



Oven

User Manual

Cuptor

Manual de utilizare



FSM62320TXD

EN / RO

285.3052.53/R.AC/27.12.2019

7737488667

Please read this user manual first!

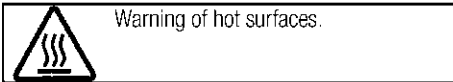
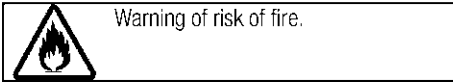
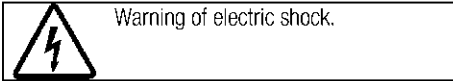
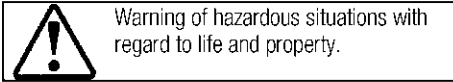
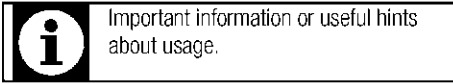
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

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

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
 Safety when working with gas..... 4
 Electrical safety 6
 Product safety 7
 Intended use 9
 Safety for children..... 10
 Disposing of the old product..... 10
 Package information 10

2 General information 11

Overview 11
 Package contents 12
 Technical specifications 13
 Injector table 13

3 Installation 14

Before installation 14
 Installation and connection 15
 Future Transportation..... 19

4 Preparation 20

Tips for saving energy 20
 Initial use..... 20
 Time setting 20
 First cleaning of the appliance 20
 Initial heating..... 21

5 How to use the hob 22

General information about cooking 22
 Using the hobs 22

6 How to operate the oven 24

General information on baking, roasting and grilling 24
 How to operate the electric oven 24
 Using the steam function 25
 Operating modes..... 25
 Using the oven clock 26
 Cooking times table..... 28
 How to operate the grill..... 32
 Cooking times table for grilling..... 32

7 Maintenance and care 33

General information..... 33
 Cleaning the hob 33
 Cleaning the control panel 33
 Cleaning the oven 34
 Removing the oven door 35
 Removing the door inner glass 35
 Replacing the oven lamp..... 36

8 Troubleshooting 37

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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and

- gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 14*
 - CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
 - Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
 - Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
 - This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
 - Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
 - Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.

- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised 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,

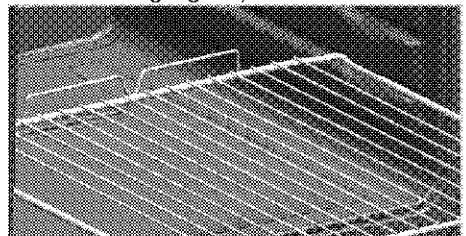
maintenance, cleaning and repairing procedures.

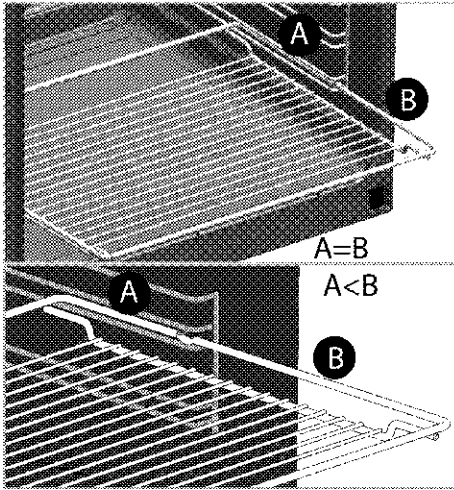
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided 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 gas/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 authorised 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

- **WARNING:** 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.
 - **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
 - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
 - During use the appliances 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.
 - (Varies depending on the product model.)
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.
- 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.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is

unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

For the steam system:

- With steam-assisted cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may

result in risk of burning. Be careful when opening the door.

- Humidity remaining inside the oven after steam-assisted cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
- Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.
- With steam-assisted cooking, do not use utensils that may become rusty.
- Do not scrape the limescale that may form on the bottom of the oven. Otherwise, the product's bottom plate will be damaged.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the oven base.
- To remove limescale that may form on the bottom of the oven, after each 2-3 uses, place 250 cc of white vinegar (make sure that the acid rate in the vinegar does not exceed 6%) on the heated bottom of chassis and wait. After 30 minutes, clean this area with a soft and wet cloth.
- Permanent limescale might form on the oven base depending on the frequency of steam-assisted

cooking/easy steam cleaning and the hardness of the water used.

- During steam-assisted cooking, it is recommended to add water in the amount stated in the cooking table.

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.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- CAUTION: 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

- **WARNING:** 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 and/or gas 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:

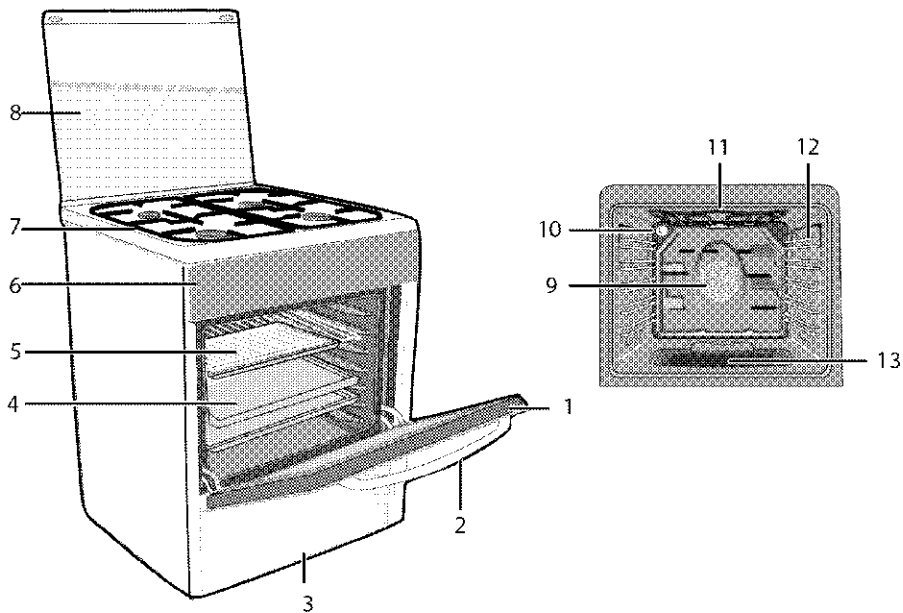
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

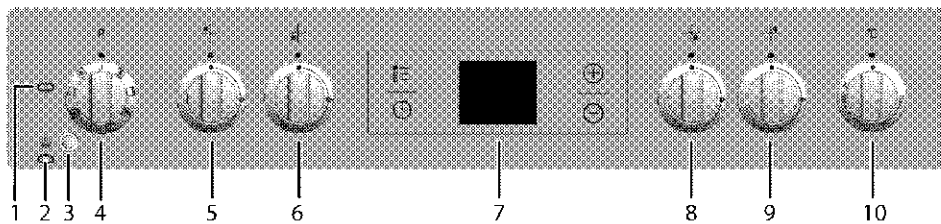
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 8 | Top lid |
| 2 | Handle | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Lower part | 10 | Lamp |
| 4 | Tray | 11 | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf | 12 | Shelf positions |
| 6 | Control panel | 13 | Water pool |
| 7 | Burner plate | | |



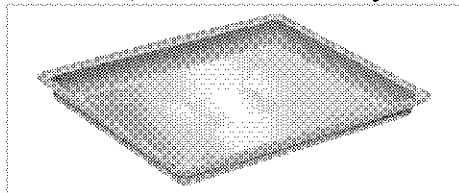
- | | | | |
|---|--|----|------------------------------|
| 1 | Thermostat lamp | 6 | Rapid burner Front left |
| 2 | Steam assisted cooking/cleaning lamp | 7 | Digital timer |
| 3 | Steam assisted cooking/cleaning button | 8 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Function knob | 9 | Normal burner Rear right |
| 5 | Normal burner Rear left | 10 | Thermostat knob |

Package contents

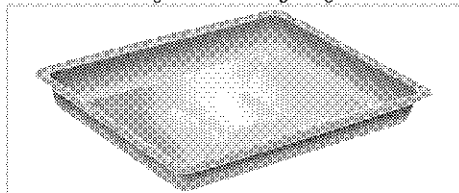


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

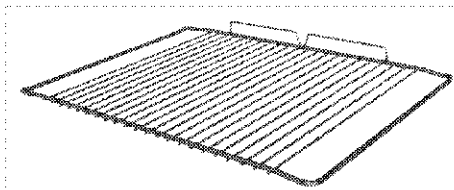
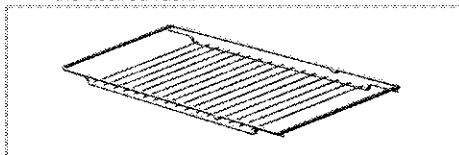
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Deep tray**
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



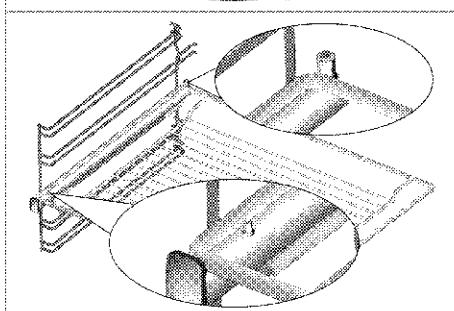
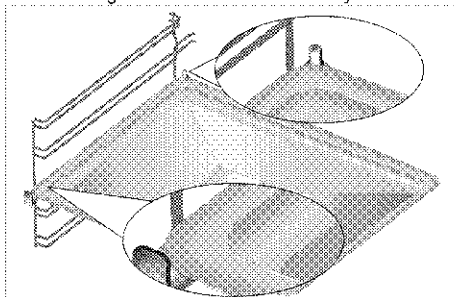
4. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Total power consumption	2.7 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Converting the gas type / pressure ⁹	LPG G 30/28-30 mbar
= optional	
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
Front left	Rapid burner
Power	2.9 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15-25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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



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.

Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	2 kW Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72

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 and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

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



DANGER:

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

Damaged products cause risks for your safety.

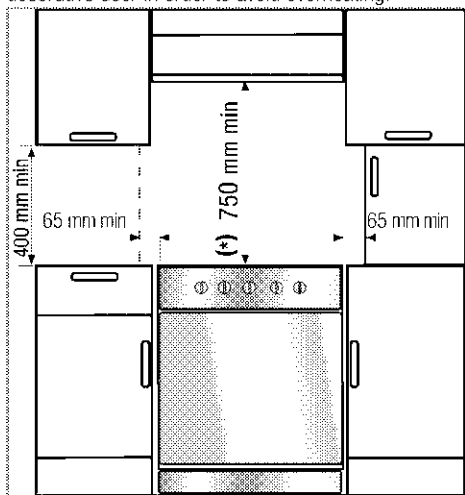
Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

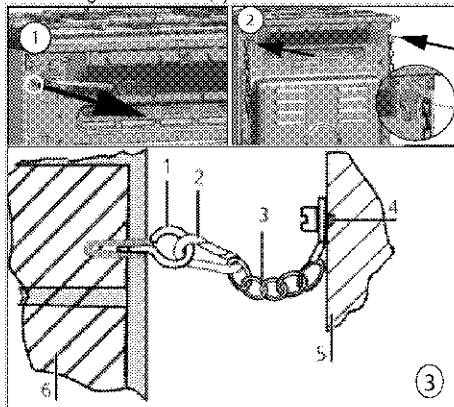


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

If your product has 2 safety chains;

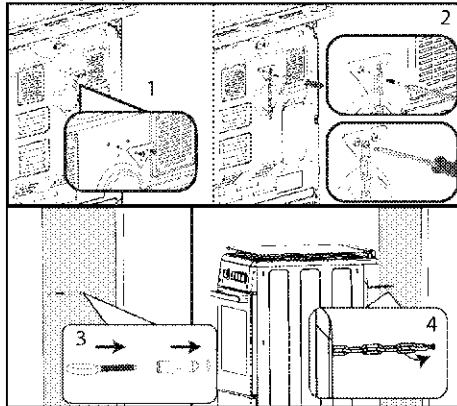
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

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



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



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



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



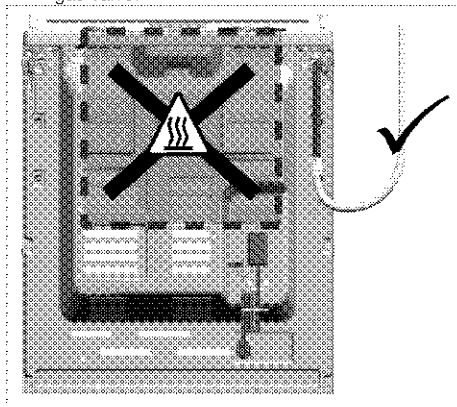
Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the autho-

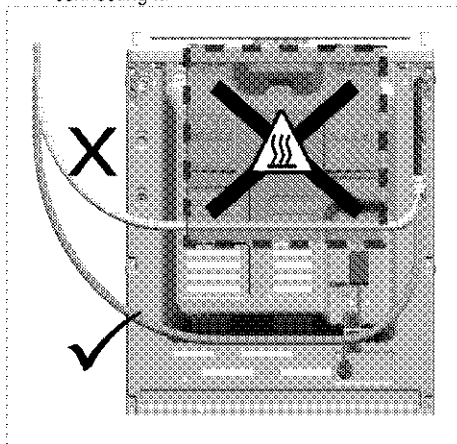
rised service for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.

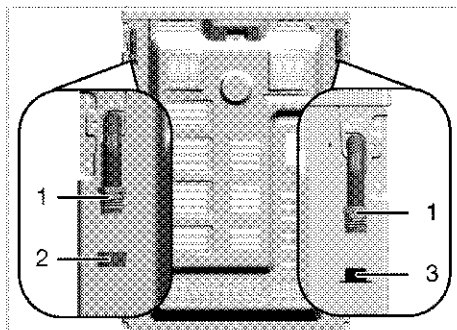


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



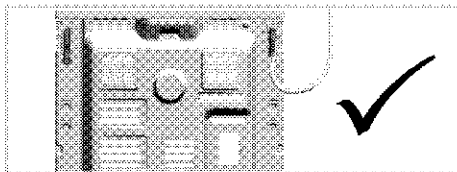
If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

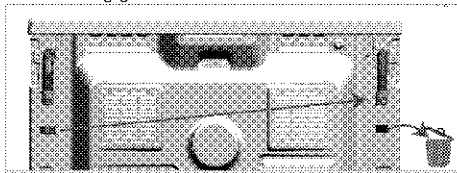


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

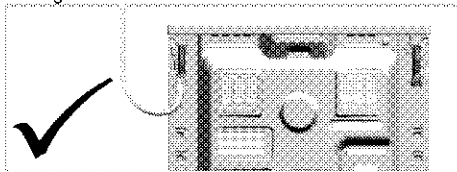
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.




- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.




Risk of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**


- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.
- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

 **DANGER:**
The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.

 **DANGER:**
The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

 Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

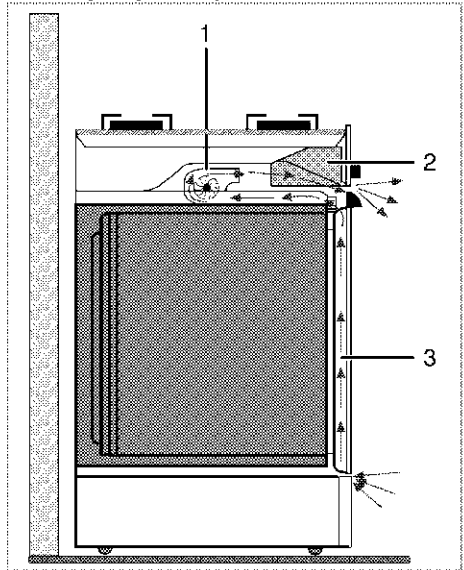
- Push the product towards the kitchen wall.

- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.


For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)




- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

 Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

 Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

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.

- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- 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.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use


Time setting




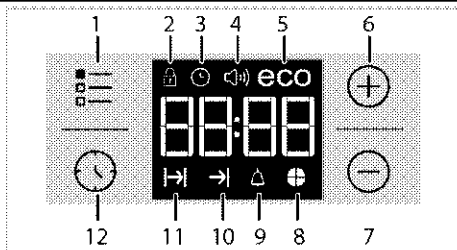
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press (+)/(-) keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.




For touch control models, touch  first and then use (+) / (-) to set the time of the day.

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



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

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.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 24*.

5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 24*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*



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 use the hob

General information about cooking



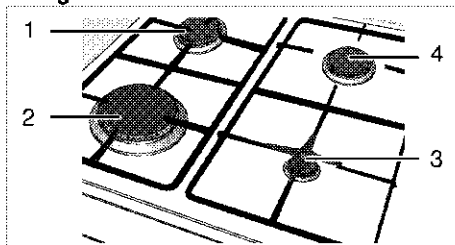
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 20–22 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 20-22 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

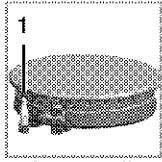
Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again.

There is the risk of gas accumulation and explosion!

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

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

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



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

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

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

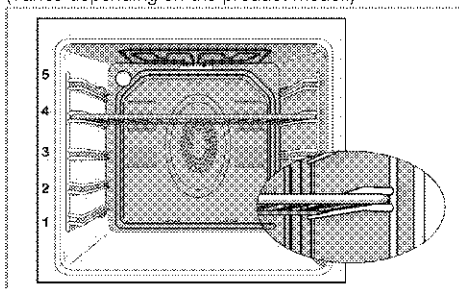
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Using the steam function

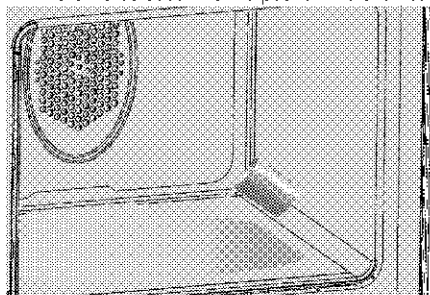
Your oven has a steam-assisted cooking function. During cooking, the water supplied to the bottom plate of the oven will get vaporised with the help of heat, and this steam will ensure better cooking results. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger. Moreover, steam assist reduces loss of moisture in meat, ensuring that it is juicier and more delicious.



Steam assisted cooking can only be done in the steam assisted cooking functions stated in the user manual.

For steam assisted cooking:

1. Refer to the steam-assisted cooking table to determine the function, temperature, time and the amount of water to be added. For meals not stated in the table, you can determine these values yourself.
2. Depending on your meal, pour the amount of water to be used into the pool on the oven base.



Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.

3. Set the function knob to the desired steam-assisted operating mode.
4. Set the temperature knob to the desired temperature.

5. Press the steam-assisted cooking/cleaning button on the control panel.
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on. The temperature light will go off once the inner temperature of the oven reaches the set temperature.
6. Place the meal on the recommended shelf.



DANGER:

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

- » Cooking process starts.
7. At the end of the cooking process, turn the function and temperature buttons to off position to switch off the oven.



After each cycle of steam assisted cooking, check if there is water on the oven base. If so, use a dry cloth to wipe the water once the oven has cooled down. Otherwise, water remained on the oven base might cause limescale.

Operating modes

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



"Steam assisted cooking button" the button is only active in the operating modes specified below. In other operating modes not specified, this button will not operate even if it is pressed. When this button is pressed in any operating mode, it does not mean that this function is working or not working. This is not a fault.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

This function can be used for steam-assisted cooking. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

Bottom heating



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



This function can be used for easy steam cleaning. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating 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.

Operating with fan



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

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays. This function can be used for steam-assisted cooking. To do this, press the steam-assisted cooking/cleaning button.

"3D" function



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

Full grill



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

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

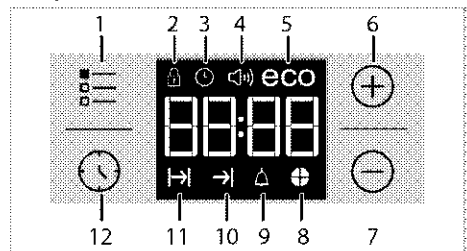
Grill+Fan







Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Cooking by setting the cooking time;






You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.




1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.
» » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

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

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press \oplus / \ominus keys to set the end of cooking time.


» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.




» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.



Activating the keylock

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

1. Touch  until  symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Press \oplus to activate the key lock.
» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.

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



To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the \ominus key.
» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock


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

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

1. Touch  until  symbol appears on display.





Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.



Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

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




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

Turning off the alarm

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

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





Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.



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





Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.


3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching  key.

» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.


» "On" will appear on the display.



2. Disable economy mode by touching  key.

» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.

2. Set the desired brightness with  /  keys.

» The time you have set will be activated in a short time.

Cooking times table

































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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pasty tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

		3-Pastry tray* 5-Deep tray*				
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	180	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	180	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill*		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 - 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Lag of Lamb (casseroie)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5-5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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

Steam-assisted cooking table

Dish	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min.) **	Cooking time (approx. in min.)	Weight (approx. food weight, in grams)
Bread	Standard tray*		3	200	150	before preheating	35 ... 45	820
Bread	Standard tray*		3	200	250	before preheating	35 ... 45	820
Chicken with vegetables	Standard tray*		2	15 min. 250/max. then 190	250	before preheating	70 ... 80	2000
Rib steak	Standard tray*		3	15 min. 250/max. then 180	300	before preheating	65 ... 75	1000
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	250	before preheating	25 ... 35	500
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	250	before preheating	25 ... 35	500
Coconut cookies	Standard tray*		3	170	200	before preheating	25 ... 35	500
Leavened bun	Standard tray*		3	180	200	before preheating	20 ... 30	1200
Pastry heating (bread, bagels, pastry, bazlama)	Standard tray*		3	120	50	before preheating	15 ... 25	Bread: 250 Pastry: 500 Bazlama: 250 Simit (Turkish style bagel): 300

* These accessories may not be supplied with the product.

How to operate the grill



WARNING

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

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



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

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250	20..25 min.*
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250	25..35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250	20..25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250	25..30 min.*
Veal chops	Wire grill	4..5	250	25..30 min.*
Toast bread*	Wire grill	4	250	1..3 min.

*depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**if the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1..3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25..35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

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

7 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.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.



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.



Permanent limescale might form on the oven base depending on the frequency of steam-assisted cooking/easy steam cleaning and the hardness of the water used.

Cleaning the hob

Cleaning the burner

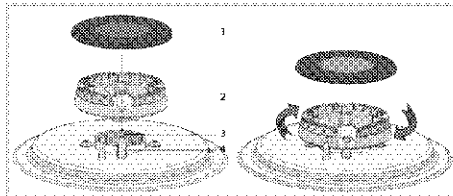
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

Cleaning the control panel

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



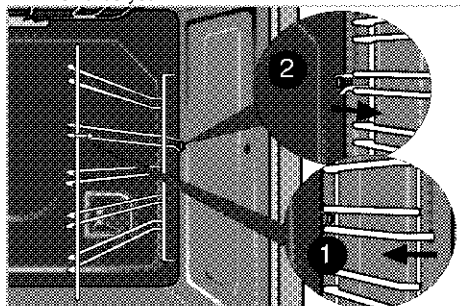
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

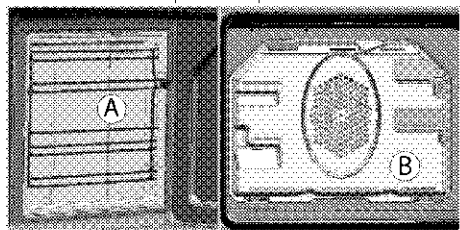
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



Easy Steam Cleaning

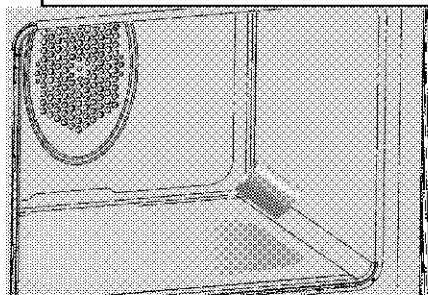
It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.

2. Fill 200 ml water in the pool on the base of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.

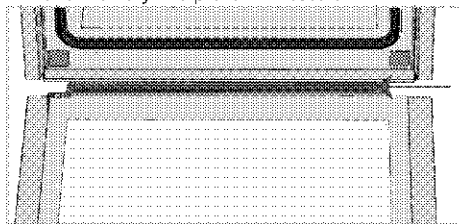


3. Press the steam-assisted cooking/cleaning button.
4. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 100°C for 25 minutes.
5. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
6. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, the water in the oven base is expected to evaporate and condense on the inside and door of the oven so that the light dirt on the oven is softened. Condensation on the oven door might cause dripping when opening the door. Wipe the condensation the moment you open the door.

7. (This may not exist on your product.) After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it to prevent limescale.



Clean oven door

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



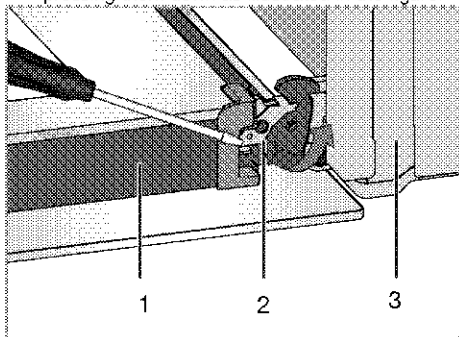
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



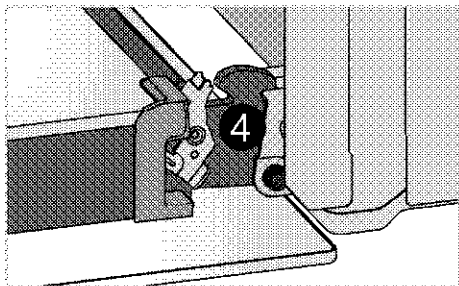
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the oven door

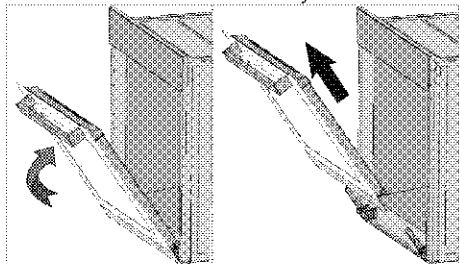
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



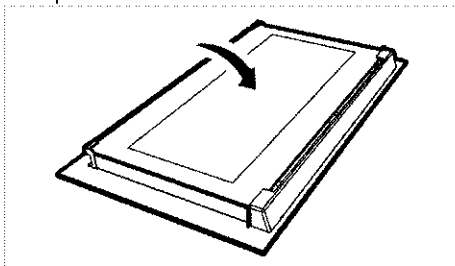
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Removing the door inner glass

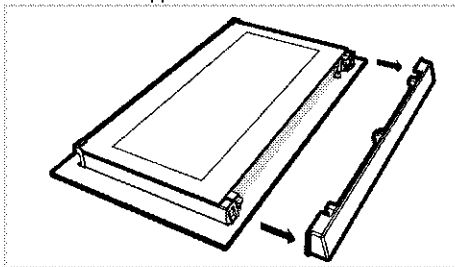
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

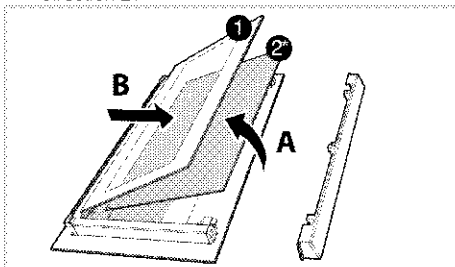
1. Open the oven door.



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







3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.




- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. 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 innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

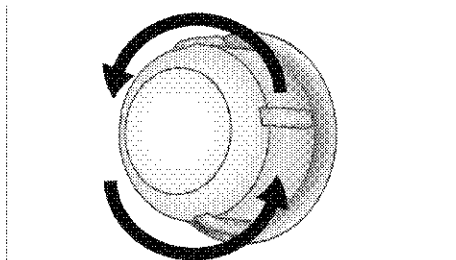
Replacing the oven lamp

	<p>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!</p>
	<p>The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See <i>Technical specifications, page 13</i> for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.</p>
	<p>Position of lamp might vary from the figure.</p>
	<p>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.</p>

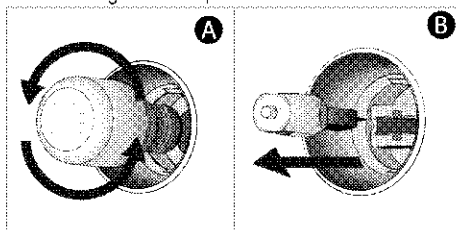
 The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

8 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.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



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.



Cuptor
Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

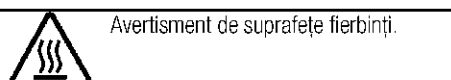
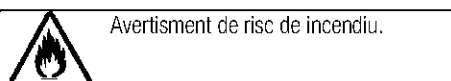
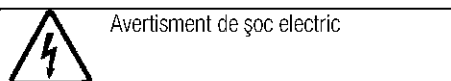
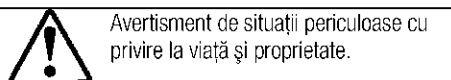
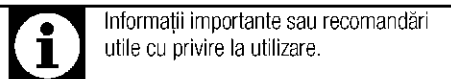
Stimate client,

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

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

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

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

Siguranța generală.....	4
Siguranța la lucrul cu gazul.....	5
Siguranța instalațiilor electrice	6
Siguranța produsului	7
Domeniu de utilizare	9
Siguranța copiilor	10
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	10
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ..	10

2 Informații generale **11**

Prezentare generală	11
Conținutul pachetului	12
Specificații tehnice.....	13
Tabelul injectoarelor.....	13

3 Instalare **14**

Înainte de instalare.....	14
Instalarea și conectarea.....	16
Transportul ulterior.....	19

4 Pregătiri **20**

Sfaturi pentru economisirea energiei	20
Prima utilizare.....	20
Reglarea orei	20
Curățarea inițială a aparatului	20
Încălzirea inițială	20

5 Utilizarea plitei **22**

Informații generale despre prepararea alimentelor ..	22
Utilizarea plitelor.....	22

6 Utilizarea cuptorului **24**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	24
Cum se utilizează cuptorul electric.....	24
Utilizarea funcției de aburi.....	25
Moduri de funcționare	25
Utilizarea ceasului cuptorului.....	27
Tabelul duratelor de preparare	29
Utilizarea grill-ului.....	33
Tabelul duratelor de preparare la grill	33

7 Întreținere și curățare **34**

Informații generale	34
Curățarea plitei	34
Curățarea panoului de control	34
Curățarea cuptorului	35
Demontarea ușii cuptorului	36
Demontarea geamului interior al ușii.....	36
Înlocuirea lămpii cuptorului	37

8 Remedierea problemelor **38**

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

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

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.
- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- A nu se amplasa produsul pe o pardoseală acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer sub produs va conduce la supraîncălzirea părților electrice. Acesta va cauza probleme produsului.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
 - Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului).
 - Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația; vezi *Înainte de instalare, pagina 14*
 - **ATENȚIE:** Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul: mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turajiei ventilatorului hoteli.
 - Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
 - Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
 - Acest produs trebuie utilizat într-o încăpere care include un senzor de monoxid de carbon bine reglat și funcțional. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și că este menținut frecvent. Senzorul de monoxid de carbon trebuie instalat la maximum 2 metri distanță de produs.
 - Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce moartea chiar și în doze foarte mici.
 - Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.
- Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz**
- Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați butoane

electrice (de ex. întrerupătoarele becurilor, soneria etc). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile. Pericol de explozie și intoxicație!

- Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
- Avertizați vecinii.
- Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
- Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Siguranța instalațiilor electrice

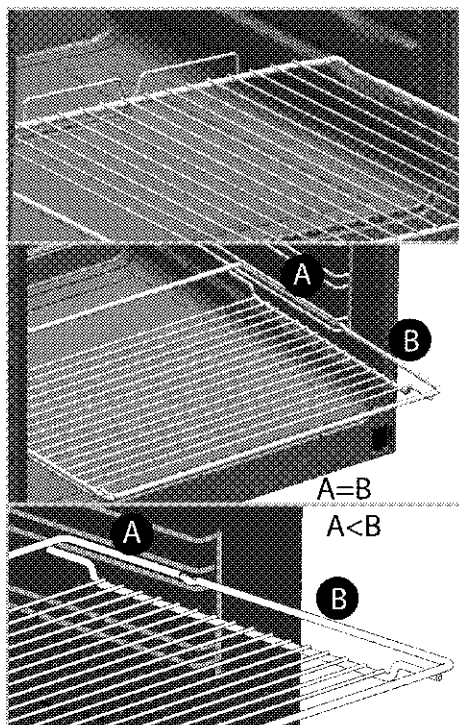
- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de gaz / electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. 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.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât

valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Închideți capacul numai după ce plitele sau arzătoarele s-au răcit. Capacul trebuie să fie uscat înainte de deschidere, pentru a evita scurgerea apei în spatele cuptorului sau în interiorul acestuia.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

Pentru sistemul cu aburi:

- Când preparați alimentele cu aburi, aburul poate ieși dacă deschideți ușa aparatului. Asta poate duce la risc de arsuri. Atenție la deschiderea ușii.
- Umezeala rămasă în interiorul cuptorului după prepararea cu abur poate duce la coroziune. După preparare, așteptați să se răcească interiorul cuptorului. Nu păstrați mult timp alimentele umede în interiorul cuptorului.
- Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.
- Când preparați cu abur, nu folosiți ustensile ce pot rugini.
- Nu radeți calcarul care se poate forma pe fundul cuptorului. În caz contrar, placa de jos a produsului va fi deteriorată.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea bazei cuptorului.
- Pentru a îndepărta calcarul care se poate forma pe partea de jos a cuptorului, după fiecare 2-3 utilizări, așezați 250 cc de oțet alb (asigurați-vă că aciditatea din

oțet nu depășește 6%) pe fundul încălzit al șasiului și așteptați. După 30 de minute, curățați zona cu o cârpă moale și umedă.

- Se poate forma calcar permanent pe baza cuptorului, în funcție de frecvența utilizării preparării asistate de aburi /a curățării ușoare cu aburi și de duritatea apei utilizate.
- În timpul preparării asistate cu aburi, se recomandă adăugarea de apă în cantitatea indicată în tabelul de gătit.

Pentru a preveni incendiile;

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

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.

- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice și/sau pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

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



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

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

Conformitate cu Directiva RoHS:

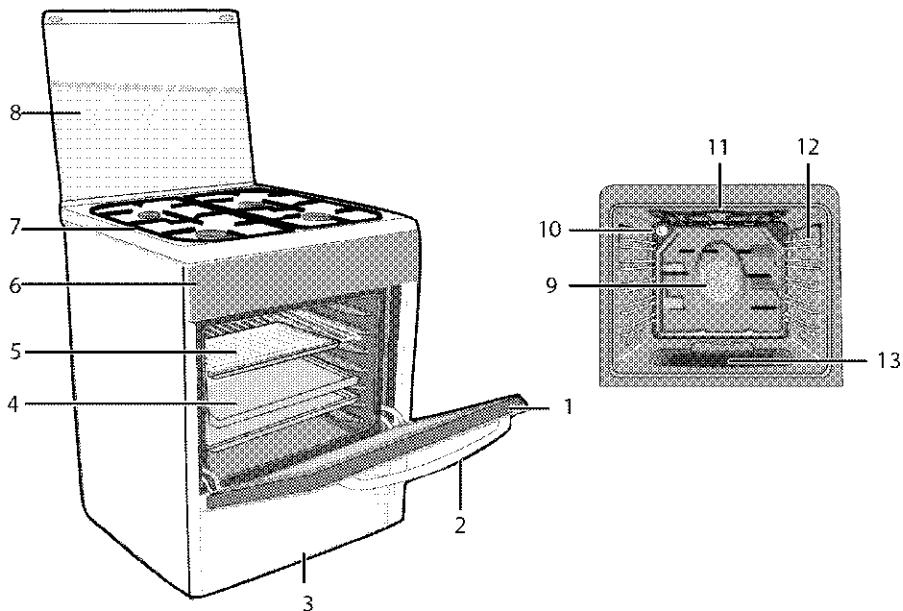
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

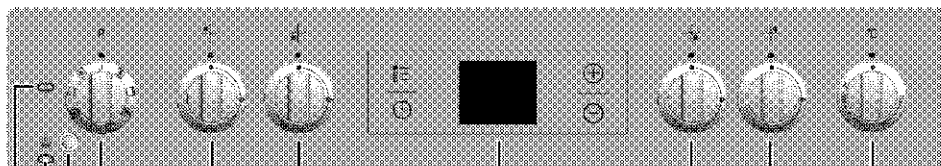
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu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

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------|----|--|
| 1 | Ușă frontală | 8 | Capac superior |
| 2 | Mâner | 9 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 3 | Piesă inferioară | 10 | Lampă |
| 4 | Tavă | 11 | Element încălzire grill |
| 5 | Grilaj | 12 | Poziții raft |
| 6 | Panou de comandă | 13 | Cavitate de apă |
| 7 | Placă arzător | | |



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Lampă termostat | 6 | Arzător rapid Stânga față |
| 2 | Lampă preparare/curățare asistată cu aburi | 7 | Cronometru digital |
| 3 | Buton preparare/curățare asistată cu aburi | 8 | Arzător auxiliar Dreapta față |
| 4 | Buton pentru funcții | 9 | Arzător normal Dreapta spate |
| 5 | Arzător normal Stânga spate | 10 | Buton termostat |

Conținutul pachetului

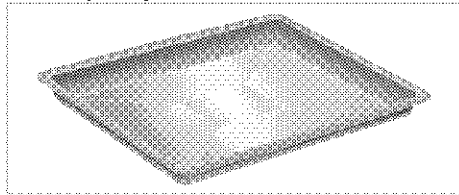


Accesorii furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

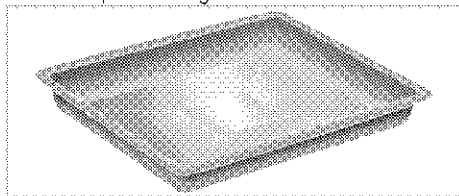
2. Tavă standard

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



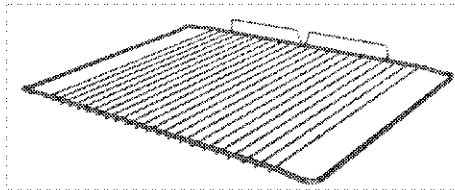
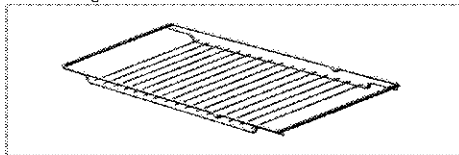
3. Tavă adâncă

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



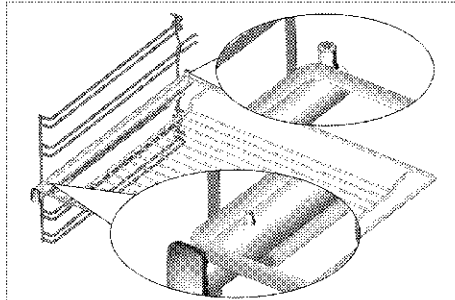
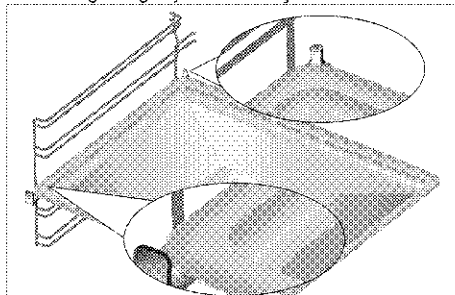
4. Grilaj metalic

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



5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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



Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Putere totală	2,7 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Categorie produs gaz	Cat II 2H3B/P
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	7,9 kW
Conversie tip/presiune gaz ⁸	LPG G 30/28-30 mbar
= optional	
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	2 kW
Stânga față	Arzător rapid
Putere	2,9 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	2 kW
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15-25 W
Consum energie grill	2,2 kW

* Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).
Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1- Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.



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



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






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

Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	2 kW Stânga spate	2,9 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	2 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72

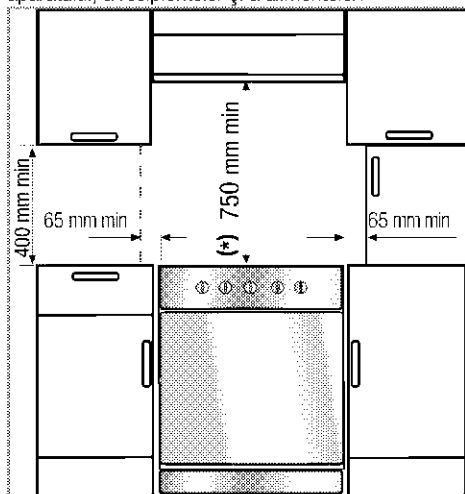
3 Instalare

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

	Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.
	PERICOL: Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.
	PERICOL: Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilație de sub aparat, recomandăm instalarea aparatului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afunde în covor sau în alte suprafețe moi. Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.



- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.

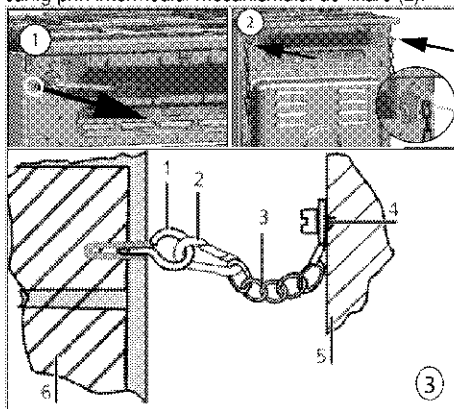
- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm).
- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de pereții bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe **cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.
- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Lanț de siguranță

Dacă produsul dumneavoastră are două lanțuri de siguranță;

Aparatul trebuie asigurat împotriva răsturnării, folosind cele două lanțuri furnizate cu cuptorul.

Cuplați cârligul (1) la peretele bucătăriei (6) folosind un diblu adecvat și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de fixare (2).

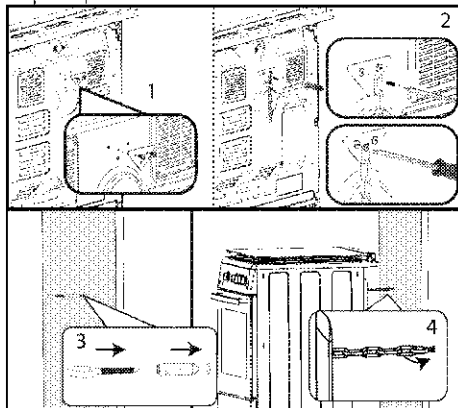


- 1 Cârlig de stabilizare
- 2 Mecanism de fixare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați lanțul pe partea din spate a mașinii de gătit
- 5 Partea din spate a mașinii de gătit
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul dumneavoastră are un lanț de siguranță;

Aparatul trebuie protejat împotriva răsturnării, folosind lanțul furnizat cu cuptorul.

Urmați pașii din imaginea de mai jos pentru a fixa lanțul de produsul dumneavoastră.



i Lanțul de stabilizare trebuie să fie cât mai scurt pentru a evita înclinarea cuptorului în față și amplasat oblic pentru a evita înclinarea cuptorului în lateral.

Lanțul de stabilizare pentru mașinile de gătit nu are o fantă de fixare în suport.

Aerisirea camerei

Toate încăperile trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide, sau echivalentul, iar în unele încăperi poate fi necesară și o aerisire deschisă permanent. Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere. Ventilarea adecvată este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului.

Încăperile cu uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Ușile sau ferestrele cu deschidere directă în afara clădirii trebuie să aibă o deschidere totală pentru aerisire conform dimensiunilor specificate în tabelul de mai jos, bazate pe puterea totală a gazului din aparat (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice al prezentului manual al utilizatorului). Dacă ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere totală pentru aerisire corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului conform specificațiilor din tabelul de mai jos, atunci în încăpere trebuie să existe un orificiu suplimentar fix, în scop de aerisire, pentru a asigura respectarea cerințelor privind ventilația minimă totală în cazul consumului total de gaz al aparatului. Printre orificiile fixe de ventilație se pot număra orificiile pentru cărămizile de ventilație existente, dimensiunea orificiului instalației hoteli de aerisire etc.

Consum total de gaz (kW)	Orificiu de ventilare min. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Încăperile fără uși și/sau ferestre cu deschidere directă în afara clădirii

Dacă încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă sau o fereastră care se deschide direct către mediul exterior, trebuie instalate alte produse care furnizează clar un orificiu fix, neajustabil și deschis în permanență astfel încât să fie respectate cerințele minime totale privind orificiul de ventilație pentru consumul total de gaz al aparatului, după cum se indică mai sus. De asemenea, trebuie respectate normativele corespunzătoare privind construcțiile. Dacă încăperea sau spațiul interior conține mai mult de un aparat cu gaz, atunci trebuie să existe zonă suplimentară de ventilație în plus față de cerința prevăzută în tabelul anterior. Dimensiunea zonei suplimentare de ventilație trebuie să fie corespunzătoare normativelor aplicabile celorlalte aparate cu gaz.

Trebuie să existe un spațiu minim de 10 mm la partea inferioară a ușii – care se deschide către interior – în încăperea în care este instalat produsul. Trebuie să vă asigurați că nu există articole cum ar fi covorele și alte acoperiri de pardoseală etc. care să afecteze acest spațiu la închiderea ușii.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

Mașina de gătit poate fi instalată într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau într-un dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalată într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Mașina de gătit nu trebuie instalată într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și racordat conform regulilor de instalare în vigoare.



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

- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.



Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul. Ușa, mânerul sau balamalele se pot defecta.

Racordul electric

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

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



PERICOL:

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



PERICOL:

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia.

Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



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



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.



PERICOL:

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

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz



PERICOL:

Produsul poate fi conectat la rețeaua de gaz numai de o persoană calificată și autorizată. Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate! Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



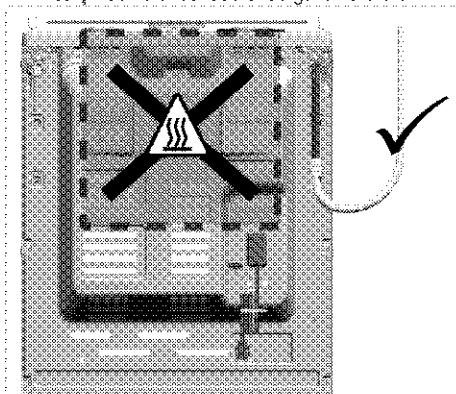
Produsul este echipat pentru gaze naturale (GN).

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită în mod adecvat pentru conectare înainte de instalarea aparatului.
- Conectarea la rețeaua de gaz a aparatului dvs. va fi realizată de către personalul de service autorizat.
- Trebuie să existe o conductă flexibilă la ieșirea instalației de conectare pentru gaze naturale a aparatului dvs., iar capătul acestei conducte trebuie etanșat cu un cep. Cepul va fi scos în timpul conectării iar aparatul dvs. va fi conectat prin intermediul unui dispozitiv (manșon) de conectare.

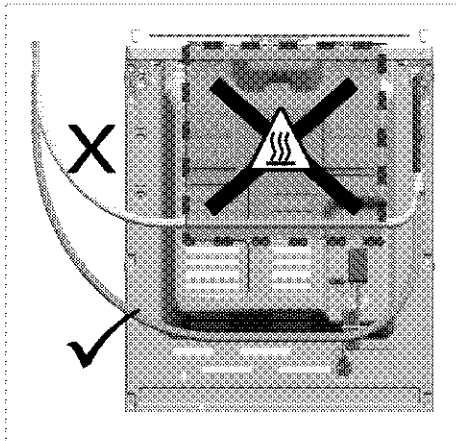
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaze, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea procedurii respective de conversie.

Dacă produsul dvs. are o singură ieșire de gaz;

- Înainte de a conecta furtunul de gaz, asigurați-vă că ieșirea pentru furtunul de gaz din spatele produsului se află pe aceeași parte a produsului ca și robinetul conductei de gaze naturale.

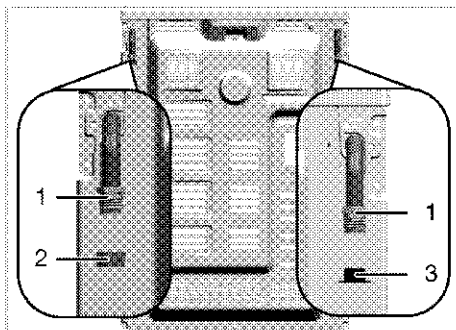


- Dacă ieșirea pentru furtunul de gaz și robinetul conductei de gaze naturale nu se află pe aceeași parte, asigurați-vă că furtunul nu trece prin zona fierbinte când se racordează.



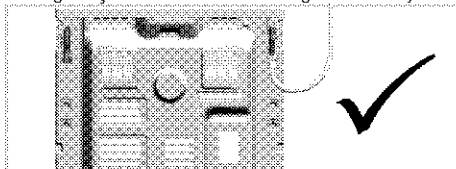
Dacă produsul dvs. are două ieșiri de gaz;

- Una dintre cele două ieșiri este etanșată cu un cep iar cealaltă cu un dop de plastic. Situaarea cepului și dopului de plastic poate diferi în funcție de produs.

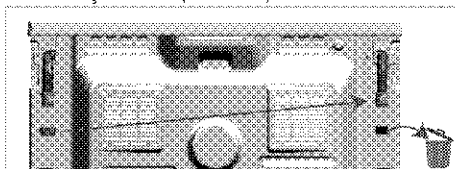


- 1 Ieșirea pentru furtunul de gaz
- 2 Cep
- 3 Dop din plastic

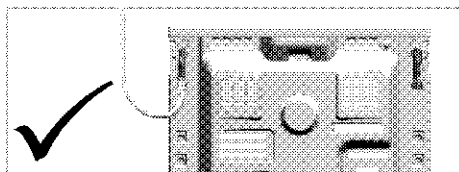
- Înainte de conectarea la gaz, asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea furtunului de gaz al produsului ce urmează să fie conectat la gaz se află pe aceeași parte.
- Dacă robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea pentru furtunul de gaz etanșată cu dopul de plastic și robinetul conductei de gaze naturale se află pe aceeași parte, realizați conexiunea la gaz așa cum este indicat în figura de mai jos.



- Dacă robinetul conductei de gaze naturale și ieșirea pentru furtunul de gaz etanșată cu cep se află pe aceeași parte, scoateți și eliminați dopul de plastic. Scoateți cepul și închideți ieșirea furtunului de gaz pe partea pe care nu se va realiza branșarea la gaze folosind o garnitură de etanșare nouă (nefolosită).



- Realizați branșarea la rețeaua de gaze așa cum se indică în figura de mai jos, pe ieșirea furtunului de gaz de lângă robinetul de gaze naturale.



Risc de incendiu:

Dacă nu realizați bransarea conform instrucțiunilor de mai jos, va exista risc de scurgeri de gaze și incendiu. **Compania noastră nu poate fi făcută răspunzătoare pentru pagubele rezultate din acest lucru.**

- Conexiunea la rețeaua de gaz trebuie realizată exclusiv de către furnizori autorizați de servicii.
- Racordarea la gaze a produsului trebuie neapărat realizată prin ieșirea pentru furtunul de gaz de lângă robinetul de gaze naturale.
- Dopul de plastic trebuie aruncat iar ieșirea furtunului de gaz care nu va fi folosită trebuie etanșată cu cepul.
- Când etanșați ieșirea pentru furtunul de gaz care nu va fi folosită, trebuie neapărat să utilizați o garnitură de etanșare nouă și nefolosită.

	<p>PERICOL: Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu atingă părțile mobile din jur și să nu fie prins când aceste părți mobile se deplasează. (de ex. sertare). În plus, nu trebuie amplasat în spații unde ar putea fi strivit.</p>
	<p>PERICOL: Furtunul de gaz nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. Deteriorarea furtunului de gaz poate provoca explozii.</p>

Verificarea scurgerilor la conexiune

- Asigurați-vă că toate butoanele produsului sunt în poziția Oprit. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este deschisă. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe conexiunile furtunului pentru a verifica scurgerile de gaz.
- Dacă există scurgeri, săpunul va forma bule. În acest caz, verificați din nou racordarea la rețeaua de gaz.
- **Dacă produsul dvs. are două ieșiri pentru furtunul de gaz,** asigurați-vă că ieșirea nefolosită pentru gaz este etanșată cu un cep. Pregătiți spumă de săpun și aplicați-o pe punctul de conectare al cepului pentru a verifica scurgerile de gaz. Dacă există scurgeri, săpunul

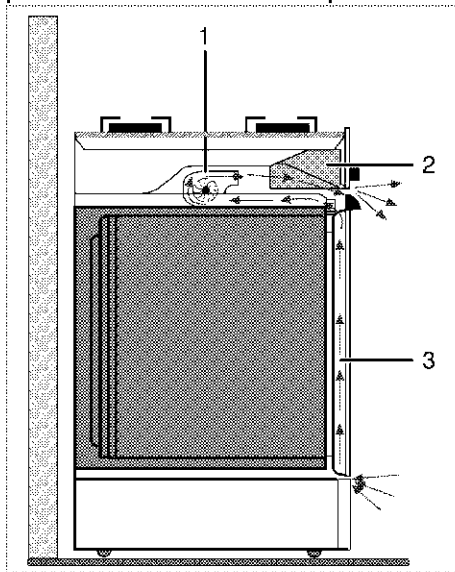
va forma bule. În acest caz, verificați din nou conexiunea cu cepul.

- În loc de spumă de săpun puteți folosi spray-uri pentru verificarea scurgerilor de gaze disponibile în comerț.

Nu folosiți chibrituri sau brichete pentru a verifica scurgerile de gaze.

- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
- **Reglarea picioarelor cuptorului**
Vibrațiile pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal. Pentru siguranța proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele patru picioare și aliniind produsul cu suprafața mobilierului.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



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

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului.

Verificarea finală

1. Verificați funcționarea sistemului electric.
2. Deschideți alimentarea cu gaz.

3. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.

4. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați așezarea corectă a capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie

de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.

- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



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



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

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

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

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

Prima utilizare

Reglarea orei



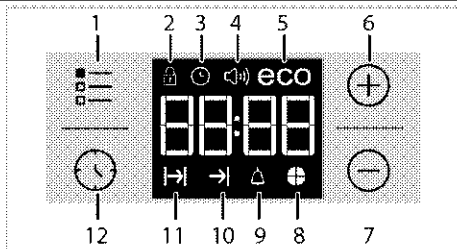
La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsăți tastele \oplus/\ominus pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată.



În cazul modelelor cu control prin intermediul ecranului tactil, apăsați \equiv mai întâi, iar apoi utilizați \oplus/\ominus pentru a seta ora.

Confirmați setarea prin apăsarea simbolului \odot și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)
- 5 Simbol mod economic
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol perioadă rămasă
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program



Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va porni de la ora **12:00** și simbolul \odot va fi afișat. Simbolul va dispărea după reglarea orei.



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

Curățarea inițială a aparatului



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

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

Încălzirea inițială

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



AVERTISMENT

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

Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric, pagina 24*.
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

6. Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizeaza cuptorul electric, pagina 24*

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 33*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 33*



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

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



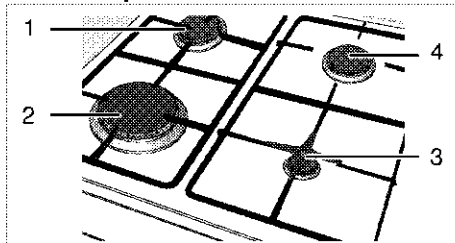
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra încât să nu depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 20–22 cm
- 2 Arzător rapid 22-24 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 20-22 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.



AVERTISMENT

Nu utilizați tăi de gătit peste limitele de dimensiuni menționate mai sus. Folosirea tigăilor mari poate cauza intoxicația cu monoxid de carbon, supraîncălzirea suprafețelor adiacente și a butoanelor de comandă. Folosirea tigăilor mai mici creează riscul de arsuri provocate de flacăra.

Simbolul cu flacăra mare indică puterea maximă de gătire, iar cel cu flacăra mică indică puterea minimă. În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

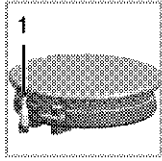
Aprinderea arzătoarelor pe gaz

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
 2. Rotiți-l în sens anti orar spre simbolul flacăra mare.
- » Gazul se aprinde de la scânteia creată.
3. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



PERICOL:

Eliberați butonul dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde.

Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Pericol de acumulare a gazului și de explozie!

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



AVERTISMENT

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



PERICOL:

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

Sfaturi pentru coapt

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

Sfaturi pentru fripturi

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

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și piul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigărurile și cărnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

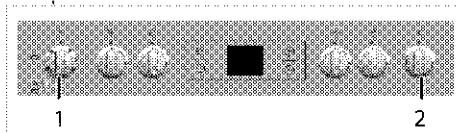
- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul metalic sau tava de coapt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți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



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

Cum se utilizează cuptorul electric

Selectarea temperaturii și modului de funcționare



- 1 Buton pentru funcții
 - 2 Buton termostat
1. Alegeți modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.
 2. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

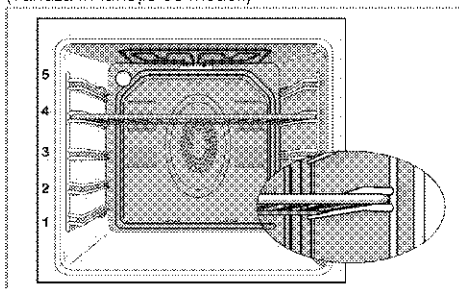
» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă.

Oprirea cuptorului electric

Rotiți butonul pentru funcții și butonul pentru temperatură în poziția Oprit (sus). Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

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

(Variază în funcție de model.)



Utilizarea funcției de aburi

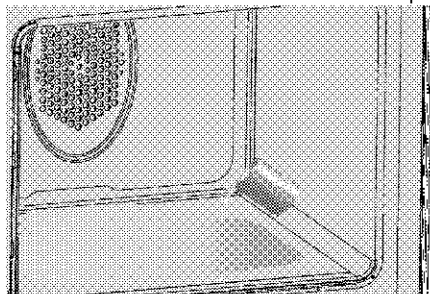
Cuptorul dvs. are o funcție de preparare asistată cu aburi. În timpul preparării, apa adăugată la placa de jos a cuptorului se va vaporiza cu ajutorul căldurii, iar acest abur va duce la rezultate de preparare mai bune. Aburul face ca suprafața produselor de patiserie să fie mai lucioasă, crusta să fie mai crocantă, iar dimensiunile mai mari. Totodată funcția cu aburi contribuie la menținerea umezelii în timpul preparării produselor din carne, garantând un preparat mai suculent și mai delicios.



Prepararea asistată cu aburi nu se poate face decât în funcțiile de gătit cu aburi menționate în manualul de utilizare.

Pentru prepararea asistată cu aburi:

1. Consultați tabelul de preparare asistată cu aburi pentru a seta funcția, temperatura, timpul și cantitatea de apă care trebuie adăugată. Pentru preparatele care nu sunt menționate în tabel, puteți determina dvs. aceste valori.
2. În funcție de preparat, turnați cantitatea de apă care va fi folosită în cavitatea de la baza cuptorului.



Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.

3. Setează butonul pentru funcții la modul dorit de operare asistată cu aburi.
 4. Reglează butonul pentru temperatură la temperatura dorită.
 5. Apăsăți butonul de preparare/curățare asistată cu aburi de pe panoul de control.
- » Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă. Lumina de temperatură se va stinge odată ce temperatura interioară a cuptorului va atinge temperatura setată.
6. Așezați preparatul pe raftul recomandat.



PERICOL:

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

» Pornirea cuptorului

7. La sfârșitul procesului de gătit, rotiți butoanele pentru funcție și cel de temperatură în poziția închisă pentru a opri cuptorul.



După fiecare ciclu de gătit asistat cu aburi, verificați dacă există apă pe baza cuptorului. Dacă da, folosiți o cârpă uscată pentru a șterge apa după ce cuptorul s-a răcit. În caz contrar, apa rămasă pe baza cuptorului ar putea duce la formarea de calcar.

Moduri de funcționare

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



"Buton preparare asistată cu aburi" butonul este activ doar în modurile de operare menționate mai jos. Pentru modurile de operare care nu sunt specificate, butonul nu va funcționa chiar dacă este apăsat. Dacă butonul este apăsat în orice mod de operare, nu înseamnă că funcția respectivă este activată sau nu este activată. Aceasta nu este o eroare.

Încălzire superioară și inferioară



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi. Această funcție poate fi folosită și pentru prepararea asistată cu aburi. Pentru a o activa apăsați butonul de preparare/curățare asistată cu aburi.

Element încălzire inferior



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



Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi. Pentru a o activa apăsați butonul de preparare/curățare asistată cu aburi.

Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare plus ventilatorul (din peretele posterior). Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăvi.

Utilizarea cu ventilatorul



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

Încălzire ventilat.



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator.

Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi.

Această funcție poate fi folosită și pentru prepararea asistată cu aburi. Pentru a o activa apăsați butonul de preparare/curățare asistată cu aburi.

Funcția "3D"



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

Grill complet



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

- Amplașați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

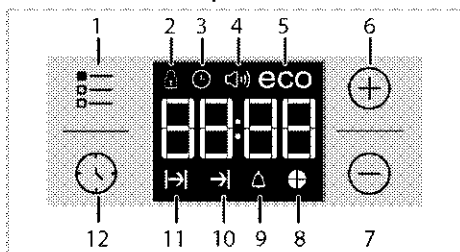
Grill+Ventilator






Efectul de grill este redus față de utilizarea grill-ului complet

- Amplașați porții mici sau medii sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Utilizarea ceasului cuptorului








- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)
- 5 Simbol mod economic
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol perioadă rămasă
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

	Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
	În timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipi pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.
	Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.
	Tempul rămas va fi afișat dacă timpul de gătire este setat în momentul când gătitul pornește.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.










1. Selectați funcția pentru gătire
 2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
 3. Setăți timpul de gătire cu ajutorul tastelor  / .
- » » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.




4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitul începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătit rămas și timpul de gătit total.

Setarea timpului de pornire a cuptorului

După ce setați timpul de gătit pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătit.

1. Selectați funcția pentru gătit
 2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătit.
 3. Setăți timpul de gătit cu ajutorul tastelor  / .
- » » După ce timpul de gătit este setat, simbolul  va apărea pe afișaj continuu.
4. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătit.
 5. Apăsăți tastele  /  pentru a seta finalizarea timpului de gătit.

» După ce timpul de gătit este setat, simbolul  plus simbolul  și cronometrul vor apărea continuu pe afișaj. După ce gătitul începe, simbolul  dispare.

6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătit din sfârșitul timpului de gătit pe care l-ați setat.

Selectarea modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătitului a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată. Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătit.

» Timpul de gătit începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitul începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătit setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătit rămas și timpul de gătit total.

7. După ce procesul de gătit este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.





8. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



Dacă apăsați pe vreo tastă la finalul semnal sonor, cuptorul se va restarta. Rotiți butonul de temperatură și de funcție în poziția "0" (închis) pentru a opri cuptorul pentru a preveni re-pornirea cuptorului la finalul semnalului audio.

Activarea blocajului tastelor




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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.
2. Apăsați tasta  pentru activarea blocajului.
» Îndată ce blocarea tastelor este activată, "ON" apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.





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

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
- » Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .
- » După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul "OFF".



Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătit. Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.





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

2. Setează durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .



Tastele funcției pentru tonul de alarmă, ceas, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OPRIT).




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

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

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.
» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.





Anularea alarmei,

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
2. Apăsați și mențineți tasta  până când "00:00" este afișat.







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

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setează tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor  / .
3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.
» Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

Schimbarea orei



Pentru a modifica ora reglată anterior:

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setează ora cu ajutorul tastelor  / .
3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.



Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătit în cuptor. Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătit.

Setarea modului economic




1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.
2. Activați modul economic prin apăsarea tastei .
- » După ce blocarea tastelor este activată, simbolul "ON" apare pe afișaj și simbolul **eco** rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.
» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.
2. Dezactivați modul eco prin apăsarea tastei .
- » Simbolul "OFF" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea luminozității ecranului

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

1. Apăsăți tasta  până când **d-01** sau **d-02** sau **d-03** apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.
2. Setăți luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor  / .

» Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Tabelul duratelor de preparare

































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

Coacerea și prepararea fripturilor










Prima șină a cuptorului este cea inferioară.








Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	0 tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	0 tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturele	0 tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1-3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1-3-5	150	35 ... 50
Biat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tavă pentru produse de patiserie**		1-4	150	35 ... 45
Fursecuri	0 tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1-3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1-3-5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1-5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1-3-5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu	0 tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35

multă grăsime						
	2 tăvi	1- Tavă pentru produse de patiserie* 3- Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1- Tavă pentru produse de patiserie* 3- Tavă standard* 5- Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	0 tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	0 tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	0 tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (intreg) / Fiptură	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Fiptură de pui (1,8-2 kg)	0 tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
	0 tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5-5 kg)	0 tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	0 tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Peste	0 tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	0 tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment. * Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul. ** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.						

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shorfbread	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1- Tavă standard* 3- Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1- Tavă standard* 3- Tavă pentru produse de patiserie* 5- Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturele	0 tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1- Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	150	35 ... 50

		3-Tavă standard*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*				
Biat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tavă pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60
Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.						
* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.						
** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.						

Sfaturi pentru gătitul prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și 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 gătitul produselor de patiserie

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



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

Sfaturi pentru gătitul legumelor

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

Tabel preparare asistată cu aburi

Rețetă	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă care trebuie folosită (ml)	Adăugați apă (min.) **	Durată preparare (aprox. în min.)	Greutate (greutate aproximativă, în grame)
Pâine	Tavă standard*		3	200	150	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pâine	Tavă standard*		3	200	250	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pui cu legume	Tavă standard*		2	15 min. 250/max. apoi 180	250	după preîncălzire	70 ... 80	2000
Antricot de vită	Tavă standard*		3	15 min. 250/max. apoi 180	300	după preîncălzire	65 ... 75	1000
Somon cu legume	Tavă standard*		3	180	250	după preîncălzire	25 ... 35	500
Somon cu legume	Tavă standard*		3	180	250	după preîncălzire	25 ... 35	500
Fursecuri cu cocos	Tavă standard*		3	170	200	după preîncălzire	25 ... 35	500
Chifă dospită	Tavă standard*		3	180	200	după preîncălzire	20 ... 30	1200
Încălzire produse de patiserie (pâine, covrigi, produse de patiserie bazilamaj)	Tavă standard*		3	120	50	după preîncălzire	15 ... 25	Pâine: 250 Produse patiserie: 500 Bazilamaj: 250 Covrig: 300

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

Utilizarea grill-ului



AVERTISMENT

Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
3. Dacă este cazul, încălziți cuptorul aproximativ 5 minute.

» Se aprinde lampa temperaturii.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții în poziția Oprit (sus).



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Pregătiți 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.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură recomandată (°C)**	Durată grill (aprox.)
Pește	Grilaj metalic	4..5	250	20..25 min. #
Pui feliat	Grilaj metalic	4..5	250	25...35 min.
Cotlete de miel	Grilaj metalic	4..5	250	20..25 min.
Friptură de vită	Grilaj metalic	4..5	250	25...30 min. #
Cotlete de vițel	Grilaj metalic	4..5	250	25...30 min. #
Pâine prăjită *	Grilaj metalic	4	250	1...3 min.

în funcție de grosime

*Preîncălziți timp de 5 minute

**Dacă temperatura funcției Grill pentru produsul dumneavoastră nu poate fi ajustată, atunci aceasta va funcționa utilizând temperatura recomandată.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Pâine prăjită	Grilaj metalic	4	250	1..3 min.
Chifelute (carne de vită) - 12 bucăți	Grilaj metalic	4	250	25...35 min.

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale

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



PERICOL:

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



PERICOL:

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

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.
- **(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)**
Nu folosiți spatule metalice sau substanțe abrazive pentru curățarea capacului de sticlă. Suprafața de sticlă se poate deteriora.



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



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



Se poate forma calcar permanent pe baza cuptorului, în funcție de frecvența utilizării preparării asistate de aburi / a curățării ușoare cu aburi și de duritatea apei utilizate.

Curățarea plitei

Curățarea arzătorului

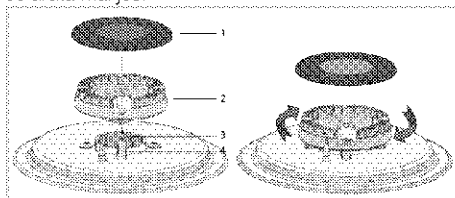
1. Demontați suporturile pentru recipiente de pe plită.
2. Demontați toate piesele demontabile ale arzătorului și curățați-l doar manual folosind un burete, detergent și apă caldă.
3. Curățați piesele nedemontabile ale arzătorului cu o cârpă udă.
4. Curățați aprinzătorul și elementul termic (la modelele cu aprindere și element termic) cu o cârpă ușor umezită. Uscate-le apoi cu o cârpă curată. Asigurați-vă că orificiile pentru flacără și aprinderea sunt complet uscate.

În caz contrar, nu se va produce scânteie de aprindere.

5. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

Asamblarea pieselor arzătorului

După curățarea arzătorului, poziționați piesele așa cum se arată mai jos.



- 1 Capac arzător
- 2 Cap arzător
- 3 Camera de ardere
- 4 Aprinzător (la modelele cu aprindere)

1. Poziționați capul arzătorului astfel încât să treacă prin orificiul pentru aprinzător (4). Rotiți capul arzătorului în dreapta și stânga astfel încât să fie fixat pe camera de combustie.
2. Amplasați capacul arzătorului pe capul arzătorului.

Curățarea panoului de control

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



Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă.

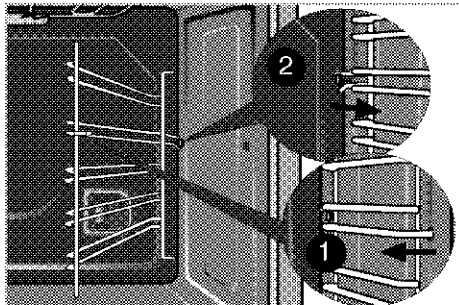
Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța perețele lateral (Variază în funcție de model.)

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

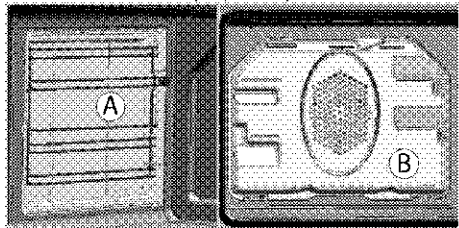
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



Pereți cu strat catalitic

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

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime. În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.

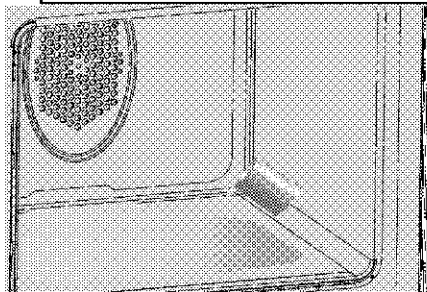


Curățare ușoară cu aburi

Ușurează curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoaie datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Umpleți cavitatea de la baza cuptorului cu 200 ml de apă

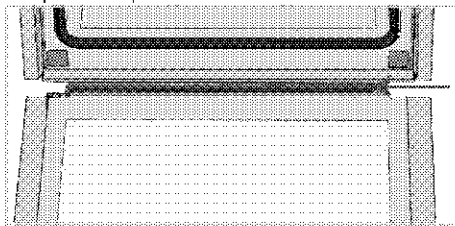
i Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.



3. Apăsăți butonul de preparare/curățare asistată cu aburi.
4. Setăți cuptorul în modul de Curățare ușoară cu aburi și lăsați-l să funcționeze la 100 ° C timp de 25 de minute.
5. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau un material textil umed.
6. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

i În funcția de Curățare ușoară cu aburi, apa din baza cuptorului se va evapora și se va condensa pe interiorul și ușa cuptorului, astfel încât murdăria ușoară a cuptorului să se înmoaie. Condensul pe ușa cuptorului poate provoca picurare la deschiderea ușii. Ștergeți condensul când deschideți ușa.

7. (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.) După ce se produce condens în cuptor e posibil să se adune apă sau umezeală în canalul cavității de sub cuptor. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l, pentru a preveni depunerile de calcar.



Curățați ușa cuptorului.

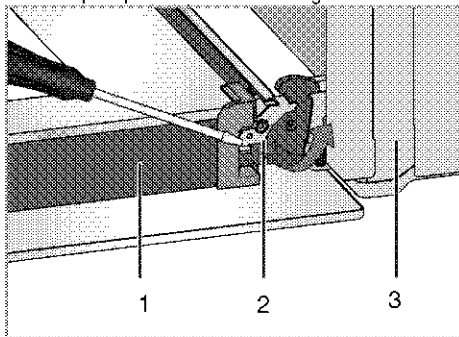
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.



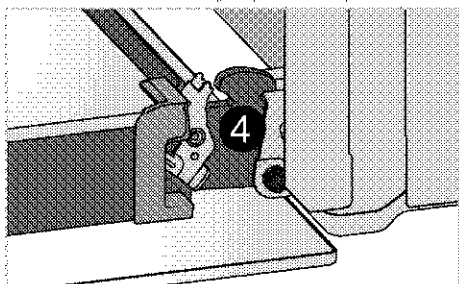
Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau paletе metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

Demontarea ușii cuptorului

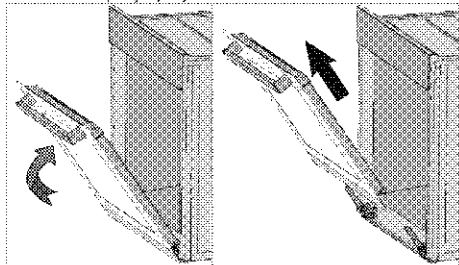
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



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



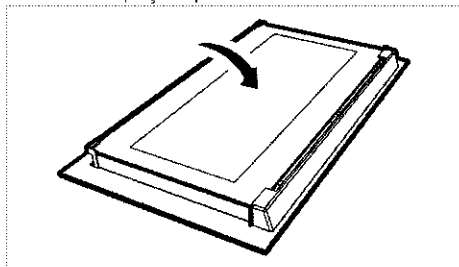
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

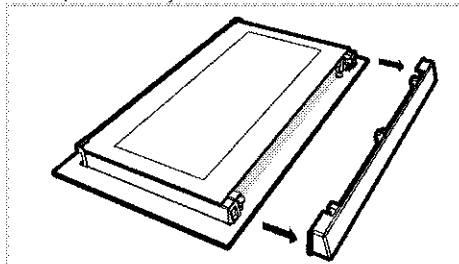
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

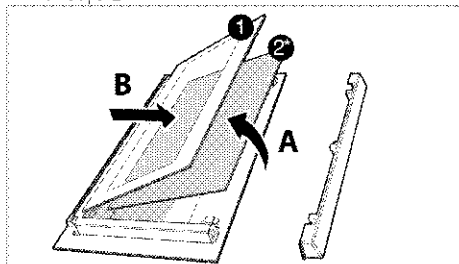
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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



- 1 Primul geam interior
- 2* Geam interior (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior (2); repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).
5. Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2). Așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. (Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior). Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).
6. La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului primului geam interior (1) în fanta de plastic inferioară.
7. Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

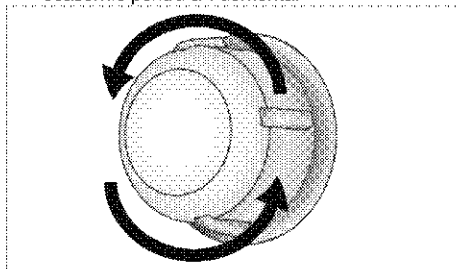
Înlocuirea lămpii cuptorului

	<p>PERICOL: Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!</p>
	<p>Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi <i>Specificații tehnice, pagina 13</i> pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.</p>
	<p>Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.</p>

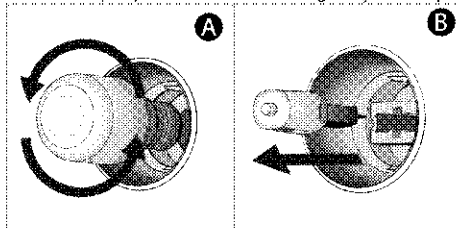
	<p>Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.</p>
	<p>Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.</p>

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

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



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

8 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

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

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Produsul nu funcționează.

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

Lampa cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
(În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Nu se produce scântea de aprindere.

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> *Verificați tabloul de siguranțe.*
- Ora nu este setată. >>> *Setați ora.*

Gazul este întrerupt.

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Conducta de gaz este îndoită. >>> *Montați corect conducta de gaz.*

Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.

- Arzătoarele sunt murdare. >>> *Curățați componentele arzătorului.*
- Arzătoarele sunt ude. >>> *Uscați componentele arzătorului.*
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> *Amplasați corect capacul arzătorului.*
- Robinetul de gaz este închis. >>> *Deschideți robinetul de gaz.*
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> >>> *Înlocuiți cilindrul de gaz.*

(Pentru modelele cu ceas) Afișajul ceasului clipește sau simbolul ceasului este aprins.

- A intervenit o pană de curent. >>> *Reglați ora / Opriti aparatul și porniți-l din nou.*



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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

