavă		3	175	25 ... 30
	2 tăvi		1 - 5	170 ... 180	30 ... 40
	3 tăvi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat*	0 tavă		2	200	30 ... 40
	2 tăvi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsimire*	0 tavă		2	200	25 ... 35
	2 tăvi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 tăvi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat doșnit*	0 tavă		2	200	35 ... 45
	2 tăvi		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	0 tavă		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	0 tavă		2	200 ... 220	15 ... 20
	0 tavă		3	200	10 ... 15
Biftec de vită (întreg) / Fritură	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserola)	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 190	70 ... 90
	0 tavă		3	25 min. 250/max apoi 190	70 ... 90
Fritură de pui	0 tavă		2	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	60 ... 70
	0 tavă		2	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5,5 kg)	0 tavă		1	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
	0 tavă		1	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	0 tavă		3	200	20 ... 30
	0 tavă		3	200	20 ... 30

## Pentru secțiunea singulară Coacerea și prepararea fripturilor



În momentul când deschideți ușa cuptorului dumneavoastră, dacă sfaturile de gătire sunt disponibile pe sticla ușii cuptorului acestea se aplică pentru întreaga secțiune.



Prima řină a cuptorului este cea **inferioară**.

Dacă preparați alimente pe 2 tavi simultan, acezătă tavă înălțată pe sănă superioară și tavă joasă pe sănă inferioară.

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

### Doar pentru secțiunea inferioară Coacerea și prepararea fripturilor

Rețetă	Număr de tăvi	Mod de funcționare	Pozitie sănă	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjitură în formă*	0 tavă	(*)	2	175	40 ... 50
Prăjitură în hârtie de copt*	0 tavă	(*)	2	175	25 ... 35
	2 tăvi	(*)	1 - 3	175	40 ... 45
Fursecuri*	0 tavă	(*)	2	170 ... 180	35 ... 45
	2 tăvi	(*)	1 - 3	165	35 ... 40
Produse din patiserie cu multă grăsimire*	0 tavă	(*)	2	190	35 ... 45
Pizza*	0 tavă	(*)	1	200	10 ... 15
Friptură de pui	0 tavă	(*)	1	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5,5 kg)	0 tavă	(*)	1	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	0 tavă	(*)	2	200	20 ... 30

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

### Doar pentru secțiunea superioară Coacerea și prepararea fripturilor

Rețetă	Număr de tăvi	Mod de funcționare	Pozitie sănă	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjitură în formă*	0 tavă	(*)	4	175	40 ... 50
Prăjitură în hârtie de copt*	0 tavă	(*)	4	175	40 ... 45
Fursecuri*	0 tavă	(*)	4	170 ... 180	35 ... 45
Produse din patiserie cu multă grăsimire*	0 tavă	(*)	4	190	35 ... 45
Friptură de pui*	0 tavă	(*)	4	15 min. 250/max apoi 180 ... 190	55 ... 65
Curcan (5,5 kg)	0 tavă	(*)	4	25 min. 250/max apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	0 tavă	(*)	5	200	20 ... 30

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

### Gătire lenuță/Încălzireventillată Eco



Nu modificați temperatura de gătire după ce gătirea începe în modul Gătire lenuță/Încălzireventillată Eco.



Nu deschideți ușa în modul Gătire lenuță/Încălzireventillată Eco .

Rețetă	Nivel temperatură		Pozitie sănă	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Carne la caserolă	1 nivel	(*)	3	160	100 ... 120
Pui la caserolă	1 nivel	(*)	3	160	70 ... 100
Fasole verde păstări	1 nivel	(*)	3	160	130 ... 150
Vinete la caserolă	1 nivel	(*)	3	160	130 ... 150
Helciu - întregă	1 nivel	(*)	3	160	110 ... 130
Helciu - feliată	1 nivel	(*)	3	160	100 ... 120
Prăjitură în hârtie de copt	1 nivel	(*)	3	185	35 ... 40
Prăjitură cu nuci	1 nivel	(*)	3	185	30 ... 35
Produse de patiserie din aluat	1 nivel	(*)	3	200	40 ... 45
Produse din	1 nivel	(*)	3	200	40 ... 45

patiserie cu multă grăsime					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Încălziți cuptorul timp de 6-7 minute.</li> <li>• Înainte de introducerea în cuptor, carneală/alba/roșie trebuie fiartă.</li> <li>• Păstăile de fasole verde trebuie fierite lîmp de 30 de minute înainte de introducerea în cuptor. Puteti introduce direct fasolea la conservă.</li> <li>• Prepararea va fi mai eficientă dacă recipientul este acoperit cu un capac.</li> </ul>					

### Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea seacă, sporiti 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 sină mai joasă, reduceți temperatura și sporiiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiiți durata de preparare.

### Sfaturi pentru gătirea produselor de patisserie

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



Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratălor de preparare pentru produsele de patisserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, aşezăți-o cu o sină mai jos.

### Sfaturi pentru gătirea legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usuca 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.

### Funcții de masă gata preparată:

#### Selectarea funcțiilor de masă gata preparată

Menul de masă gata preparată conține programul mâncării care sunt pregătite pentru dumneavoastră de către bucătari profesioniști fiind stocate în memoria aparatului.

În acest meniu, temperatura, șina, greutatea și funcțiile de gătire sunt selectate automat.

Puteți modifica greutatea și durata de gătire în funcție de mâncare și de gust. Meniurile gata preparate sunt prezentate ca o combinație de secțiuni singulare, secțiune inferioară și secțiune inferioară-superioară.

#### Pentru a selecta funcțiile de masă gata preparată:

1. Apăsați tasta pentru a porni cuptorul. Dacă placa secțiunii mijlocii este introdusă în momentul când cuptorul este pornit pentru prima dată, prima funcție specială pentru gătire utilizând secțiunea superioară va fi afișată.



De fiecare dată dumneavoastră atingeți tasta secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi activate respectiv. Meniurile gata preparate sunt prezentate ca o combinație de secțiuni singulare, secțiune inferioară și secțiune inferioară-superioară.

2. Apăsați tasta pentru a selecta secțiunea în care dumneavoastră veți găti preparatul.
3. Apăsați tasta pentru a selecta afișajul funcției Ready Meals. În acest stagiu, meniul principal va fi afișat pe ecranul de text.



4. Apăsați tastele pentru a selecta meniul principal al funcției Ready Meals dorit.
5. Apăsați tasta pentru a confirma meniul Preparat principal pe care l-ați selectat.
6. Apăsați tastele pentru a selecta preparatul dorit (Fursecuri, Prăjitură, Prăjiturele, etc).

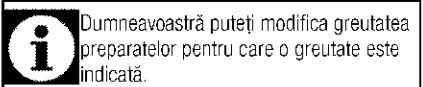
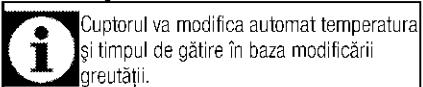


7. Înainte de a începe gătirea în meniul Ready Meals, dumneavoastră puteți selecta greutatea depinzând de tipul de preparat pe care l-ați selectat. În acest scop:

Apăsați tasta până când mesajul "Greutate" apare pe afișaj. În afișajul de greutate a secțiunii selectate a

cuptorului simbolul "kg" va clipe și mesajul "Greutate" va apărea.

8. Selectați greutatea apropiată a preparatului dumneavoastră prin apăsarea tastelor . În momentul când valoarea dorită este atinsă, aprobăți temperatură prin apăsarea tastei . Simbolul "kg" este iluminat în continuu.

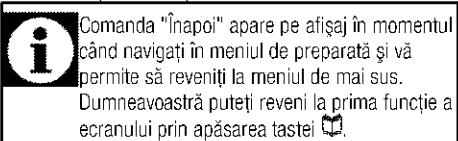


9. Introduceți mâncarea în cuptor.

#### Pentru secțiunea inferioară:

10. Apăsați tasta pentru a începe gătirea. Este afișat mesajul "Gătire".

» După finalizarea gătirii, mesajul "Poftă bună..." apare pe afișaj și semnalul alarmei este auzit. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.



#### Meniu Ready Meals:

Poate varia în funcție de model

Torturi și produse de patiserie	Carne roșie	Pește	Carne de pasăre	Gustări	Special	Deserturi	Preparate uscate	Congelate
Prajitor cu nuci	Pulpă de miel umplută	Păstrav	Pui mic 1600 gr	Ardei umplută	Making Yoghurt (Producere iaurt)	Fruit Pie (Plăcintă cu fructe)	Măr uscat	Legume congelate orătate
Biscuiți	Friptură de miel	Biban de mare	Pui mare 1600 gr	Macaroane cu brânză	Fermentarea aluatului	Plăcintă cu mere	Gutui uscate	
Raisin Pie (Plăcintă cu stafide)	Friptură vitei	Pește cu legume în păciotă	Bucăți de pui	Potato Crusted (Cartofi în coajă)		Strudel cu mere	Pară uscată	
Vol au vent	Miel tandori	Anșoa afumata	Pui file	Quiche de legume		Bezea		
Tea Bread (Pâine de coal)	Friptură	Trout or Pie (Păstrav pe legume)	Baghetă pui	Musaca		Ecler		
Baghetă	Chiftele Dalyan	File biban de mare	Roast Turkey (Friptură de curcan)	Cartofi gratinați		Cremă caramel		
Pâine	Baked Meatballs (Chiftele la cuptor)	Fish on Skewer (Pește pe lingăruie)	Curcan pulpa	Cartofi fierți		Hot Chocolate Soufflé (Surfă cocolată)		
Pâine (cu drojdie)	Friptură de vită	Caserolă păstrav	File de curcan	Caserolă		Crème Brûlée		
Croissant	Muşchi de vită	Somon file	Rata	Quiche de cartofi		Honeyed Apple in Syrup (Măr dulce în sirup)		
Easter Cake (Prăjitură de Paști)		Salted Salmon (Somon în sare)	Gâscă	Lasagna		Tort de gris însiropat		
Rulouri cu scortisoară			Fazan în stil vânătoresc	Legume proaspete gratinate				
Bun with Cheese Filling			Fazan					

(Brânză)								
Colacai			Iepure					
Pizza								
<b>Pentru secțiunea singulară:</b>								
Torturi și produse de patiserie	Carne roșie	Pește	Carne de pasăre	Gustări	Special	Deserturi	Preparate uscate	Congelate
Prajitura cu nuci	Pulpa de miel umplută	Păstrav	Pui mic 1600 gr	Ardel umplută	Making Yoghurt (Producere la supt)	Fruit Pie (Plăcintă cu fructe)	Măr uscat	Legume congelate grădinate
Foietaj cu brânză	Friptură de miel	Biban de mare	Pui mare 1600 gr	Macaroane cu brânză	Fermentarea aluatului	Plăcintă cu mere	Gutui uscate	Pizza congelată
Biscuit	Friptură vită	Peste cu legume în papilotă	Bucatii de pui	Potato Crusted (Cartofi în coajă)		Ștudelă cu mere	Pară uscată	Chiftele congelate
Raisin Pie (Plăcintă cu stafide)	Miel tandori	Anșoa afumata	Pui file	Quiche de legume		Bezea		
Voi și vent	Friptură	Trout on Tie (Păstrav pe leșpede)	Spagheti din	Musaca		Ecler		
Tea Bread (Pâine de ceai)	Chiftele Dalyan	File biban de mare	Roast Turkey (Friptură de curcan)	Cartofi gratinați		Budincă din orez la cuptor		
Bagheta	Baked Meatballs (Chiftele la cuptor)	Fish on Shish (Pesta pe înălțări)	Curcan pulpă	Cartofi fierbiți		Crema caramel		
Pâine	Friptură de vită	Caserola păstrav	File de curcan	Caserolă		Hot Chocolate Soufflé (Sufle ciocolată)		
Pâine (cu drojdie)	Mușchi de vită	Salmon file	Rata	Quiche de cartofi		Crème Brûlée		
Croissant		Salted Salmon (Salmon în sare)	Gâscă	Lasagna clasică		Honeyed Apple in Syrup (Măr dulce în sirup)		
Easter Cake (Prajitura de Paști)			Fazan în stil vânătoresc	Legume proaspete gratinate		Chocolate Cake (Prajitura cu ciocolată)		
Rulouri cu scartisoară			Fazan			Cocoa Cake (Prajitura cu cacao)		
Bun with Cheese Filling (Brânzăci)			Iepure			Sponge Cake Dough (Aluat de pandispan)		
Colacel						Soft Pastry in Syrup (Foietaj însirobat)		
Pizza						Tort de gris însirobat		

Secțiune inferioară - superioară Mâncare preparată comercial

Secțiune superioară	Secțiunea inferioară
Lasagna clasică	Pizza
Crème Brûlée	Chiftele cu legume
Supă de legume	Beef Wellington
Legume gratinate	Friptură de vită
Tocană de miel	Prajitură cu brânză și tahină
Fasole verde păstăi	Prajitură cu lămâie
Biban de mare în sare	Pâine din făină de porumb
Picior de miel tandori	Orez Perde
Prajitura cu brânză	Quiche vegetariană
Baghetă pui	Tartă de spanac

### Rețete pentru meniurile convenționale

#### PIZZA

#### INGREDIENTE

##### Pentru aluat:

- 400 g făină
- 15 g sare
- 3 g drojdie proaspătă
- 20 g ulei de măslini
- 250 g apă călduță
- 

##### Pentru sos:

- 2 roșii, rase
- Jumătate de linguriță de pastă de tomate
- o linguriță zahăr
- o linguriță sare
- o lingură de ulei de măslini

##### Pentru topping:

- 150 g mozzarella rasă sau brânză Cheddar
- Salam, cărnăți fermentați, porumb, măslini, ciuperci la discreția dumneavoastră

#### MOD DE PREPARARE

- Amestecați drojdia în apă pentru a o dizolva complet.
- Frământați jumătate de făină împreună cu drojdia și amestecul de apă.
- Continuați să frământați în timp ce adăugați sare și ulei de măslini.
- După adăugarea restului de făină, frământați până ce obțineți un aluat moale.
- Transferați aluatul într-un vas gresat și acoperiți-l cu folie de plastic. Lăsați aluatul la fermentație timp de 1 noapte la temperatura camerei.
- Puneti aluatul fermentat pe masă și frământați. Acoperiți aluatul cu o tigăie și lăsați-l să se odihnească pentru încă 30 de minute.

- Scoateți aluatul odihnit pe o tavă de copt standard acoperită cu hârtie cerată și rulați utilizând mâna.
- Amestecați toate ingredientele sosului într-un vas și ungeți peste aluatul pe care l-ați pus într-o tavă de copt.
- Adăugați mozzarella rasă și topping-urile.
- În momentul finalizării, dumneavoastră puteți adăuga puțin ulei de măslini peste topping-uri.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- Serviți cald.

#### LASAGNA

#### INGREDIENTE

##### Pentru sosul Bolognese:

- 200 g carne tocată cu conținut scăzut de grăsime
- o ceapă medie, tăiată
- un morcov mediu, ras
- ½ rădăcină de țelină medie, rasă
- 2 roșii, rase
- o jumătate de linguriță de pastă de tomate
- o linguriță de ulei de măslini
- 20 g unt
- ½ pahar de vin roșu
- o frunză de dafin
- Sare
- Piper negru
- ½ nucșoară, rasă

##### Pentru sosul Bechamel:

- 2 pahare de lapte
- 2 linguri de ulei de măslini
- 40 g unt
- ½ pachet de aluat uscat de lasagna
- 200 g parmezan pudră

#### MOD DE PREPARARE

##### Prepararea sosului Bolognese:

- Präjiți legumele exceptând roșile în ulei de măslini și unt timp de 5 minute.
- Adăugați carnea tocată peste legume și prăjiți-le pentru încă 5 minute.
- Adăugați alcoolul și flambați imediat.
- Adăugați roșile rase amestecate cu pasta de tomate peste amestec. Gătiți amestecul la temperatură ridicată până când fierbe, apoi adăugați frunza de dafin și agitați timp de ½ oră. Adăugați apă atunci când este necesar (aproximativ 2,5 pahare).
- Opriti gătirea după adăugarea sării, piperului negru și a nucșoarei. Asigurați-vă că sosul rămâne succulent.

## CHIFTELE CU LEGUME

### INGREDIENTE

- 500 g carne tocată cu conținut scăzut de grăsime
- o ceapă medie, tăiată
- ½ vânată, tăiată în cuburi mici
- un dovleac, tăiat în cuburi mici
- un ardei gras colorat, tăiat în cuburi mici
- o roșie mică, fără piele și fără semințe, tăiată în cuburi mici
- 50 g brânză parmezan, rasă
- 5 fire de pătrunjel, tăiat fin
- 2 ouă, omletă
- o ceașcă cotoane
- o linguriță chimion
- o linguriță cuișoare
- o linguriță piper negru
- o linguriță sare
- 2 linguri de ulei de măslini

### MOD DE PREPARARE

- Sotați legumele în uleiul de măslini.
- Amestecați legumele sotate și alte ingrediente împreună.
- Rulați amestecul într-o formă de pâine și acoperiți strâns cu folie plastic. Lăsați amestecul în frigider timp de 2 ore pentru a se odihni și a lua forma.
- Scoateți din frigider și îndepărtați folia de plastic de pe amestec.
- Ungeti tava standard de copt și plasați amestecul în interior.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- Înainte de servire, lăsați ca preparatul să se odihnească timp de 10 minute.

## CREME BRULEE

### INGREDIENTE

- 200 ml smântână
- 90 ml lapte
- 50 g zahăr granulat
- 3 gălbenușuri de ou
- o păstorie de vanilie
- Zahăr brun

### MOD DE PREPARARE

- Încălziți smântână, laptelile, zahărul granulat și vanilia într-o oală (nu fierboți)
- Bateți gălbenușurile de ou într-un vas separat. Luati puțin din amestecul încălzit, adăugați gălbenușurile de ou bătute și amestecați. Adăugați restul amestecului, amestecați în continuu pentru a preveni ouălele să fierbă.
- Turnați amestecul preparat în 4 vase separate.

- Aliniați forme de Creme Brulee plasate în tava de copt standard cu apă în înăuntru.
- Gătiți desertul dumneavoastră pe cel de-al cincilea grătar al cuptorului preîncălzit.
- După gătire, dumneavoastră puteți presăra zahăr brun deasupra creme brulee și prăjiți suprafața posterioară cu o lămpă de gătit sau utilizând grătarul cuptorului.

## MUȘCHI DE VITĂ WELLINGTON

### INGREDIENTE

- 600 g mușchi de vită
- 400 g ciuperci cultivate
- o ceapă mică
- 5 crengute de cimbru, separate
- 2 linguri muștar granulat
- 4 linguri mari de aluat pufos.
- 2 gălbenușuri de ou
- o lingură de susan
- Sare/piper negru
- Ulei de măslini

### MOD DE PREPARARE

- Împărțiți mușchiul în patru părți.
- Asezonați fiecare parte cu ulei de măslini, sare și piper negru într-o tigaiă încinsă, apoi călătiți-le și răciti-le.
- Măcinăți cepele, ciupercile, cimbrul proaspăt, sare și piperul negru până când sunt omogene.
- Gătiți amestecul până când toate sururile sunt evaporate, apoi răciti.
- Rulați aluatul pufos pe o suprafață cu faină, decupați capetele aluatului.
- Ungeti amestecul de ciuperci peste aluatul pufos conform dimensiunii mușchiului.
- Puneti mușchiul peste amestec și ungeti cu muștar granulat.
- Împărtăți complet marginile aluatului pentru a acoperi complet mușchiul.
- Închideți și legați-l cu o ată, decupând marginile aluatului.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- Înainte de servire este recomandat să lăsați preparatul să se odihnească timp de 5 minute după gătire.

## SUPĂ DE LEGUME

### INGREDIENTE

#### Pentru suc de legume:

- un morcov mijlociu, decojît și tăiat mare
- o rădăcină mijlocie de țelină, decojită și tăiată mare
- un morcov mijlociu, decojît și tocăt mare

- un praz, tăiat mare
- 2 frunze de dafin
- o linguriță bobite de piper negru
- 3 litri de apă căldată

#### Pentru supă:

- o ceapă mijlocie, decojită și tăiată mare
- un dovleac, tăiat mare
- un ardei gras colorat, tăiat mare
- o roșie mică, tăiată mare
- o rădăcină de țelină, tăiată mare
- 4 cătei de usturoi, cu piele
- o linguriță piper negru
- o linguriță sare
- 2 linguri de ulei de măslini
- 1,5 litri de suc de legume

#### MOD DE PREPARARE

- Pentru sucul de legume, fierbeți toate ingredientele într-o tigaie timp de 45-60 minute la foc mic.
- Filtrați sucul de legume preparat.
- Asezonați legumele pentru supă cu ulei de măslini, sare și piper negru și presărăți peste tava standard de copt.
- Plasați usturoiul învelit în folie de aluminiu pe marginea tăvii.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe cel de-al cincilea grătar al cuptorului preîncălzit.
- Măcinați legumele coapte și usturoiul cu sucul de legume până când amestecul devine omogen.
- După gătire este recomandat ca preparatul să fie servit fierbinte.

#### FRIPTURĂ DE VITĂ

##### INGREDIENTE

- 700 g mușchi de vită
- o linguriță de bobite negre de piper
- ½ cană de smântână
- ½ cană de vin alb
- Ulei de măslini
- Sare

#### MOD DE PREPARARE

- Măcinați bobitele de piper
- Asezonați mușchii de vită cu sare, apoi acoperiți-le cu bobite de piper negru.
- Căliți într-o tigaie ambele părți ale mușchiilor cu ulei de măslini.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe al doilea grătar al cuptorului preîncălzit.
- Turnați vin alb, smântână și sare în tigaia care atât călit mușchiul.
- Fierbeți la foc mic sosul până ce se îngroașă.

- După ce carnea pregătită s-a odihnit în cuptor timp de 5-10 minute, turnați sosul peste friptură și serviți.

#### LEGUME GRATINATE

##### INGREDIENTE

- 150 g broccoli, doar căpătână
- 150 g conopidă, doar căpătână
- 150 g varză de Bruxelles
- un morcov mare, grosime medie și tăiat
- un cartof mare, grosime medie și tăiat
- 500 ml lapte
- 40 g făină
- 40 g unt
- 80 g brânză parmezan, rasă
- o linguriță de nucșoare, rasă
- Sare
- Piper negru

#### MOD DE PREPARARE

- Fierbeți legumele separat.
- Topiți untul într-o tigaie, adăugați făină și găluști până când făină se aramește.
- Adăugați lapte la temperatura camerei în cantități mici la untul și amestecul de făină, și amestecați cu un tel până când amestecul se îngroașă. Asigurați-vă că sosul nu devine prea gros.
- Presărăți peste sosul pregătit parmezan, sare, piper și nucșoare.
- Adăugați legumele fierite la sos și amestecați.
- Turnați într-un vas de sticlă termorezistent având o dimensiune de 30x20x7 cm<sup>3</sup> aproximativ.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe al patrulea grătar al cuptorului preîncălzit.
- Serviți legumele gratinate după ce s-au odihnit timp de 5-10 minute.

#### PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ȘI TAHINI

##### INGREDIENTE

- 500 g brânză cu conținut slab de smântână
- 150 g zahăr granulat
- 5 ouă
- 35 g amidon
- 200 ml smântână
- 2 linguri de ulei de măslini
- 210 g biscuiți cu fibre
- 100 g unt

#### MOD DE PREPARARE

- Măcinați foarte fin biscuiții cu fibre.
- Topiți untul, adăugați biscuiții cu fibre și amestecați.
- Plasați o hârtie cerată pe tava de aluat, setați forma rotundă la un diametru aproximativ de 24-27 cm și o înălțime de 5 cm.

- Turnați untul și amestecul de biscuiți în forma rotundă și întindeți în mod egal. Permiteți răcirea acestui amestec în această formă în frigider
- Bateți brânza grăsă și zahărul într-un alt vas.
- Bateți ouăle și amidonul într-un vas separat.
- Bateți smântâna într-un vas separat.
- Amestecați toate amestecurile și adăugați tahini.
- Scoateți din frigider forma cu baza de biscuiți și turnați amestecul pe care l-ați preparat peste.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- Mențineți în frigider prăjitura dumneavoastră pentru o noapte.



Este recomandat să utilizați un cuțit umezit în apă pentru a tăia prăjitura. Acest lucru vă va permite să tăiați prăjitura mai fin.

## TOCANĂ DE GÂT DE MIEL

### INGREDIENTE

- 800 g de miel, tăiat în cercuri
- 2 linguri făină
- o lingură de unt
- o lingură de ulei de măslini
- 2 cepe medii, tăiate în cuburi mici
- o jumătate de lingură de pastă de tomate
- 2 cepe medii, decojite și tăiate în cuburi mici
- doi morcovii medii, tăiați în cuburi mari
- doi cartofi medii, tăiați în cuburi mari
- o lingură cimbru uscat
- 250 ml suc de legume
- Sare

### Pentru suc de legume:

- un morcov mijlociu, decojit și tăiat mare
- o rădăcină mijlocie de țelină, decojită și tăiat mare
- un morcov mijlociu, decojit și tăiat mare
- un praz, tăiat mare
- 2 frunze de dafin
- o lingură bobite de piper negru
- 3 litri de apă căldată

### MOD DE PREPARARE

- Pentru sucul de legume, fierbeți toate ingredientele într-o tigaie timp de 45-60 minute la foc mic.
- Filtrați sucul de legume preparat.
- Asezonați feliile de miel cu sare și piper, făină și eliminați excesul de făină.
- Încălziți untul și uleiul de măslini într-o tigaie și călăți feliile de miel.
- Sotați cepele în tigaie în care ati călit carne, apoi adăugați roșiiile și pasta de tomate și gătiți.

- Adăugați sucul de legume, sare și piper la amestec.
- Plasați feliile călăite de miel într-o vas termorezistent de sticlă cu dimensiuni de aproximativ 30x20x7 cm<sup>3</sup>, apoi plasați sosul de roși și legumele.

## PRĂJITURĂ CU LĂMÂIE.

### INGREDIENTE

- 170 g făină
- 170 g zahăr granulat
- 3 ouă
- 5 g praf de copt
- 170 g unt (aflat la temperatura camerei)
- Zeama de lămâie obținută din două lămâi
- 2 g vanilie

### MOD DE PREPARARE

- Bateți ouăle și zahărul într-un vas.
- Adăugați la amestec făină, praf de copt și zeama de lămâie.
- Adăugați untul aflat la temperatura camerei și bateți bine amestecul.
- Ungeti o formă de prăjitură din teflon având o dimensiune aproximativă de 27x15x6 cm<sup>3</sup> și turnați amestecul în formă.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.

## FASOLE VERDE PĂSTĂI

### INGREDIENTE

- 115 g fasole verde păstăi
- 150 g pastramă, tăiată
- 2 cepe mediu, tăiate în cuburi mici
- 4 ardei verzi, tăiați mărunt în cuburi
- 2 roșii mediu, decojite și tăiate în cuburi mici
- o lingură pastă de ardei roșu
- o lingură de pastă de tomate
- 1,5 linguri de unt
- o lingură chili
- 500 ml suc de legume (fierbințe)
- o lingură bicarbonat de sodiu
- Sare
- Piper negru

### MOD DE PREPARARE

- Înainte de gătire, mențineți păstăile în apă împreună cu bicarbonatul de sodiu timp de o noapte.
- Fierbeți păstăile menținute în apă.
- Încălziți amestecul peste foc și adăugați unt.
- Adăugați cepele tăiate în cuburi și prăjiți-le.
- Adăugați ardeiul, roșile, pasta de ardei roșu și pasta de tomate și gătiți.
- Adăugați pastrama, fasolele fierte, sare, piper negru și chili într-o tigaie.

- Adăugați sucul de legume fierbinte la amestec, apoi timp 10 minute lăsați la foc mediu.
- Acoperiți tigaia cu folie de aluminiu.
- Plasați tigaia în separatorul superior al cuptorului dumneavoastră preîncălzit și gătiți preparatul.

## PÂINE DIN FĂINĂ DE PORUMB

### INGREDIENTE

- 150 g făină de porumb
- 150 g făină
- 10 g praf de copt
- 7 g sare
- 5 g zahăr granulat
- 2 ouă
- 100 ml lapte
- 50 g de unt topit
- 50 g porumb la conservă, semințe

### MOD DE PREPARARE

- Amestecați într-un bol făină de porumb, făină, praful de copt, sare și zahărul.
- Amestecați într-un alt bol ouălele, lapttele, untul și porumbul și bateți-le bine.
- Adăugați amestecul lichid peste amestecul pudră și amestecați bine.
- Ungeti o formă de 8 brișoare din teflon și turnați amestecul în interior în cantități egale.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.

## BIBAN DE MARE ÎN SARE

### INGREDIENTE

- 2 bibani de mare (aproximativ 2 kg)
- 1 kg sare gemă
- 1 kg sare
- 6 crengute de cimbru proaspăt, sfărâmat mărunt
- 6 crengute de cimbru proaspăt, tăiat mărunt
- 10 crengute de pătrunjel, tăiat fin
- 6 crengute de mărmar, tăiat fin
- Zeama de lămâie obținută dintr-o lămâie, rasă
- un usturoi
- 6 albușuri de ou

### MOD DE PREPARARE

- Pisati usturoiul. Preparați o cremă prin adăugarea ierburilor tăiate fin, zeama de lămâie și usturoiul împreună
- Mențineți două linguri de cremă deoseptate.
- Curățați solzii și interiorul bibanului de mare. Umpleți bibanul de mare cu crema pe care ati preparat-o.
- Bateți albușul de ou într-un vas până când este umflat, adăugați restul la cremă și sarea, și amestecați bine.

- Turnați puțin amestec într-o tavă de prăjitură, plasați bibanul de mare și acoperiți-l cu amestecul rămas.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe al patrulea grătar al cuptorului preîncălzit.
- Scoateți sarea din preparatul dumneavoastră și serviti.

## OREZ PERDE

### INGREDIENTE

- 3 copănele de pui

### Pentru cremă

- 2 pahare de orez
- 2 linguri de unt
- 2 linguri de semințe de pin
- 2 linguri de coacăze neagră (menținută în apă călduță)
- 4 linguri de migdale, fierete și decojite
- 3 pahare de supă de pui
- Sare
- Piper negru

### Pentru aluat:

- 125 g unt, la temperatură camerei
- 2 ouă
- 400 g făină
- 1,5 lingurișe sare
- 100 g iaurt

### MOD DE PREPARARE

- Fierbeiți copănelele, scoateți pielea și tăiați în bucăți mici după ce se răcește.
- Filtrați supa de pui pentru a o utilize în cremă.
- Gătiți migdalele, coacăzele neagre și semințele de pin în unt și turnați într-un bol.
- Spălați orezul și mențineți-l în apă călduță și sărată timp de jumătate de oră.
- Gătiți orezul în untul unde ati gătit migdalele, coacăzele și semințele de pin.
- Adăugați supa de pui fierbinte și sare, fierbeți la foc mic timp de 10 minute, apoi lăsați să se odihnească pentru încă 10 minute.
- După ce crema este odihnătă adăugați migdalele, coacăzele neagre, semințele de pin și amestecați.
- Amestecați pentru aluat făină, unt și sare, continuați să amestecați în timp ce adăugați ouălele, apoi adăugați iaurtul și frâmântați bine; acoperiți aluatul cu folie de plastic și puneți în frigider timp de 10 minute.
- Rulați aluatul pe o suprafață cu făină și împărțiți într-o parte mare și o parte mică.
- Ungeti un vas de sticlă având dimensiuni de 25x36x6 cm<sup>3</sup>, plasați partea cea mai mare a aluatului în vas.

- Puneti pe rând ingredientele într-un strat de cremă de orez și un strat de pui.
- Acoperiti complet crema de orez cu partea cea mai mică a aluatului.
- Decupați excesul de aluat și combinați-le cu aluatul din partea superioară.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.

## **PICIOR DE MIEL TANDORI**

### **INGREDIENTE**

- 2 kg picior întreg de miel
- 3 crengute de cimbru proaspăt
- 3 crengute de rozmarin proaspăt
- 8 căței de usturoi

### **MOD DE PREPARARE**

- Crestați cu ajutorul unui cuțit ascuțit, componentele de grăsimi ale piciorului mielului.
- Introduceți ierburile proaspete și usturoiul în interiorul crestăturilor.
- Plasați piciorul de miel pe grătar.
- Gătiți preparatul dumneavoastră prin amplasarea unei tăvi pe al patrulea grătar al cuptorului dumneavoastră preîncălzit.

## **QUICHE VEGETARIAN**

### **INGREDIENTE**

#### **Pentru aluat:**

- 270 g făină
- o linguriță sare
- 180 g unt, rece și tăiat în cuburi
- 50- g apă cu gheată

#### **Pentru cremă**

- 3 ouă
- 2 linguri de smântână
- 70 g brocoli, doar capătână
- o ceapă medie, tăiată în cuburi mici
- doi ardei gras colorat, tăiați în cuburi mici
- 5 crengute de pătrunjel, tăiat fin
- Sare
- Piper negru

### **MOD DE PREPARARE**

- Frământați făina, sare și untul pentru aluat.
- Adăugați apă cu gheată în momentul când aluatul devine omogen și frământați mai departe.
- Înveliți aluatul în folie de plastic și mențineți-l în frigider timp de o oră.
- Fierbeți legumele în apă sărată în vase diferite, mențineți-le în apă sărată pentru a-și căpăta menține culoarea.
- Bateți ouăle împreună cu smântână pentru cremă. Adăugați legumele, pătrunjelul, sare și piper negru la amestec.

- Ungeti o tigaie de prăjitură având un diametru aproximativ de 25 cm și o înălțime de 3 cm.
- Rulati aluatul pe care l-ați menținut în frigider pe o suprafață cu făină, plasați-l în tigaie, decupați marginile, dați găuri în aluat cu ajutorul unei furculițe.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- În cel de-al 25 minut de gătire, scoateți tava, adăugați amestecul de legume și continuați gătirea.

## **PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ**

### **INGREDIENTE**

#### **Pentru bază:**

- 30 g cacao, cernută
- 185 g de unt topit
- 130 g zahăr granulat
- 2 ouă
- 130 g făină
- 100 g fulgi de ciocolată

#### **Pentru cremă**

- 375 g brânză topită
- 165 g zahăr granulat
- 3 ouă
- Jumătate de linguriță de vanilie

#### **Pentru sos:**

- 100 g smântână
- 100 g ciocolată amără
- Jumătate de linguriță de miere de albine

### **MOD DE PREPARARE**

- Amestecați cacao, zahărul granulat și făină pentru baza prăjiturii. Apoi adăugați unt, ouăle și fulgii de ciocolată și bateți bine amestecul.
- Plasați o hârtie cerată pe tava de aluat, setați forma rotundă la un diametru aproximativ de 24-27 cm și o înălțime de 5 cm.
- Turnați amestecul pe care dumneavoastră l-am pregătit pentru baza prăjiturii în tigaie și întindeți.
- Bateți brânza topită, zahărul granulat și vanilia pentru cremă. În timp ce bateți, adăugați ouălele unul câte unul până când obțineți un amestec omogen.
- Turnați amestecul pe care l-ați preparat peste baza prăjiturii.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe al patrulea grătar al cuptorului preîncălzit.
- Pentru sos, topiți smântână, ciocolata și mierea într-un bol.
- Adăugați sosul preparat și întindeți omogen peste prăjitura, apoi lăsați ca prăjitura să se răcească la temperatura camerei.

- Mențineți prăjitura dumneavoastră în frigider timp de 3-4 ore.



Este recomandat să utilizați un cuptor umezit în apă pentru a tăia prăjitura. Acest lucru vă va permite să tăiați prăjitura mai fin.

## TARTĂ DE SPANAC

### INGREDIENTE

#### Pentru cremă

- 250 g spanac
- 4 ouă
- o lingură de lapte
- 100 g brânză parmezan, rasă
- o linguriță de nucșoare, rase
- o lingură de semințe de pin
- 2 linguri de ulei de măslini
- Piper negru
- Sare

#### Pentru sos:

- 200 g brânză de capră, rasă
- 150 ml lapte

### MOD DE PREPARARE

- Tăiați frunzele de spanac, apoi spălați-le și uscați-le.
- Turnați uleiul de măslini într-o tigaie, adăugați spanacul.
- Amestecați spanacul timp de 5 minute.
- Transferați spanacul fierb într-o siliță și scoateți apa suplimentară cu ajutorul unei linguri.
- Amestecați toate ingredientele și omogenizați-le până când devin cremoase.
- Acoperiți cu hârtie gresată 4 căni mici de aluminiu.
- Împărțiți amestecul pe care l-ați preparat în cantități egale.
- Aliniați formele plasate în tava standard de copt și puneti apă.
- Gătiți preparatul pe primul grătar preîncălzit al cuptorului dumneavoastră.
- Topiți brânza de capră și laptele într-o tigaie pentru sos.
- Turnați sosul peste tarta de spanac și serviți.

## COPĂNELE DE PUI

### INGREDIENTE

- 4 copănele de pui fără os
- 6 cartofi medii
- 3 crenguțe de cimbru proaspăt, tăiat mărunt
- Sare

#### Pentru cremă

- 5 linguri de ulei de măslini
- 2 căței de usturoi

- 5 linguri de cotoane
- 3 crenguțe de salvie uscată, tăiată fin
- 3 crenguțe de cimbru proaspăt, tăiat mărunt
- 3 crenguțe de pătrunjel, tăiat fin
- Sare
- Piper negru

### MOD DE PREPARARE

- Încălziți uleiul de măslini într-o tigaie pentru cremă.
- Tăiați usturoiul fin, sotați într-o tigaie.
- Adăugați cotoanele și gătiți.
- Adăugați salvia, cimbrul proaspăt, pătrunjelul, sare și piper peste amestecul de cotoane, pregătiți crema.
- Plasați crema în centrul picioarelor dezosate ale puiului și înveliți-le.
- Tăiați cartofii în cuburi mari, asezonati cu rozmarin, ulei de măslini și sare.
- Plasați cuburile de cartofi în tavă. Plasați un grătar metalic peste tava cuptorului, plasați copănelele puiului pe grătarul metalic.
- Gătiți preparatul dumneavoastră pe al patrulea grătar al cuptorului preîncălzit.

## Utilizarea grill-ului



### AVERTISMENT

Inchideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Gătirea la cuptor poate fi efectuată în secțiunea singulară, doar secțiunea superioară sau în secțiunea superioară în momentul când secțiunile superioare-inferioare sunt utilizate.

### Gătirea la cuptor utilizând secțiunea singulară

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

- Scoateți tava secțiunii mijlocii din cuptor. Doar după ce tava secțiunii mijlocii este scoasă din cuptor, cronometrul va funcționa în setarea de gătire pentru secțiunea singulară.
- Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
- În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică pentru gătirea în secțiunea singulară va fi afișată.



- Apăsați pentru a selecta funcția grill dorită.



5. După ce funcția este selectată "Temperatură", "Încălzire rapidă (Intensificare)", "Timp de gătire" și "Finalizare timp de gătire" pot fi setate, vezi. (Utilizarea cuptorului ca o secțiune singulară) *Utilizarea panoului de comandă al cuptorului, pagina 20*
6. Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj.
7. Dacă este setat, la finalizarea timpului de gătire, cuptorul este oprit automat. Mesajul "Poftă bună" apare pe afișaj iar un semnal audio este emis. Cuptorul este oprit automat. Dacă timpul de gătire nu este setat, în momentul când procesul de gătire este finalizat atingeți tasta din nou pentru a finaliza gătirea.
8. Apăsați tasta pentru a opri cuptorul.

#### **Gătirea la cuptor în modul secțiunii superioare**

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.



Dacă placă secțiunii mijlocii nu este plasată, cronometrul cuptorului va funcționa ca o secțiune întreagă singură.

2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



4. Apăsați / pentru a selecta funcția grill dorită.
5. După ce funcția este selectată "Temperatură", "Încălzire rapidă (Intensificare)", "Timp de gătire" și "Finalizare timp de gătire" pot fi setate, vezi. (Utilizarea cuptorului doar ca secțiune superioară

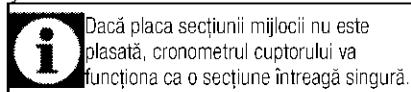
sau inferioară) *Utilizarea panoului de comandă al cuptorului, pagina 20*

6. Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea. Gătirea începe și mesajul "Gătire" apare pe afișaj.
7. Dacă este setat, la finalizarea timpului de gătire, cuptorul este oprit automat. Mesajul "Poftă bună" apare pe afișaj iar un semnal audio este emis. Cuptorul este oprit automat. Dacă timpul de gătire nu este setat, în momentul când procesul de gătire este finalizat atingeți tasta din nou pentru a finaliza gătirea.
8. Apăsați tasta pentru a opri cuptorul.

#### **Gătirea la grătar doar în secțiunea superioară în timp ce secțiunile superioare și inferioare ale cuptorului sunt utilizate.**

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce este alimentat cu energie pentru prima dată și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

1. Plasați placă secțiunii mijlocii în carcasa acesteia găsită între dispozitivul de ghidare al grilajului nr 3 și 4.



2. Porniți cuptorul prin apăsarea tastei timp de 2 secunde.
3. În momentul când cuptorul este pornit, prima funcție specifică în gătirea în secțiunea singulară mare va fi afișată.



De fiecare dată dumneavastră atingeți tasta secțiunea inferioară, ambele secțiuni inferioare și superioare și secțiunea superioară vor fi activate respectiv.

4. Activati ambele secțiuni prin apăsarea tastei de două ori.. Simbolul va apărea lângă fiecare secțiune a cuptorului.



5. Apăsarea tastelor /, selectați perechea dorită de funcții în momentul când secțiunea

superioară este selectată ca funcție de gătire la cuptor.



6. După ce funcția este selectată, "Temperatură" și "Timp de gătire" pot fi reglate separat în fiecare secțiune a cupotorului. Pentru aceste setări simbolul a secțiunii active de gătire va clipi. Vizi: (Utilizarea simultană a secțiunilor superioare și inferioare ale cupotorului) *Utilizarea panoului de comandă al cupotorului, pagina 20*
7. Dacă funcția de gătire, temperatură și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta timp de 2 secunde pentru a începe gătirea. Gătirea începe și mesajul "**Gătire**" apare pe afișaj.
8. Dacă este setat, la finalizarea timpului de gătire, cupotorul este oprit automat. Mesajul "**Poftă bună**"

apare pe afișaj iar un semnal audio este emis. Cupotorul este oprit automat. Dacă timpul de gătire nu este setat, în momentul când procesul de gătire este finalizat atingeți tasta din nou pentru a finaliza gătirea.

9. Apăsați tasta pentru a opri cupotorul.



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.

#### **Pentru secțiunea singulară: timpii de gătire pentru gătire la cuptor**

Alimente	Nivel amplasare	Durată preparare (aprox. în min.)
Peste	4..5	20..25 min.*
Bucăți de pui	4..5	25..35 min.
Cotlet de miel	4..5	20..25 min.
Friptură de vită	4..5	25..30 min.*
Cotlet de vita	4..5	25..30 min.*
Pâine prăjită	5	1..2 min.

# în funcție de grosime.

Este sugerat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor timp de aproximativ 5 minute.

#### **Doar pentru secțiunea superioară: timpii de gătire pentru gătire la cuptor**

Alimente	Nivel amplasare	Durată preparare (aprox. în min.)
Peste	4..5	20..25 min.*
Bucăți de pui	4..5	25..35 min.
Cotlet de miel	4..5	20..25 min.
Friptură de vită	4..5	25..30 min.*
Cotlet de vita	4..5	25..30 min.*
Pâine prăjită	5	1..2 min.

# în funcție de grosime.

Este sugerat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor timp de aproximativ 5 minute.

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

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



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



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



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

### Curățarea panoului de control

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



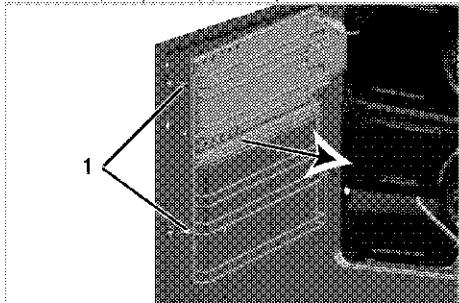
Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de comandă.  
Panoul de comandă se poate deteriora!

### Curățarea cuptorului

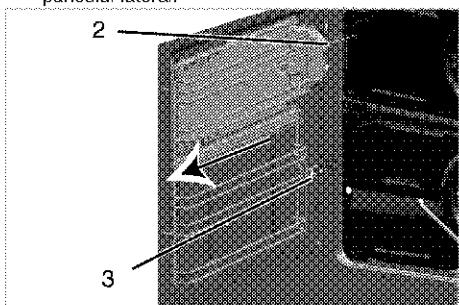
#### Pentru a curăța peretei laterale ai cuptorului

1. Scoateți tava secțiunii mijlocii din cuptor.

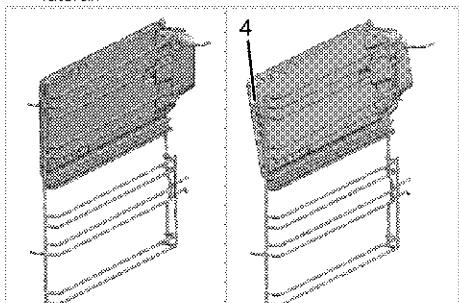
2. Trageți grătarul împreună cu peretele superior și scoateți boltul nr. (1) din suportul acestuia.



3. Trageți grătarul către dumneavoastră împreună cu peretele lateral și scoateți grătarul și peretele lateral din cuptor. Asigurați-vă că boltul nr. 2 este scos din suportul acestuia ce se află în peretele posterior și boltul nr. 3 este scos din șurubul panoului lateral.

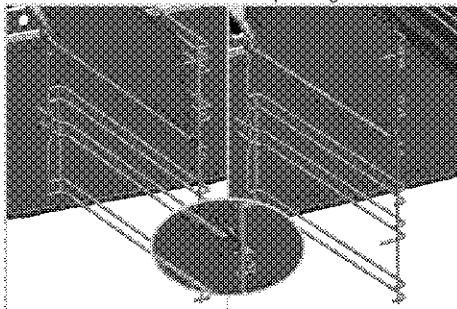


4. Trageți grătarul pentru a-l scoate din gaura (4) al peretelui lateral și separați grătarul și peretele lateral.

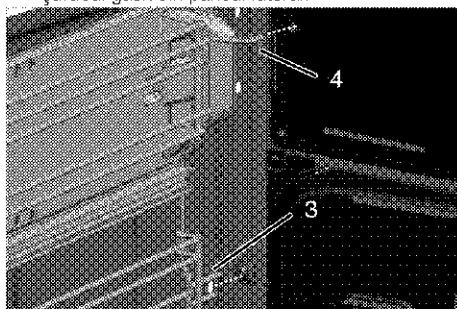


5. Curățați grătarul și peretele lateral prin utilizarea unui detergent de vase, apă căldată și material textil moale sau burete, și uscați-l cu un material textil uscat.

6. După finalizarea procesului de curățare introduceți boltul nr 1 al grătarului în gaura (4) găsită în panoul lateral. Asigurați-vă că placa panoului lateral este securizată în suportul grătarului.



7. Securizați panoul lateral și ansamblul grătarului la cupor, astfel încât bolțurile lor (2) pot intra în găurile acestora din șasiu și vârful nr. 3 se duce în șurubul găsit din panoul lateral.



8. Introduceți boltul (1) al grătarului în carcasa acestuia găsită în șasiu.



Asigurați-vă că grătarul și ansamblul panoului lateral este așezat bine în suportul acestuia.

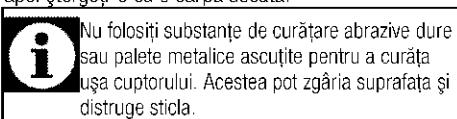
#### Pereți cu strat catalitic

Pereți laterali sau peretele posterior din interiorul cuporului pot fi acoperiți cu emal catalitic.

Pereți catalitici nu trebuie curătați. Suprafața poroasă a peretilor se curăță singură prin absorbtia și conversia grăsimii scurse (în vapori și dioxid de carbon).

#### Curătați ușa cuporului.

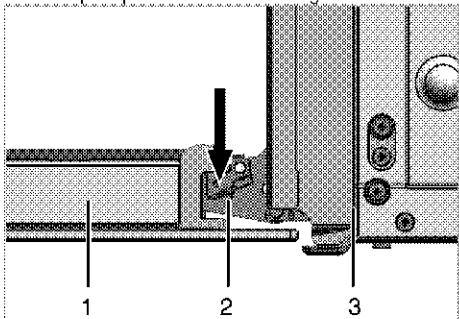
Pentru curățarea ușii cuporului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.



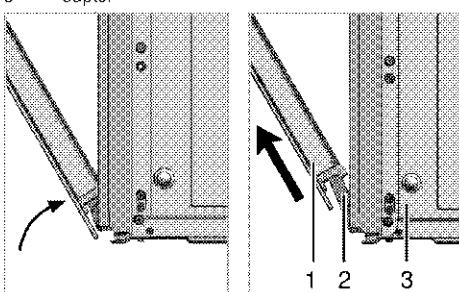
Geamul interior al ușii frontale este acoperit cu un material ușor de curățat. Nu folosiți substanțe de curățat abrazive, palete metalice dure, bureți de sărmă sau clor pentru curățarea geamului interior al ușii frontale, deoarece puteți zgâria suprafața Astfel, învelișul protector al panoului se poate distruga.

#### Demontarea ușii cuporului

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



- 1 Ușă frontală  
2 Balama  
3 Cupor



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

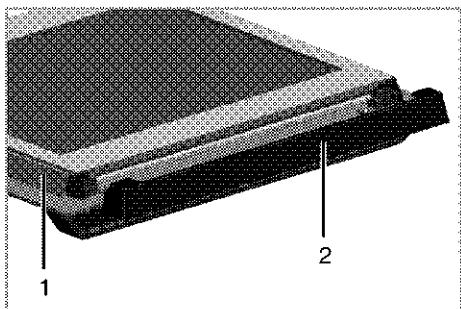


Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uități să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

#### Demontarea geamului interior al ușii

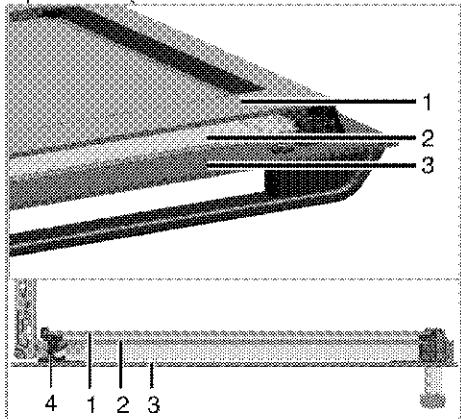
Geamul interior al ușii cuporului poate fi demontat pentru curățare.

Deschideți ușa cuporului.



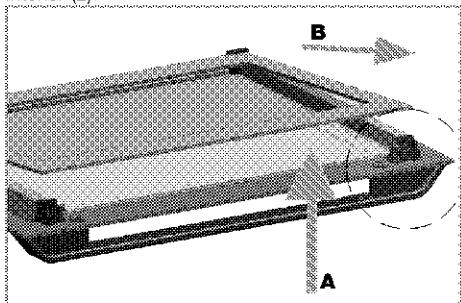
- 1 Cadru  
2 Piesă din plastic

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

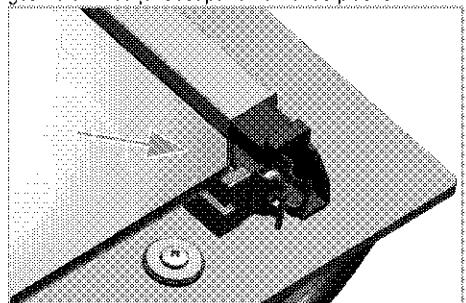


- 1 Primul geam interior  
2 Geam interior  
3 Geam exterior  
4 Plastic fantă geam-jos

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



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).  
Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



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

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

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

## Înlocuirea lămpii cupitorului



### PERICOL:

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



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



Pozitia lămpii poate fi diferită față de figură.



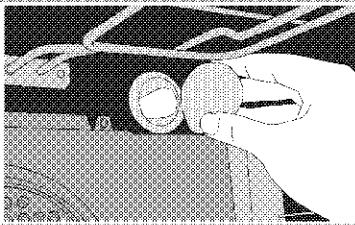
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprinji utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



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

### Dacă cupotorul dv. este dotat cu o lămpă rotundă:

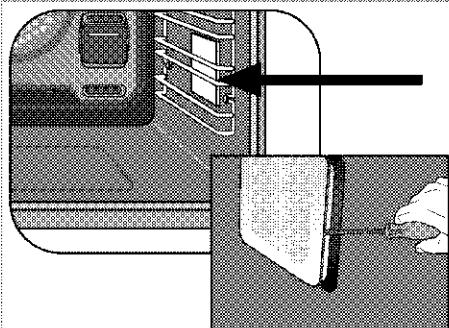
1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



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

**Dacă cuporul dv. este dotat cu o lampă pătrată:**

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi .



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

## **7 Remedierea problemelor**

### **Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.**

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

### **Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.**

- Când piesele de metal se încălzeșc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o 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. >>> *Inlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

### **Cuptorul nu se încalzește.**

- Nu a fost selectată funcția și/sau temperatură. >>> *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 vă au ajutat să remediati problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



## Rețeaua de service ARCTIC

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

### Centrul de apeluri

0246 - 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

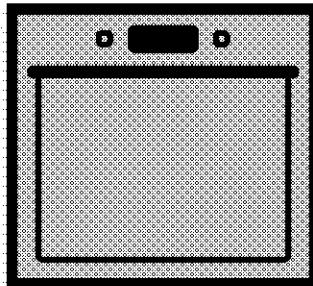
E-mail: services@arctic.ro

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

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTĂ	ADRESA
11.	CARAS SEVERIN	REȘITA	Sr. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Sr. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliai nr. 93, bloc 5, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl. 10, parter
15.	DÂMBOVIȚA	GÂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr. 79-81, bl. 38, parter
18.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr. 7, sc. D, parter
21.	Hunedoara	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc. 1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Sr. Dobrogeanu Ghereza, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Sr. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Sr. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Sr. Independenței, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Sr. Libertății nr. 97
27.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Sr. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tinerețului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Sr. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Sr. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMEŞ	TIMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Sr. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Sr. 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!

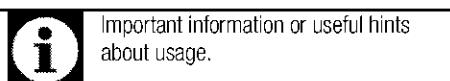
Dear Customer,

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.

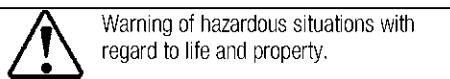
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

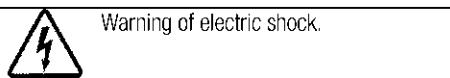
Throughout this user manual the following symbols are used:



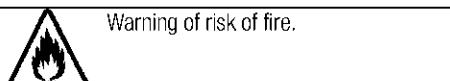
Important information or useful hints about usage.



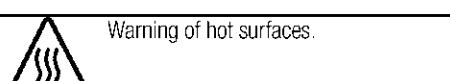
Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

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



## TABLE OF CONTENTS

---

<b>1 Important instructions and warnings for safety and environment</b>	<b>4</b>	<b>5 How to operate the oven</b>	<b>16</b>
General safety .....	4	General information on baking, roasting and grilling	16
Electrical safety .....	4	How to operate the electric oven .....	16
Product safety .....	5	Oven functions .....	18
Intended use .....	7	How to operate the oven control unit .....	20
Safety for children.....	7	Cooking times table.....	31
Disposing of the old product .....	7	Ready meals functions.....	33
Package information .....	7	Recipes for convenience food menus.....	35
		How to operate the grill.....	41
<b>2 General information</b>	<b>8</b>	<b>6 Maintenance and care</b>	<b>44</b>
Overview .....	8	General information.....	44
Package contents .....	9	Cleaning the control panel .....	44
Technical specifications .....	10	Cleaning the oven .....	44
<b>3 Installation</b>	<b>11</b>	Removing the oven door .....	45
Before installation .....	11	Removing the door inner glass .....	46
Installation and connection .....	12	Replacing the oven lamp.....	46
Future Transportation.....	13		
<b>4 Preparation</b>	<b>14</b>	<b>7 Troubleshooting</b>	<b>48</b>
Tips for saving energy .....	14		
Initial use.....	14		
Initial time setting .....	14		
First cleaning of the appliance .....	15		
Initial heating.....	15		

## **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**

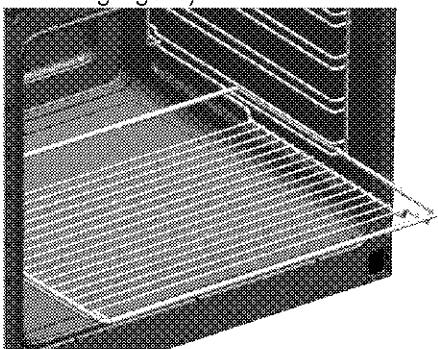
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding 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:

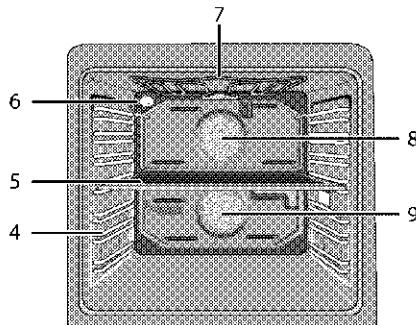
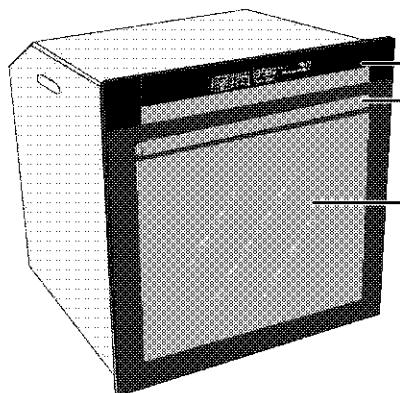
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### Package information

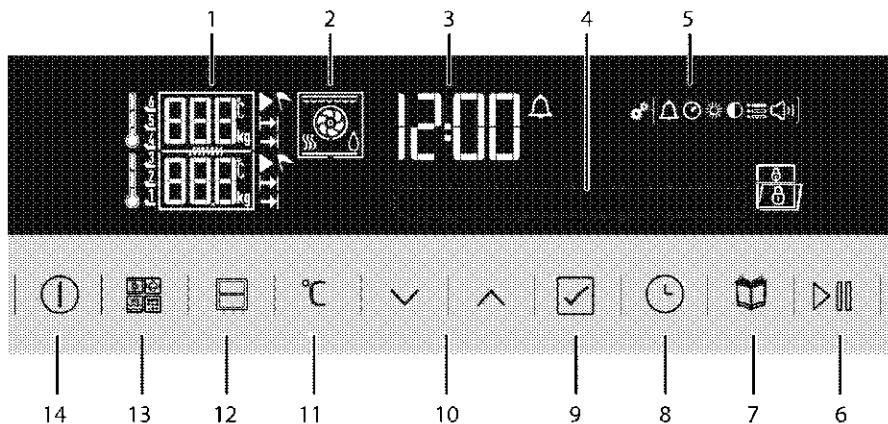
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |                      |   |  |
|---|----------------------|---|--|
| 1 | Control panel        | 6 | Lamp   |
| 2 | Handle               | 7 | Top heating element                              |
| 3 | Front door           | 8 | Top section fan motor (behind the sheet iron)    |
| 4 | Shelf positions      | 9 | Bottom section fan motor (behind the sheet iron) |
| 5 | Middle section plate |   |  |



- |   |                                     |    |   |
|---|-------------------------------------|----|---|
| 1 | Temperature/weight indicator field  | 10 | Up/down keys (Menu step) (Menu selection) |
| 2 | Function display                    | 11 | Temperature/weight/booster setting key    |
| 3 | Current time indicator field        | 12 | Oven section selection key                |
| 4 | Text display                        | 13 | Function selection key *                  |
| 5 | Settings menu symbols               | 14 | ON/OFF key                                |
| 6 | Start/stop cooking key              |    |   |
| 7 | Convenience food menu selection key |    |   |
| 8 | Time and settings key               |    |   |
| 9 | Confirmation key                    |    |   |
- \* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

## Package contents

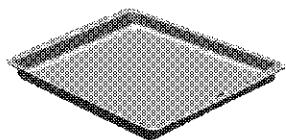


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. User manual

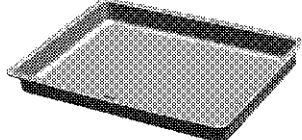
### 2. Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



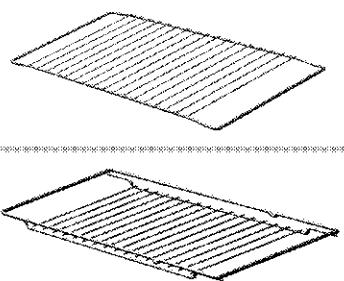
### 3. Deep tray

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



### 4. Wire Shelf

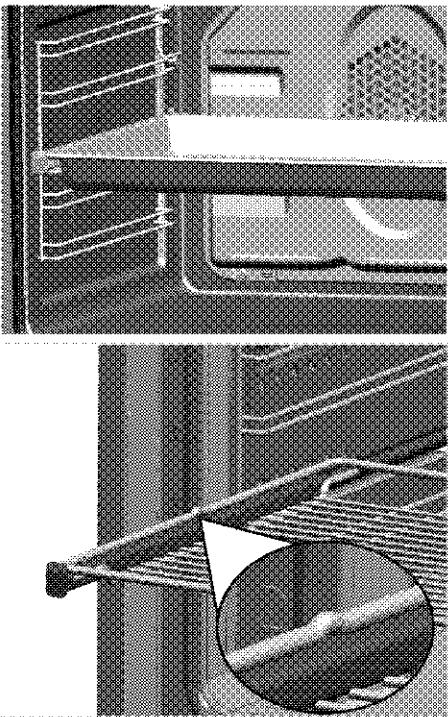
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 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.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.5kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
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 - Dual section 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.
<b>DANGER:</b> The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.
<b>DANGER:</b> 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

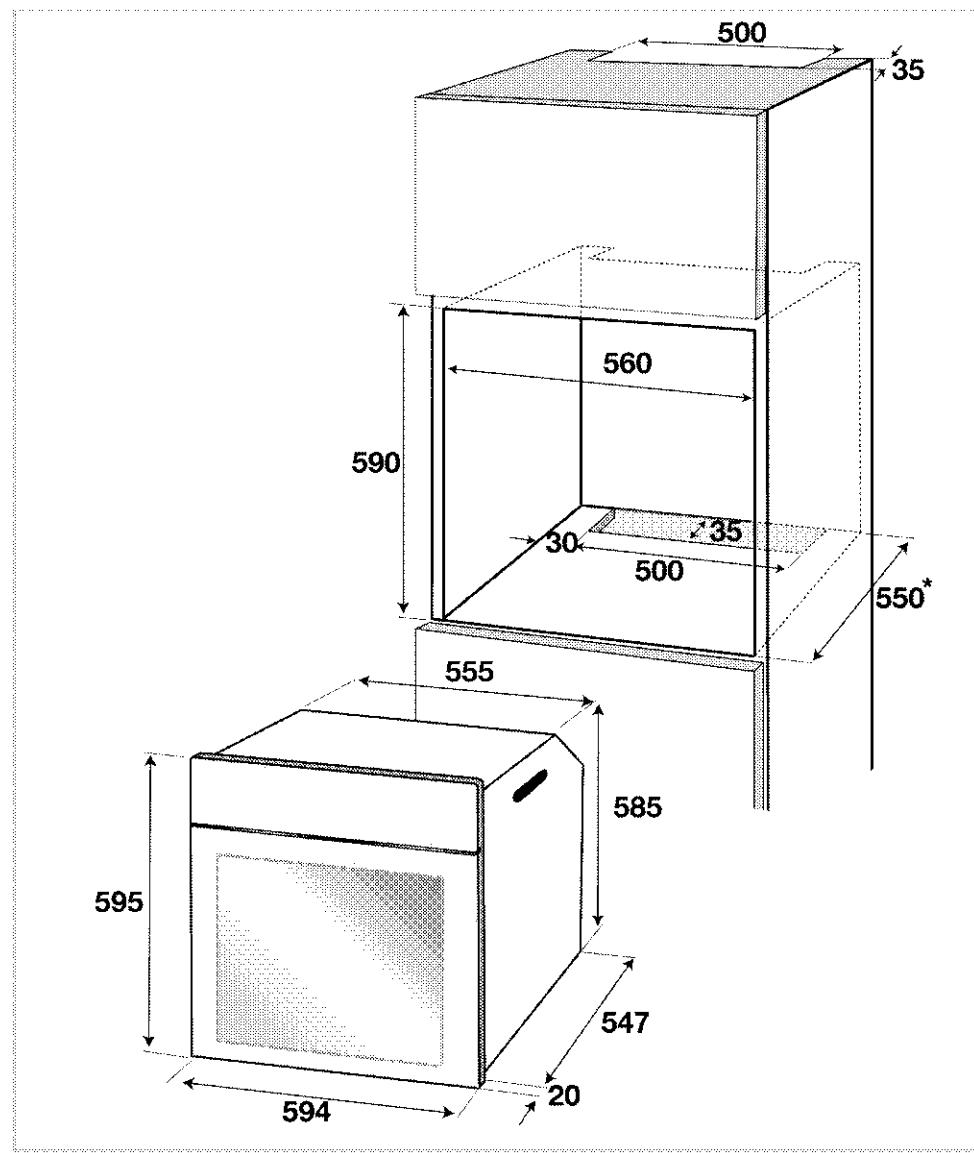
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.

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.

## 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

**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!

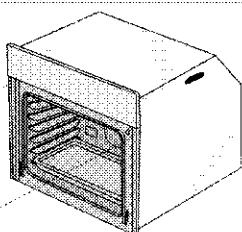


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

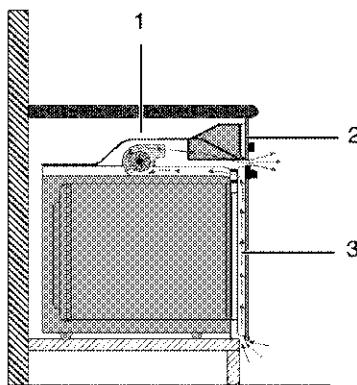
Plug the power cable into the socket.

**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

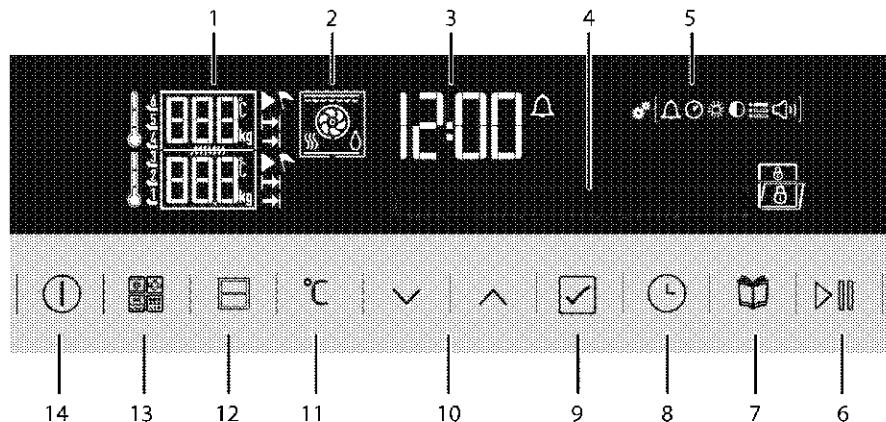
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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

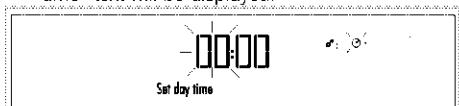
#### Initial time setting



- 1 Temperature/weight indicator field  
2 Function display  
3 Current time indicator field  
4 Text display  
5 Settings menu symbols  
6 Start/stop cooking key  
7 Convenience food menu selection key  
8 Time and settings key  
9 Confirmation key  
10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)  
11 Temperature/weight/booster setting key  
12 Oven section selection key  
13 Function selection key \*  
14 ON/OFF key  
\* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

#### Set the initial time

1. When you switch on the product for the first time, hour field and symbol flash. "Set the current time" text will be displayed.



2. Set the hour field with / keys.
3. Touch to confirm the hour.
4. Minute field and symbol flash. Set the minute with / keys. Touch to confirm the minute.



» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

1:00

## Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key until you see symbol in settings menu.



2. symbol flashes on the display and set language option will be displayed.
3. Touch / keys to select the desired language.
4. Touch to confirm the setting.  
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.
- » Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu.

In case of power outage or when the product is disconnected and reconnected again, time setting menu is displayed again.

## 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.

## Electric oven

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

## 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 .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### 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

suitable 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.



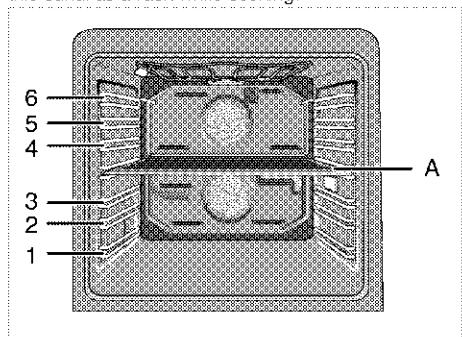
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

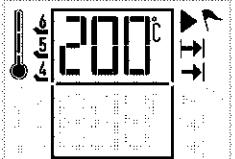
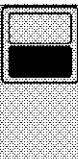
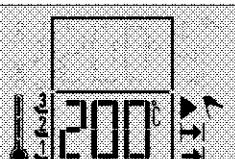
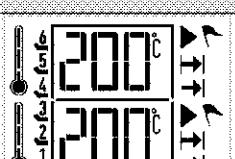
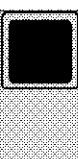
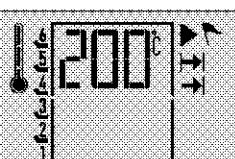
### How to operate the electric oven

#### Rack positions

There are 6 racks suitable for use in your oven, 3 of which are in lower section and 3 of which are in upper section. There is another canal in the gap where middle section plate (A) will be installed. Do not use this canal as a rack while cooking.



You can cook in 4 different sections of your oven.

	Upper section	You can only cook in upper section. It is suitable for grill and small sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower section	You can only cook in lower section. It is suitable for medium sized items.		When upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.
	Lower-upper section	You can cook simultaneously in lower and upper sections. It is suitable for cooking two different dishes.		When lower-upper section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of these sections appear on the display separately.
	Single large section	You can cook in single large section. It is suitable for large sized and multiple items.		When single large section is active, temperature value, rack positions, cooking symbol, stand-by symbol, cooking time symbol and cooking end time symbol of this section appear on the display.

## Oven functions

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. These functions apply to oven with a single large section only.

All oven functions of your oven are explained in this section.

Symbol	Name	Description
	Static (Top and bottom heating)	Top and bottom heaters are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Bottom heating	Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.
	Static+fan (Fan supported bottom/top heating)	Top heater, bottom heater plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.
	Defrost (Fan operated)	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.
	Fan assisted cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. Hot air heated by the fan heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. In most cases, preheating is not required.
	Top heater+fan (Fan assisted top heating)	Top heater and the fan at the rear wall are in operation. Hot air is distributed better with fan compared to the situation where only top heating is in operation.
	Pizza	Bottom heater and the fan assisted heater (at the rear wall) are in operation simultaneously. Suitable for baking pizza.
	Multi "3D" cooking	Top heater, bottom heater and the fan assisted heater are in operation simultaneously. Cook with one tray only.
	Economic grill	Only the inner section of the top heater at oven ceiling operates. Suitable for grilling small and medium sizes of meat.
	Full grill	Inner and outer sections of the top heater at oven ceiling are in operation simultaneously. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Grill + Fan (Fan supported grill)	Rear wall fan operates along with the inner and outer sections of the top heater at oven ceiling. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Suitable for grilling medium size meat pieces.
	Warm keeping	Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time. Do not use for cooking food.
	Eco fan cooking	Only the fan heater in the rear wall is in operation. To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Cooking" table.
	Low temperature cooking	Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).

	Fan heating Economic fan Top heater+fan Full grill+Fan Full grill Defrost Economic grill
	Fan heating Economic fan Defrost Bottom heating Pizza
	Fan assisted+Fan assisted Full grill+Fan assisted Defrost+Defrost Economic grill+Fan assisted Fan assisted+Bottom heater Fan assisted+Pizza
	Static Static+fan Fan heating Multi cooking (3D) Pizza Top heater+fan Full grill+Fan Full grill Economic grill Economic fan Bottom heating Warm keeping Low temperature cooking Defrost

### Function table

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

	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.	
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.	
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.	
<b>Single large section</b>		
Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40-250
Multi cooking (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost	-	-

 Functions vary depending on the product model.

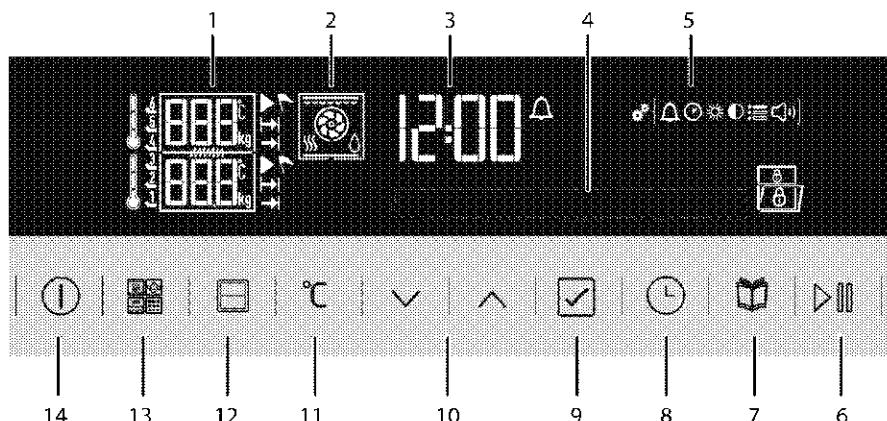
 While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

 Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.

## Upper section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Top heater+fan	200	40-280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Economic grill	280	40-280
Economic fan	180	160-220

## How to operate the oven control unit



- 1 Temperature/weight indicator field
  - 2 Function display
  - 3 Current time indicator field
  - 4 Text display
  - 5 Settings menu symbols
  - 6 Start/stop cooking key
  - 7 Convenience food menu selection key
  - 8 Time and settings key
  - 9 Confirmation key
  - 10 Up/down keys (Menu step) (Menu selection)
  - 11 Temperature/weight/booster setting key
  - 12 Oven section selection key
  - 13 Function selection key \*
  - 14 ON/OFF key
- \* Present in ovens with self-cleaning, steamer and microwave properties.

## Display symbols:

- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking time symbol
- End of cooking time symbol
- Alarm symbol
- Stand-by symbol
- Cooking symbol
- Current time symbol
- Settings symbol
- Warm keeping symbol
- Defrost symbol
- Key lock symbol
- Door open symbol
- Brightness setting symbol
- Volume setting symbol
- Language setting symbol
- Meat probe symbol \*
- Varies depending on the product model.

## Defrost

## Lower section

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Pizza	210	40-280
Economic fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Defrost	-	-

## Operating the oven as a single section

### Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.

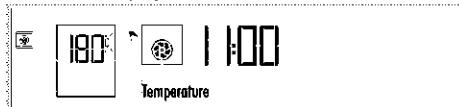
2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



4. Set the desired cooking function touching the and keys.



5. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



6. Set the desired temperature touching and keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
7. For Booster setting, press button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and symbol appear on the display.
8. Press any of or keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and symbol appear on the display. Confirm the setting by touching .



When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which is displayed when the button is touched twice.

9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function and temperature values are suitable, touch for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



» Oven heats up to the adjusted temperature.

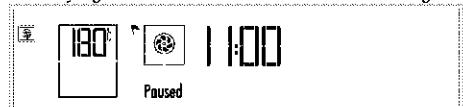


All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

11. When the cooking process is completed touch again for two seconds to end the cooking.



### Semi-automatic operation

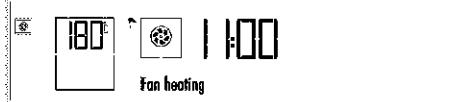
Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



- Set the desired cooking function touching the  $\nwarrow$  keys.



- If you want to change the temperature, touch  $^{\circ}\text{C}$  once to reach the temperature display.  $^{\circ}\text{C}$  symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching  $\nwarrow/\swarrow$  keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching  key.
- For Booster setting, press  $^{\circ}\text{C}$  button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and  $=\text{Bulb}$  symbol appear on the display.
- press any of  $\vee$  or  $\wedge$  keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and  $=\text{Bulb}$  symbol appear on the display. Confirm the setting by touching .

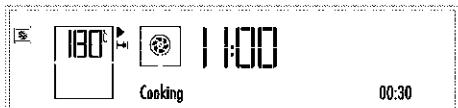


When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached  $=\text{Bulb}$  symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which  $=\text{Bulb}$  is displayed when the  $^{\circ}\text{C}$  button is touched twice.

- For cooking time, press  $^{\circ}\text{C}$  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  $\rightarrow$  symbol flashes at the same time.



- Touch  $\nwarrow/\swarrow$  keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cooking Time is set,  $\rightarrow$  symbol will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  $\triangleright$  key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the 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.

**i** All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

**i** If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

- After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press  $\triangleright$  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  $\odot$  key if you want.

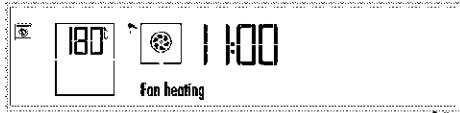
#### Full-automatic operation

In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

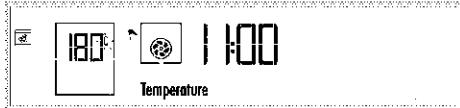
- Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
- Turn on the oven touching the  $\odot$  key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



- Set the desired cooking function touching the  $\nwarrow/\swarrow$  keys.



5. If you want to change the temperature, touch  $^{\circ}\text{C}$  once to reach the temperature display.  $^{\circ}\text{C}$  symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.

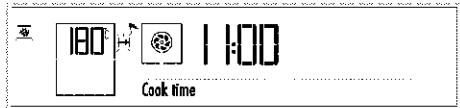


6. Set the desired temperature touching  $\swarrow/\searrow$  keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching  key.  
 7. For Booster setting, press  $^{\circ}\text{C}$  button twice to activate booster setting. "Booster passive" warning and  $=\text{Bulb}$  symbol appear on the display.  
 8. press any of  $\swarrow$  or  $\searrow$  keys to activate the booster setting. "Booster active" warning and  $=\text{Bulb}$  symbol appear on the display. Confirm the setting by touching .

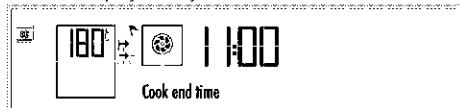


When the booster setting is made, the oven operates in maximum power to reach the set temperature. When the set temperature is reached  $=\text{Bulb}$  symbol will disappear. Booster setting is active for the functions during which  $=\text{Bulb}$  is displayed when the  $^{\circ}\text{C}$  button is touched twice.

9. For cooking time, press  $\odot$  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  $\rightarrow$  symbol flashes at the same time.



10. Touch  $\swarrow/\searrow$  keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cooking Time is set,  $\rightarrow$  symbol will be displayed continuously.  
 11. For the end of cooking time, touch  $\odot$  with short intervals until "Cook end time" appears on the text display.  $\rightarrow$  symbol flashes at the same time.



12. Touch  $\swarrow/\searrow$  keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching

$\rightarrow$  key. Once the Cook end time is set,  $\rightarrow$  will be displayed continuously.

13. Put your dish into the oven and close the door.  
 14. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  $\triangleright\llcorner$  key for 2 seconds to start cooking.

» » "Stand by" message will appear on the display. Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

15. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.



All segments of the inner oven



temperature symbol  $\text{I}$  will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or  $\square$  symbol appears on the display.

16. After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.  
 17. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.  
 18. If you want the oven to continue operating, press  $\triangleright\llcorner$  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  $\odot$  key if you want.

## Using the oven only as the top or bottom section Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



4. Touch once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)



Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

5. Set the desired cooking function touching the and .



6. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



7. Set the desired temperature touching and keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching .
8. Put your dish into the oven and close the door.
9. If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



Cooking

» Oven heats up to the adjusted temperature.



All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

10. When the cooking process is completed touch key again for two seconds to end the cooking.



Paused



When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

#### Semi-automatic operation

In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

2. Turn on the oven touching the key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



Fan heating

4. Touch once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)

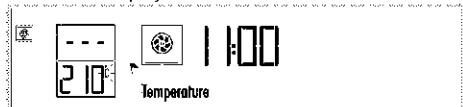


Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

- Set the desired cooking function touching the / keys.



- If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



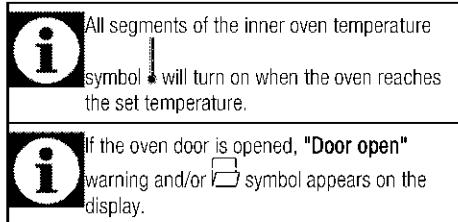
- Set the desired temperature touching / keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching key.
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



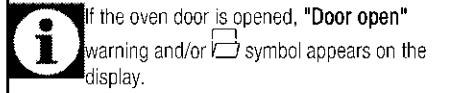
- Touch / keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch key for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display. symbols disappear while symbols appear on the 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.

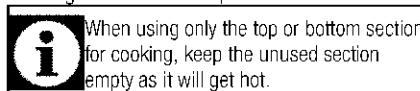


All segments of the inner oven temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.

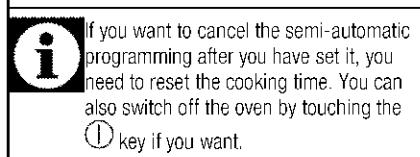


If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

- After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.

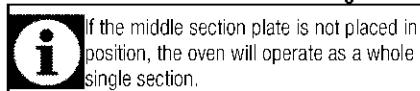


If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the key if you want.

#### Full-automatic operation

In full-automatic operation mode, you can adjust cooking time and end of cooking time. Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



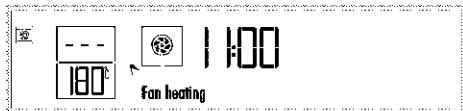
If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed..



- Touch once to activate the bottom section of oven.

symbol will appear next to the active oven section. Temperature setting and cooking process initiation steps for both bottom and top oven sections will iterate in the same way. (In the images, the bottom oven is shown as selected.)

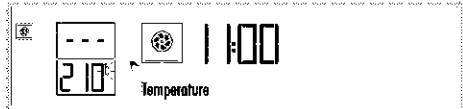


Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

- Set the desired cooking function touching the / keys.



- If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display. symbol flashes on the display and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching / keys. When the desired value is reached, confirm the temperature by touching .
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol flashes at the same time.



- Touch / keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cooking Time is set, symbol will be displayed continuously.
- For the end of cooking time, touch with short intervals until "Cook end time" appears on the text display. flashes at the same time.



- Touch / keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set, will be displayed continuously.
- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch key for 2 seconds to start cooking.

» » "Stand by" message will appear on the 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, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit for a certain time during the cooking process.



All segments of the inner oven



temperature symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

- After the cooking is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.
- If you want the oven to continue operating, press key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



When using only the top or bottom section for cooking, keep the unused section empty as it will get hot.



If you want to cancel the full-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the key if you want.

### Using the top and bottom sections of the oven simultaneously

#### Manual operation

During manual operation, the oven will operate independent of the cooking time after the function and temperature selection is made. The oven will not turn off automatically at the end of cooking time. It should be ended by the user.

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

- Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



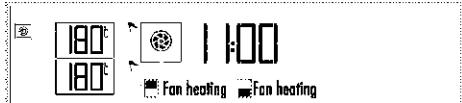
If the middle section plate is not placed in position, the oven will operate as a whole single section.

- Turn on the oven touching the key for two seconds.
- When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



Each time you touch the key is, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively.

- Activate both sections by touching key twice. symbol will appear next to each oven section.



- Touch the keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings symbol of the active cooking section will flash.



- If you want to change the temperature of top oven, touch key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of the selected oven section symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.



- To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the key. Bottom oven's symbol will flash.



- Touch once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



- Set the desired temperature touching keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching . symbol will lid steadily and symbol of the active cooking section will flash.



While using the top and bottom sections simultaneously, if you want to change temperature setting, the difference between the sections cannot be more than 80 °C. Because the sections will be affected from each others temperature.

- Put your dish into the oven and close the door.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch for two seconds to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display. symbols disappear while symbols appear on the display.



All segments of the inner oven

symbol will turn on when the oven reaches the set temperature.



If the oven door is opened, "Door open" warning and/or symbol appears on the display.

- When the cooking process is completed touch again for two seconds to end the cooking.

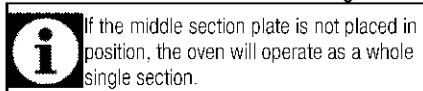


### Semi-automatic operation

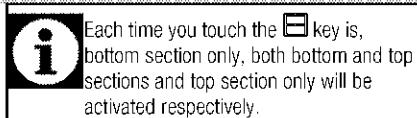
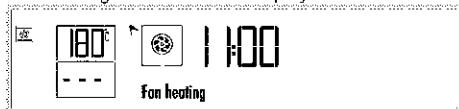
In semi-automatic operation, you may adjust the time period during which the oven will operate (cooking time).

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



2. Turn on the oven touching the ① key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the top section cooking function will be displayed.



4. Activate both sections by touching ☰ key twice. ☱ symbol will appear next to each oven section.



5. Touch the ☱ keys to select the appropriate cooking function amongst the ones adjusted for both oven sections. For example, to make grill in the top and cook pastry in the bottom section you can select Grill & Fan supported function.

After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings ☱ symbol of the active cooking section will flash.



6. If you want to change the temperature of top oven, touch °C key once to access the temperature display of top oven. In the temperature display of top oven,

the selected oven section °C symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



7. Set the desired temperature touching ☱ keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ☑. °C symbol will lid steadily and ☱ symbol of the active cooking section will flash.



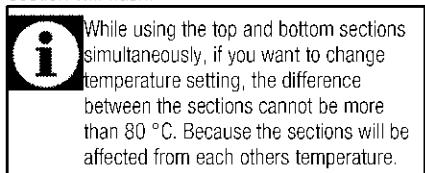
8. To change the temperature of the bottom oven, activate the bottom oven's temperature display touching the ☑ key. Bottom oven's ☱ symbol will flash.



9. Touch °C once to access the temperature display of bottom oven. In the temperature display of the selected oven section °C symbol will flash and "Temperature" text will be displayed.



10. Set the desired temperature touching ☱ keys. When you reach the desired value, confirm the temperature by touching ☑. °C symbol will lid steadily and ☱ symbol of the active cooking section will flash.



11. For cooking time of the activated bottom section of the oven, touch ① key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time, ☱ symbols will flash.

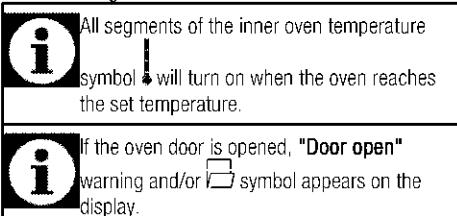


12. Touch  $\wedge/\vee$  keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the cooking time is set,  $\rightarrow$  symbols will be displayed on the screen continuously.
13. For cooking time of the other top section, first activate the section touching  symbol of the top section flashes. Then, touch  $\odot$  key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. At the same time,  $\rightarrow$  symbols will flash.
14. Set the desired cooking time for the top section touching the  $\wedge/\vee$  keys and confirm with  key. Once the cooking time of the top section is set,  $\rightarrow$  symbols will be displayed on the screen continuously.
15. Put your dish into the oven and close the door.
16. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  $>\parallel$  key for 2 seconds to start cooking. Cooking starts and  $\rightarrow$  symbols disappear while  $\blacktriangleright$  symbols appear on the display.

The cooking time set will be shown at the end of the text screen. Here you can follow the remaining cooking time.



» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the short cooking time.



17. At the end of the short cooking time, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear respectively on the display and alarm signal is heard.
18. Take the meal out of the oven when cooking time is over. When you close the oven door again, cooking in the other section with longer cooking time will continue.
19. After the long cooking process is completed, "Enjoy your meal" and "Press start to continue" texts appear on the display respectively and alarm signal is heard.
20. To stop the alarm signal, just touch any key. The oven is switched off automatically.

21. If you want the oven to continue operating, press  $>\parallel$  key for 2 seconds. The oven will continue cooking for an indefinite period of time.



If you want to cancel the semi-automatic programming after you have set it, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  $\odot$  key for 2 seconds if you want.

### Switching off the electric oven

Touch  $\odot$  key for 2 seconds to turn off the oven.

### Using the keylock

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



Key lock can be used when the oven is in stand-by.

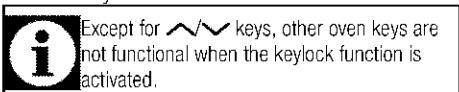
### Activating the keylock

1. Touch  $\odot$  key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display.



»  $\square$  symbol flashes.

2. Activate the key lock touching any of the  $\wedge/\vee$  symbols once. The key lock will be activated, "Key lock active" will appear on the display.  $\square$  symbol continues to flash.
3. Touch  to confirm the setting.  
» The text disappears and  $\square$  symbol flashes continuously.



Except for  $\wedge/\vee$  keys, other oven keys are not functional when the keylock function is activated.

### Deactivating the keylock

1. Deactivate the keylock touching any of the  $\wedge/\vee$  symbols once. "Key lock passive" appears on the display.
2. Touch  to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the  $\square$  symbol on the display disappears.

### Using the clock as an alarm

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. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

#### To set the alarm:

00:00

Alarm

Δ

!

1. Touch key with short intervals until symbol appears on the display. symbol starts to flash.
2. Touch / keys to set the desired time and confirm the setting by touching the  key. symbol remains lit after setting the alarm time.
3. Alarm will be given after the alarm time has elapsed.
4. Press any key to stop the alarm.

#### To cancel the alarm:

1. Touch key with short intervals until symbol appears on the display.
2. Touch the key until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the  key.

» Alarm is cancelled and symbol disappears.

#### Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key with short intervals until "Brightness" appears on the display. symbol flashes on the display.

Brightness 5

2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch / keys to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

#### Voice Level setting

Volume level can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key with short intervals until symbol appears on the display. Symbol flashes on the display.

1 100

Volume low

2. There are 2 volume levels, namely "Volume low" and "Volume high". Touch / keys to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting.  
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

#### Language setting

Language can only be set when the oven is on stand-by display.

1. Touch key until you see symbol in settings menu.

1 100

Language: English

2. symbol flashes on the display and set language option will be displayed.
3. Touch / keys to select the desired language.
4. Touch  to confirm the setting.  
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

#### Current time setting

Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch key with short intervals until "Set current time" text appears on the display. Hour field and symbol flash on the display.

00:00

Set day time

2. Set the hour field with / keys.
3. Touch  to confirm the setting.
4. Minute field and symbol flash. Set the minute with / keys. Touch  to confirm the minute.

1 100

Set day time

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

11:00

**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.

**For single large section Baking and roasting**

When you open the oven door, if there are cooking tips available on the glass of the oven door these are applicable for the single whole section.



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

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level	(	2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	20 ... 30
	2 levels	(	1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels	(	1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels	(	1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels	(	1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels	(	1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels	(	1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	(	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels	(	1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels	(	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels	(	1 - 3	190	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	70 ... 90
Roasted chicken	One level	(	2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	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.

**For bottom section only Baking and roasting**

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould*	One level	④	2	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level	④	2	175	25 ... 35
	2 levels	④	1 + 3	175	40 ... 45
Cookies*	One level	④	2	170 ... 180	35 ... 45
	2 levels	④	1 + 3	165	35 ... 40
Rich pastry*	One level	④	2	190	35 ... 45
Pizza*	One level	④	1	200	10 ... 15
Roasted chicken	One level	④	1	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level	④	1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	④	2	200	20 ... 30

\* It is suggested to perform preheating for all foods.

#### For top section only Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in mould*	One level	④	4	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level	④	4	175	40 ... 45
Cookies*	One level	④	4	170 ... 180	35 ... 45
Rich pastry*	One level	④	4	190	35 ... 45
Roasted chicken	One level	④	4	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level	④	4	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	④	5	200	20 ... 30

\* 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 in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level	④	3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level	④	3	160	70 ... 100
Haricot Sean	One level	④	3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level	④	3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level	④	3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level	④	3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level	④	3	185	35 ... 40
Walnut cookies	One level	④	3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level	④	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	④	3	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 some 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 some 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.

## Ready meals functions

### Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are specially prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

#### To select the ready meal functions:

1. Touch key to switch on the oven.

If the middle section plate is inserted, when the oven is turned on the top section cooking function will be displayed.



Each time you touch the key, bottom section only, both bottom and top sections and top section only will be activated respectively. Ready meals menus are present at combinations of single large section, bottom section and lower-upper section.

2. Touch key to select the section in which you will cook.
3. Touch key to select the Ready Meals function display. Main menu will be displayed on the text screen at this stage.



4. Touch keys to select the desired Ready Meals function main menu.
5. Touch the key to confirm the Main Meal menu you have selected.
6. Touch keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



7. Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this: Touch until "Weight" appears on the display. In the weight display of the selected oven section "kg" symbol will flash and the "Weight" will appear.
8. Select the appropriate weight for your dish touching keys. When the desired value is reached, approve the temperature by touching key. "kg" symbol is lit continuously.



Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.



You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

9. Put your dish into the oven.
10. Touch key to start cooking. "Cooking" appears on the display.

» After the cooking is completed, "**Good appetite...**" appears on the display and alarm signal is heard. To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing .

### Ready Meals menu:

May vary depending on the models

For bottom section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken, Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Biscuits	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	
Raisin Pie	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Cirlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	
Vol au vent	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		
Tea Bread	Steak	Trout on Tie	Chicken baguette	Mousaka		Éclair		
Baguette	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Roast Turkey	Potatoes au gratin		Crème Caramel		
Bread	Baked Meatballs	Fish on Shish	Turkey, thigh	Baked Petafoes		Hot Chocolate Souffle		
Loaf bread (yeasted)	Roast beef	Trout casserole	Turkey Fillet	Casserole		Crème Brûlée		
Croissant	Beef Sirloin	Salmon fillet	Duck	Potato quiche		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake		Salted Salmon	Goose	Lasagna		Semolina Cake in Syrup		
Cinnamon rolls			Pheasant, hunter style	Fresh vegetables au gratin				
Bun with Cheese Filling			Pheasant					
Bagel			Rabbit					
Pizza								

For single large section:

Cakes and pastry	Red meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Desserts	Dried Food	Frozen Foods
Walnut cookies	Stuffed Leg of Lamb	Trout	Chicken, Small 1600 gr	Stuffed Peppers	Making Yoghurt	Fruit Pie	Dried apple	Frozen vegetable au gratin
Phyllo Pastry with Cheese	Roast lamb	Sea Bass	Chicken, Large 1600 gr	Macaroni and cheese	Pastry leavening	Apple pie	Dried Quince	Frozen Pizza
Biscuits	Veal pot roast	Fish with Vegetables in Cirlpaper	Chopped chicken	Potato Crusted		Apple strudel	Dried Pear	Bread rolls frozen
Raisin Pie	Lamb in tandori	Steamed anchovies	Chicken Fillet	Vegetable quiche		Meringue		

Vol au vent	Steak	Trout on Tie	Chicken baguette	Mousaka		Eclair		
Tea Bread	Dalyan meatballs	Sea Bass Fillet	Roast Turkey	Potatoes au gratin		Baked Rice Pudding		
Baguette	Baked Meatballs	Fish on Skewer	Turkey, thigh	Baked Potatoes		Crème Caramel		
Bread	Roast Beef	Trout casserole	Turkey Fillet	Casserole		Hot Chocolate Soufflé		
Loaf bread (yeasted)	Steak Sirloin	Salmon fillet	Duck	Potato quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Salted Salmon	Goose	Classic lasagna		Honeyed Apple in Syrup		
Easter Cake			Pheasant, hunter style	Fresh vegetables au gratin		Chocolate Cake		
Cinnamon rolls			Pheasant			Cocoa Cake		
Bun with Cheese Filling			Rabbit			Sponge Cake Dough		
Bagel						Soft Pastry in Syrup		
Pizza						Semolina Cake in Syrup		

Lower-upper section: Double convenience food

Upper section	Lower section
Classic lasagna	Pizza
Crème Brûlée	Meatballs with vegetables
Vegetable soup	Beef wellington
Vegetables au gratin	Sirloin steak
Lamb stew	Tahini cheesecake
Haricot beans	Lemon cake
Sea bass in salt	Corn bread
Leg of lamb tandori	Perde rice
Brownie cheesecake	Vegetarian quiche
Chicken baguette	Spinach flan

## Recipes for convenience food menus

### PIZZA

#### INGREDIENTS

#### For the dough:

- 400 g flour
- 15 g salt
- 3 g fresh yeast
- 20 g olive oil
- 250 g tepid water
- 

#### For the sauce:

- 2 tomatoes, grated
- Half tablespoon tomato paste

- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon olive oil

#### For the toppings:

- 150 g grated mozzarella or cheddar cheese
- Salami, fermented sausages, corn, olives, mushrooms on your discretion

#### PREPARATION

- Mix the yeast in water to dissolve completely.
- Knead half of the flour with yeast and water mixture.
- Continue kneading while adding salt and olive oil.
- After adding the rest of the flour, knead until you obtain a soft dough.
- Transfer the dough into a greased pot and cover it with plastic wrap. Leave the dough for fermentation for 1 night at room temperature.
- Take the fermented dough on the counter and knead. Cover the dough with a pot and rest it for another 30 minutes.
- Take the rested dough on standard baking tray covered with grease-proof paper and roll it out with your hand.
- Mix all ingredients of the sauce in a pot, and smear over the dough you placed on the baking tray.
- Add grated mozzarella and the toppings of your choice.
- At the end, you may add a little bit of olive oil on the toppings.

- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Serve hot.

## LASAGNA

### INGREDIENTS

#### For the Bolognese sauce:

- 200 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- 1 mid-size carrot, grated
- ½ mid-size celery root, grated
- 2 tomatoes, grated
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 tablespoon olive oil
- 20 g butter
- ½ glass red wine
- 1 bay leaf
- Salt
- Black pepper
- ½ nutmeg, grated

#### For the Bechamel sauce:

- 2 glasses milk
- 2 tablespoons olive oil
- 40 g butter
- ½ pack dry lasagna macaroni
- 200 g powder parmesan

### PREPARATION

#### Preparation of the Bolognese sauce:

- Fry the vegetables except tomatoes in olive oil and butter for 5 minutes.
- Add ground beef on the vegetables and fry for another 5 minutes.
- Add the wine and evaporate its alcohol immediately.
- Add grated tomatoes mixed with tomato paste on the mixture. Cook the mixture over high heat until it boils, then add bay leaf and stew for ½ hour more. Add water when necessary (approximately 2.5 glasses).
- Stop cooking after adding salt, black pepper and nutmeg. Make sure that the sauce remains juicy.

## MEATBALLS WITH VEGETABLES:

### INGREDIENTS

- 500 g low-fat ground beef
- 1 mid-size onion, chopped
- ½ egg plant, chopped in small cubes
- 1 zucchini, chopped in small cubes
- 1 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 1 small-size tomato, without skin, seeds removed and chopped in cubes
- 50 g parmesan cheese, grated

- 5 sprigs of parsley, fine-chopped
- 2 eggs, scrambled
- 1 tea cup bread crumbs
- 1 teaspoon cummin
- 1 teaspoon pimento
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil

### PREPARATION

- Sauté the vegetables in olive oil.
- Blend the sautéed vegetables and other ingredients together.
- Make the mixture you prepared into a loaf and cover tightly with plastic wrap. Leave the mixture in the fridge for 2 hours to rest and take shape.
- Remove the plastic wrap from the mixture you take out of the fridge.
- Grease the standard baking tray and place the loaf inside.
- Cook your dish on the pre-heated 1st rack of your oven.
- Rest the dish for at least 10 min. before serving.

## CREME BRULEE

### INGREDIENTS

- 200 ml cream
- 90 ml milk
- 50 g granulated sugar
- 3 egg yolks
- 1 vanilla stick
- Brown sugar

### PREPARATION

- Heat cream, milk, granulated sugar and vanilla in a pot (do not boil).
- Whip egg yolks in a separate pot. Take some of the heated mixture, add whipped egg yolks and stir. Add the rest of the mixture, stir continuously to prevent eggs from boiling.
- Pour the prepared mixture into 4 separate pots.
- Align the Creme Brulee cups placed in the standard baking tray with water inside.
- Cook your dessert on 5th rack of your pre-heated oven.
- After cooking, you may drizzle brown sugar on creme brulee and fry the top with a blow torch or the oven grill.

## BEEF WELLINGTON

### INGREDIENTS

- 600 g beef tenderloin
- 400 g cultivated mushrooms
- 1 small-size onion
- 5 sprigs fresh thyme, separated from sprig
- 2 tablespoons granular mustard

- 4 large leaves of puff pastry
- 2 egg yolks
- 1 tablespoon sesame
- Salt/Black pepper
- Olive oil

### **PREPARATION**

- Divide the beef into four parts.
- Season each part with olive oil, salt and black pepper in a hot pan, then sear all over and cool.
- Grind onions, mushrooms, fresh thyme, salt and black pepper until they become homogeneous.
- Cook the mixture until all its juice is evaporated, then cool.
- Roll the puff pastry on a floured surface, trim ends of the pastry.
- Smear the mushroom filling on the puff pastry according to the size of the beef.
- Set the beef on the filling and smear with granular mustard.
- Fold over the edges of the pastry to completely cover the beef.
- Close and tie it with the strip shape trimmed ends of the puff pastry.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Recommended to rest the dish for 5 minutes after cooking before serving.

### **VEGETABLE SOUP**

#### **INGREDIENTS**

##### **For vegetable juice:**

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

##### **For soup:**

- 1 mid-size onion, peeled and coarsely chopped
- 1 zucchini, coarsely chopped
- 1 colored bell pepper, coarsely chopped
- 1 small-size tomato, coarsely chopped
- 1 celery root, coarsely chopped
- 4 cloves of garlic, with skin
- 1 teaspoon black pepper
- 1 dessert spoon salt
- 2 tablespoons olive oil
- 1.5 liters vegetable juice

### **PREPARATION**

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season vegetables for the soup with olive oil, salt and black pepper and spread over the standard baking tray.
- Place garlic covered in aluminum foil on the side of the tray.
- Cook your dish on 5th rack of your pre-heated oven.
- Grind baked vegetables and peeled garlic with vegetable juice until they become homogeneous.
- Recommended to serve dish hot after cooking.

### **SIRLOIN STEAK**

#### **INGREDIENTS**

- 700 g veal sirloin
- 1 tablespoon black peppercorn
- ½ tea cup cream
- ½ tea cup white wine
- Olive oil
- Salt

### **PREPARATION**

- Grind black peppercorn coarsely.
- Season sirloin steaks with salt, then cover all over with coarsely ground black peppercorn.
- Sear both sides of the steaks with olive oil on a frying pan.
- Cook your dish on 2nd rack of your pre-heated oven.
- Pour white wine, cream and salt in the pan in which you seared the steaks.
- Simmer the sauce until thickens.
- After resting cooked meat in oven for 5-10 min., pour the sauce on the steak and serve.

### **VEGETABLES AU GRATIN**

#### **INGREDIENTS**

- 150 g broccoli, only flowers
- 150 g cauliflower, only flowers
- 150 g brussels sprouts
- 1 large carrot, medium thickness and chopped
- 1 large potato, medium thickness and chopped
- 500 ml milk
- 40 g flour
- 40 g butter
- 80 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- Salt
- Black pepper

### **PREPARATION**

- Boil the vegetables separately.
- Melt butter in a saucepan, add flour and cook until the flour turns light brown.

- Add milk at room temperature in small portions to the butter and flour mixture, and stir with a wire whip until the mixture thickens. Make sure that the sauce does not become too thick.
- Sprinkle over parmesan, salt, pepper and nutmegs on the cooked sauce.
- Add boiled vegetables on the sauce and stir.
- Pour it inside a glass oven-ware of size 30x20x7 cm<sup>3</sup> approximately.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Serve the baked vegetable au gratin after resting for 5-10.

## TAHINI CHEESECAKE

### INGREDIENTS

- 500 g mild cream cheese
- 150 g granulated sugar
- 5 eggs
- 35 g starch
- 200 ml cream
- 2 tablespoons olive oil
- 210 g fibrous biscuits
- 100 g butter

### PREPARATION

- Grind the fibrous biscuits very thinly.
- Melt butter, add on the ground biscuits and stir.
- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the butter and biscuits mixture in the spring form pan and spread it equally on the base. Cool the mixture in this form for 10 min. in the fridge.
- Whip cream cheese and sugar in another bowl.
- Whip eggs and starch in a separate bowl.
- Whip the cream in a separate bowl.
- Mix all mixtures and tahini.
- Pour the mixture you prepared on the butter and biscuit base you take out of the fridge.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Keep your cake for 1 night in the fridge.



It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

## LAMB NECK STEW

### INGREDIENTS

- 800 g lamb neck, sliced in circles
- 2 tablespoons flour
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon olive oil
- 2 mid-size onion, chopped in small cubes

- 1 tablespoon tomato paste
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in small cubes
- 2 mid-size carrots, chopped in large cubes
- 2 mid-size potatoes, chopped in large cubes
- 1 dessert spoon dry thyme
- 250 ml vegetable juice
- Salt

### For vegetable juice:

- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size celery root, peeled and coarsely chopped
- 1 mid-size carrot, peeled and coarsely chopped
- 1 leek, coarsely chopped
- 2 bay leaves
- 1 dessert spoon black peppercorn
- 3 liters tepid water

### PREPARATION

- For the vegetable juice, boil all ingredients in a saucepan for 45-60 min. over low heat.
- Filter the prepared vegetable juice.
- Season lamb neck slices with salt and pepper, flour and remove the excess flour.
- Heat butter and olive oil in a pan and sear lamb neck slices.
- Sauté the onions in the pan you seared the meat, then add tomatoes and tomato paste, and cook.
- Add vegetable juice, salt and pepper in the mixture.
- Put seared lamb neck slices in a glass oven-ware of dimensions 30x20x7 cm<sup>3</sup> approximately, then place tomato sauce and vegetables.

## LEMON CAKE

### INGREDIENTS

- 170 g flour
- 170 g granulated sugar
- 3 eggs
- 5 g baking powder
- 170 g butter (at room temperature)
- Lemon zest obtained from 2 lemons
- 2 g vanilla

### PREPARATION

- Whip eggs and sugar in a bowl.
- Add flour, baking powder and lemon zest into the mixture.
- Add butter at room temperature and whip the mixture well.
- Butter a Teflon cake mould of size 27x15x6 cm<sup>3</sup> approximately and pour the mixture in the mould.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

## HARICOT BEANS

### INGREDIENTS

- 115 g haricot beans
- 150 g pastrami, chopped
- 2 mid-size onions, chopped in small cubes
- 4 green peppers, chopped thinly in cubes
- 2 mid-size tomatoes, peeled and chopped in cubes
- 1 tablespoon red pepper paste
- 1 tablespoon tomato paste
- 1,5 tablespoons butter
- 1 dessert spoon chili pepper
- 500 ml vegetable juice (hot)
- 1 dessert spoon baking soda
- Salt
- Black pepper

### PREPARATION

- Keep haricot beans in water with baking soda for a night before cooking.
- Boil the beans kept in water shortly.
- Heat the stew over stove and add butter.
- Add onions chopped in cubes and fry.
- Add pepper, tomatoes, red pepper paste and tomato paste and cook.
- Add pastrami, boiled beans, salt, black pepper and chili pepper in the stewpan.
- Add the hot vegetable juice in the mixture, then simmer for about 10 min. over medium heat.
- Cover the stewpan with aluminum foil.
- Place the stewpan on the top separator of your pre-heated oven and cook the dish.

## CORN BREAD

### INGREDIENTS

- 150 g corn flour
- 150 g flour
- 10 g baking powder
- 7 g salt
- 5 g granulated sugar
- 2 eggs
- 100 ml milk
- 50 g butter, melted
- 50 g canned corn, seeds

### PREPARATION

- Blend corn flour, flour, baking powder, salt and sugar in a bowl.
- Mix eggs, milk, butter and corn in another bowl and whisk it well.
- Add the liquid mixture on the powder mixture and stir well.
- Butter a Teflon cake mould with minimum 8 muffin moulds, and pour the mixture in equal amounts inside.

- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

## SEA BASS IN SALT

### INGREDIENTS

- 2 sea basses (approximately 2 kg)
- 1 kg rock salt
- 1 kg salt
- 6 sprigs fresh thyme, shredded thinly
- 6 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 10 sprigs of parsley, fine-chopped
- 6 sprigs dill, fine-chopped
- Lemon zest obtained from 1 lemon, grated
- 1 garlic
- 6 egg white

### PREPARATION

- Crush garlic. Prepare a filling adding finely chopped herbs, lemon zest and garlic together.
- Keep two tablespoons of the filling aside.
- Clean inside the sea bass and the fish scales. Fill the sea bass with the filling you prepared.
- Whisk egg white in a bowl until it is puffed up, add the rest of the filling and salts, and stir well.
- Pour some of the seasoning on a cake tray, place the sea bass on it and cover it all over with the seasoning.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- Remove the salt on your dish and serve.

## PERDE RICE

### INGREDIENTS

- 3 chicken drumsticks

### For the filling:

- 2 glasses rice
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons pine nut
- 2 tablespoons blackcurrant (kept in warm tepid water)
- 4 tablespoons almond, boiled and peeled
- 3 glasses chicken broth
- Salt
- Black pepper

### For the dough:

- 125 g butter, at room temperature
- 2 eggs
- 400 g flour
- 1.5 teaspoons salt
- 100 g yoghurt

### PREPARATION

- Boil the drumsticks, remove the skins and shiver into small pieces after it cools.
- Filter the chicken broth to use in the filling.

- Cook almonds, blackcurrants and pine nuts in butter and pour into a bowl.
- Wash the rice and keep them in tepid and salty water for half an hour.
- Cook the rice in the butter you cooked almonds, blackcurrants and pine nuts.
- Add hot chicken broth and salt, simmer for 10 minutes, then rest for another 10 minutes.
- After the filling is rested add almonds, blackcurrants and pine nuts and stir.
- Mix flour, butter and salt for the dough, continue stirring while adding eggs, then add yoghurt and knead it well; cover the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 30 minutes.
- Roll out the dough on a floured surface and divide it into one large and one small parts.
- Grease a glassware of about 25x36x6 cm<sup>3</sup>, place the larger dough inside the glassware as its sides are hanging over the edges of the pot.
- Set the ingredients as one layer of rice filling and one layer of chicken in turn.
- Cover the rice filling completely with the smaller dough.
- Trim the excess of dough hanging over the edges, and combine them with the dough on top.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.

## **LEG OF LAMB TANDORI**

### **INGREDIENTS**

- 2 kg whole leg of lamb
- 3 sprigs fresh thyme
- 3 sprigs fresh rosemary
- 8 cloves of garlic

### **PREPARATION**

- Draw diamond-shaped lines with a sharp knife on the fatty parts of the leg of lamb.
- Put fresh herbs and garlic inside the diamond-shaped lines.
- Place the leg of lamb on the wire grill.
- Cook your dish placing a tray on the 4th rack under the wired grill of your preheated oven.

## **VEGETARIAN QUICHE**

### **INGREDIENTS**

#### **For the dough:**

- 270 g flour
- 1 teaspoon salt
- 180 g butter, cold and cut into cubes
- 50 g iced water

#### **For the filling:**

- 3 eggs
- 2 tablespoons cream

- 70 g broccoli, only flowers
- 1 small-size onion, chopped in small cubes
- 2 colored bell pepper, chopped in small cubes
- 5 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

### **PREPARATION**

- Knead flour, salt and butter for the dough.
- Add iced water when dough becomes homogeneous and knead further.
- Wrap the dough with plastic wrap and keep in the fridge for 1 hour.
- Boil vegetables in salty water in separate pots, keep them in salty water so that they can keep their color.
- Whisk eggs with cream for the filling. Add vegetables, parsley, salt and black pepper and mix.
- Butter a pie pan with approximately 25 cm diameter and 3 cm height.
- Roll out the dough you kept in the fridge on a floured surface, put it in the pie pan, trim the edges, bore holes in the dough with a fork.
- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- At the 25th minute of the cooking, take out the pie pan, add the vegetable mix and continue cooking.

## **BROWNIE CHEESECAKE**

### **INGREDIENTS**

#### **For the base:**

- 30 cacao, sifted
- 185 g butter, melted
- 130 g granulated sugar
- 2 eggs
- 130 g flour
- 100 g chocolate chips

#### **For the filling:**

- 375 processed cheese
- 165 g granulated sugar
- 3 eggs
- Half teaspoon vanilla

#### **For the sauce:**

- 100 g cream
- 100 g bitter chocolate
- Half tablespoon honey

### **PREPARATION**

- Mix cacao, granulated sugar and flour for the cheesecake base. Then add butter, eggs and chocolate chips and whisk the mixture well.

- Put a grease-proof paper on pastry tray, set the round spring form pan with approximately 24-27 cm diameter and 5 cm height on it.
- Pour the mixture you prepared for cheesecake base in the pan and spread.
- Beat processed cheese, granulated sugar and vanilla for the filling. Add eggs one by one while beating until you obtain a homogeneous mixture.
- Pour the mixture you prepared for the filling on the cheesecake base.
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.
- For the sauce, melt the cream, chocolate and honey bain marie style in a bowl.
- Add the sauce you prepared and spread it homogeneously on the cooked, then cooled cheesecake at room temperature.
- Keep your brownie cheesecake in the fridge for 3-4 hours.



It is recommended that you use a knife soaked in water to slice the cheesecake. This would allow you to slice your cake more smoothly.

## SPINACH FLAN

### INGREDIENTS

#### For the filling:

- 250 g spinach
- 4 eggs
- 1 tablespoon milk
- 100 g parmesan cheese, grated
- 1 teaspoon nutmegs, grated
- 1 tablespoon pine nut
- 2 tablespoons olive oil
- Black pepper
- Salt

#### For the sauce:

- 200 g goat cheese, grated
- 150 ml milk

### PREPARATION

- Cut the leaves of spinach, then wash and dry.
- Pour olive oil in a saucepan, add spinach.
- Stew the spinach for 5 min.
- Transfer the cooked spinach in a colander and remove the excess water with a spoon.
- Mix all ingredients and homogenize them while grinding until it becomes creamy.
- Cover grease-proof paper on 4 small aluminum pots.
- Divide the mixture you prepared in equal amounts to 4 pots.
- Align the cups placed in the standard baking tray with water inside.

- Cook your dish on the 1st rack of your pre-heated oven.
- Melt goat cheese and milk on a fry pan for the sauce.
- Pour the sauce on your cooked spinach flan and serve.

## CHICKEN LEGS

### INGREDIENTS

- 4 chicken drumsticks, boneless
- 6 mid-size potatoes
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- Salt

#### For the filling:

- 5 tablespoons olive oil
- 2 cloves garlic
- 5 tablespoons bread crumbs
- 3 sprigs dry sage tea, fine-chopped
- 3 sprigs fresh thyme, fine-chopped
- 3 sprigs parsley, fine-chopped
- Salt
- Black pepper

### PREPARATION

- Heat olive oil in a pan for the filling.
- Chop the garlic thinly, sauté in the pan.
- Add bread crumbs on and cook.
- Add sage tea, fresh thyme, parsley, salt and pepper on the bread crumb mixture, prepare the filling.
- Place the filling on the center of boneless chicken legs and wrap them up.
- Chop potatoes in large cubes, season with rosemary, olive oil and salt.
- Place potato cubes in the tray. Place wired grill on the oven tray, put chicken legs on the wired grill .
- Cook your dish on 4th rack of your pre-heated oven.

## How to operate the grill



### WARNING

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



Grilling can be made in single whole section, only top section or in the top section when bottom-top sections are operated.

### Grilling in single large section

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Remove the middle section plate from the oven. Only after the middle section plate is removed the oven timer will work in single large section cooking setting.
2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



4. Touch   to select the desired grill function.

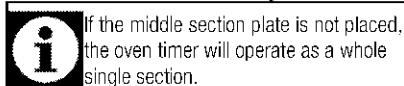


5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Operating the oven as a single section) *How to operate the oven control unit, page 20*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.
7. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. "**Enjoy your meal**" appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch  key again to end the cooking.
8. Touch  key to switch off the oven.

#### **Grilling in top section only mode**

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is turned on, the first function peculiar to the single large section cooking will be displayed.



4. Touch   to select the desired grill function.



5. After the function is selected "Temperature", "Rapid Heating (Booster)", "Cooking time" and "Cooking end time" can be set. see. (Using the oven only as the top or bottom section) *How to operate the oven control unit, page 20*
6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.
7. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. "**Enjoy your meal**" appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch  key again to end the cooking.
8. Touch  key to switch off the oven.

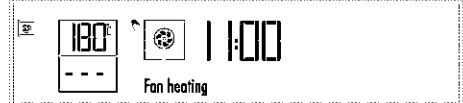
#### **Grilling only in the top section while the top and bottom sections of the oven are in operation**

Oven returns to stand-by display after it is powered on for the first time and the current time is set. Only the current time appears on the display.

1. Place the middle section plate in its housing found between the 3rd and 4th rack guides.



2. Turn on the oven touching the  key for two seconds.
3. When the oven is first turned on, the single large section cooking function will be displayed.



4. Activate both sections by touching  key twice.  symbol will appear next to each oven section.



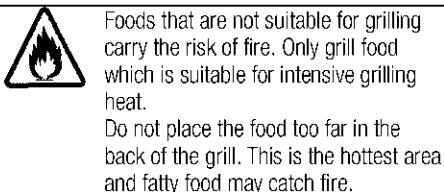
5. Touching  $\swarrow/\searrow$  keys, select the desired function pair with the top section is selected as grill function.



6. After the function is selected, "Temperature" and "Cook time" can be adjusted separately for each oven section. For these settings  $\blacktriangleleft$  symbol of the active cooking section will flash. See: (Using the top and bottom sections of the oven simultaneously) *How to operate the oven control unit, page 20*
7. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  $\triangleright$  key to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

8. If set, at the end of cooking time, the oven is switched off automatically. "**Enjoy your meal!**" appears on the display and an audible signal is given twice. The oven is switched off automatically. If no cooking time is set, when the cooking process is completed touch  $\triangleright$  key again to end the cooking.

9. Touch  $\textcircled{1}$  key to switch off the oven.



#### For single large section: cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Cooking time (approx. in min.)
Fish	5..6	20..25 min.*
Chopped chicken	5..6	25..35 min.
Lamb chop	5..6	20..25 min.
Roast Beef	5..6	25..30 min.*
Veal chop	5..6	25..30 min.*
Toast bread	5	1..2 min.

# depending on thickness

It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.

#### For top section only: cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Cooking time (approx. in min.)
Fish	4..5	20..25 min.*
Chopped chicken	4..5	25..35 min.
Lamb chop	4..5	20..25 min.
Roast Beef	4..5	25..30 min.*
Veal chop	4..5	25..30 min.*
Toast bread	5	1..2 min.

# depending on thickness

It is suggested to perform a preheating for all foods for approx. 5 minutes.

## 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.



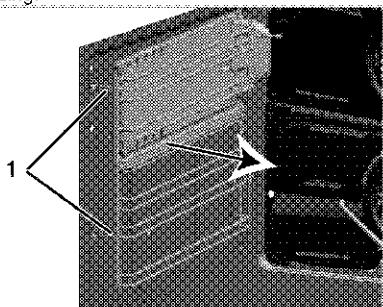
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

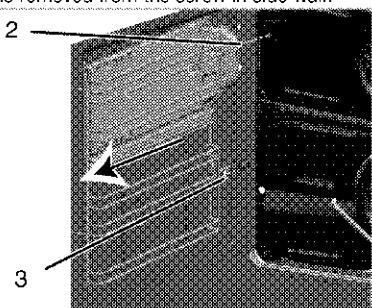
### Cleaning the oven

#### To clean the side walls of the oven

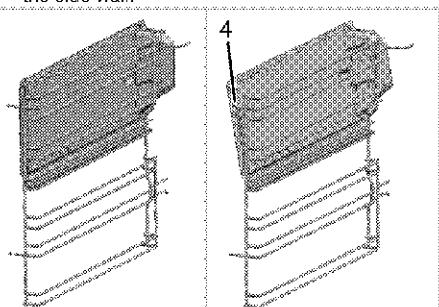
1. Remove the middle section plate from the oven.
2. Pull the wire rack together with the top side wall it is connected to and take the pin nr. (1) out of its housing.



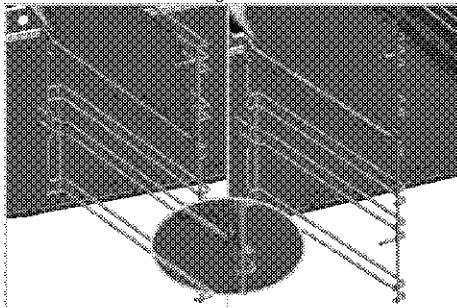
3. Pull the wire rack towards yourself together with the side wall and take the rack and the side wall out of the oven. Ensure that pin no 2 is removed from its housing in the back wall and that the tip no 3 is removed from the screw in side wall.



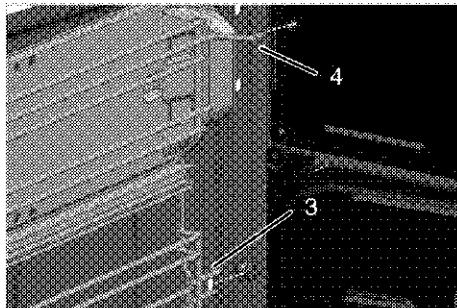
4. Pull the wire rack to take it out from the hole (4) on the side wall and separate the wire rack and the side wall.



- Clean the wire rack and the side wall by using a dish detergent, lukewarm water and a soft cloth or sponge, and dry it with a dry cloth.
- After the cleaning process insert the pin no 1 of wire rack into the hole (4) found in the side wall. Make sure that the side wall plate is secured in its the wire rack housing.



- Secure the side wall and the wire rack assembly to the oven, so as their pins (2) can go into the housings on the chassis and the tip no 3 goes into the screw found on the side wall.



- Insert the wire rack pin (1) to its housing found in the chassis.



Make sure that the wire rack and the side wall assembly is seated well into the housing.

### 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

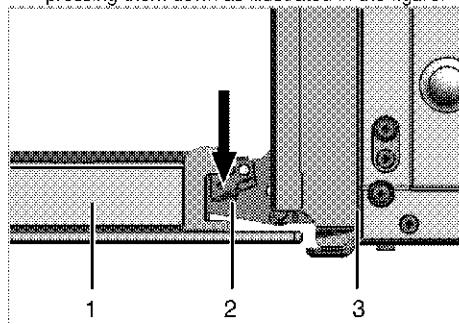
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

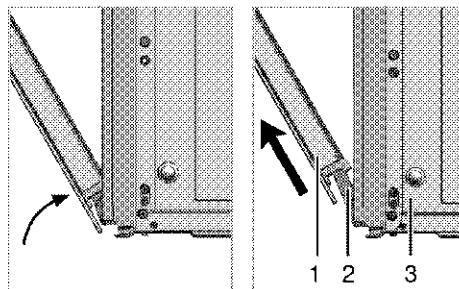
**i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Removing the oven door

- Open the front door (1).
- 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



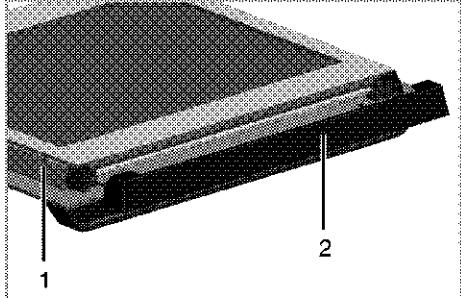
- Move the front door to half-way.
- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

## Removing the door inner glass

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

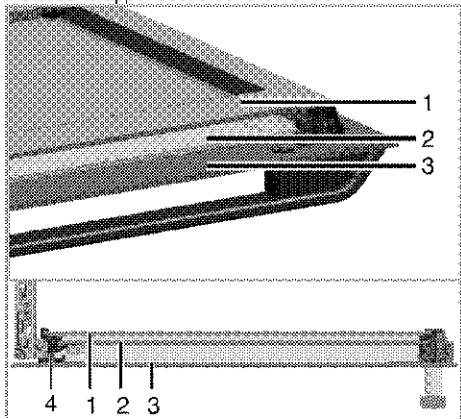
Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

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



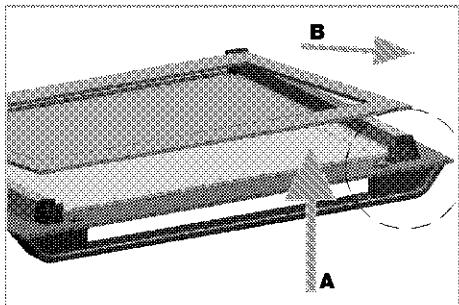
1 Innermost glass panel

2 Inner glass panel

3 Outer glass panel

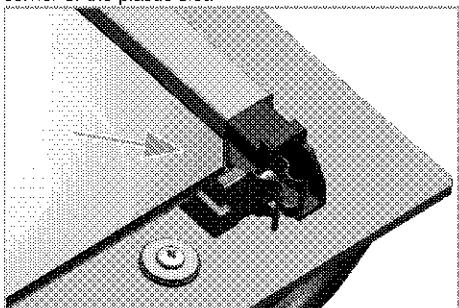
4 Plastic glass panel slot-Lower

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.



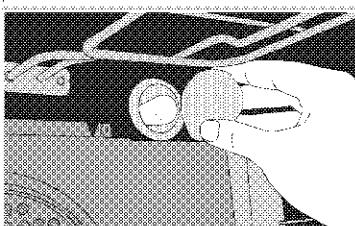
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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.



## **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.







