



**Cuptor încorporabil**  
Manual de utilizare



BBVM13400XDS

**RO**

385.4414.29/R.AB/29.04.2022/5-5  
7768287623

## Stimate client,

### Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Vă mulțumim că ați ales acest produs Beko. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertizările din manualul de utilizare.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți manualul de utilizare!

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Instrucțiuni de siguranță ..... 4**

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

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului ..... 11**

Regulamentul privind deșeurile .....	11
Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor .....	11
Informațiile de pe ambalaj.....	11
Recomandări pentru economisirea energiei .....	11

**3 Produsul dumneavoastră .... 12**

Prezentarea produsului .....	12
Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	13
Controlul cuptorului.....	13
Funcțiile de operare a cuptorului....	15
Accesoriile produsului .....	19
Utilizarea accesoriilor produsului....	20
Specificații tehnice .....	22

**4 Prima utilizare..... 23**

Prima setare.....	23
Prima curățare.....	23

**5 Utilizarea cuptorului ..... 25**

Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	25
Funcționarea unității de control a cuptorului.....	27
Setări.....	32

**6 Informații generale despre coacere ..... 36**

Avertismente generale privind coacerea în cuptor .....	36
Produce de patiserie și mâncare la cuptor.....	36
Carne, pește și pui .....	40
Grătar.....	42
Alimente de test .....	43

**7 Întreținerea și curățarea..... 46**

Informații generale privind curățarea46	
Curățarea accesoriilor.....	47
Curățarea panoului de control .....	47
Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	48
Curățare ușoară cu abur.....	48
Curățarea ușii cuptorului.....	49
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	51
Curățarea lămpii cuptorului .....	51

**8 Depanare ..... 54**

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
  - În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
  - Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
  - Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
  - ⚠ Procedurile de instalare și reparare trebuie să fie realizate întotdeauna de către o unitate de service autorizată.
  - ⚠ folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
  - ⚠ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
  - ⚠ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.
- ### ⚠ Utilizarea destinată
- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
  - Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
  - **AVERTIZARE:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
  - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
  - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pe mâner pentru uscare.

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

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu

lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.

- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTIZARE:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, tăiați ștecherul și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminarea acestuia.

## Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician

- calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (unde nu pot fi afectate de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturilor polilor de rețea.
  - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
  - Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
  - Nu atingeți priza cu mâinile ude! Nu deconectați niciodată prin tragerea cablului, trageți întotdeauna afară ținând de ștecher.
  - Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.
  - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
  - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
  - Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
  - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
  - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

- **AVERTIZARE:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

### **Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul,

înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

### **Siguranța instalării**

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

### **Siguranța utilizării**

- După fiecare utilizare asigurați-vă că produsul este oprit.

- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



### **Avertismente privind temperatura**

- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți,



elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

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



### **Utilizarea accesoriilor**

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



### **Siguranța preparării**

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

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

Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

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



### **Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece

acest lucru poate provoca șocuri electrice.

- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### Regulamentul privind

### deșeurile

### Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor



Acest produs este în conformitate cu Directiva UE privind DEEE (2012/19/UE). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare.

Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

### Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

### Informațiile de pe ambalaj

- Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

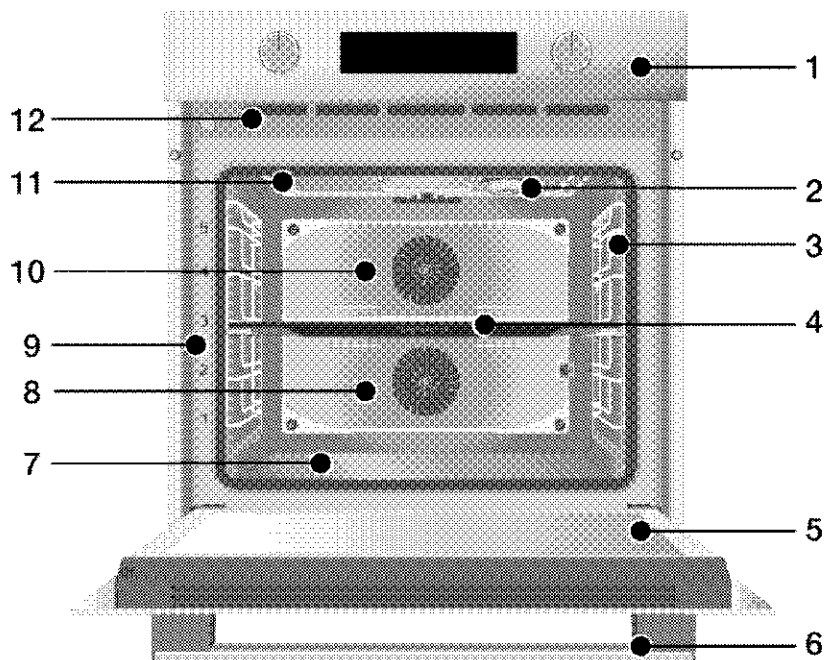
### Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opriiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

## 3 Produsul dumneavoastră

### Prezentarea produsului



- 1 Panoul de control
- 2 Lampă\*
- 3 Rafturi de sârmă\*\*
- 4 Foaie de partiționare
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Încălzitor inferior (sub foaie)
- 8 Motorul ventilatorului inferior (în spatele foii)
- 9 Poziții de raft
- 10 Motorul ventilatorului superior (în spatele foii)
- 11 Încălzitor superior
- 12 Orificii de ventilare

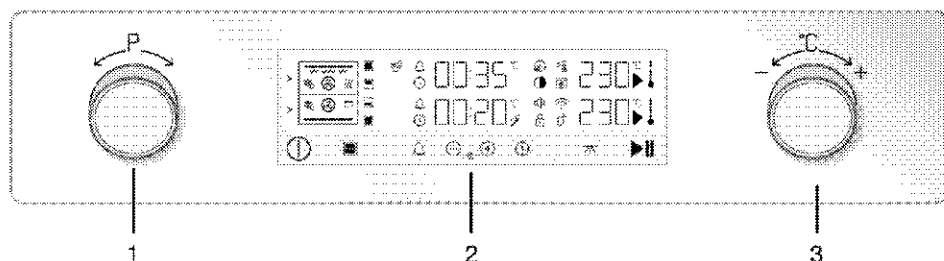
\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

\*\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

## Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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


### Controlul cuptorului



- 1 Buton selectare funcție
- 2 Unitatea de control
- 3 Buton selectare temperatură


Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, iar acesta va ieși în afară. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și reasezați butonul.

#### Buton selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Pentru a selecta, apăsați tasta  și porniți cuptorul. Apoi, rotiți butonul

de selecție a funcției spre dreapta/stânga.

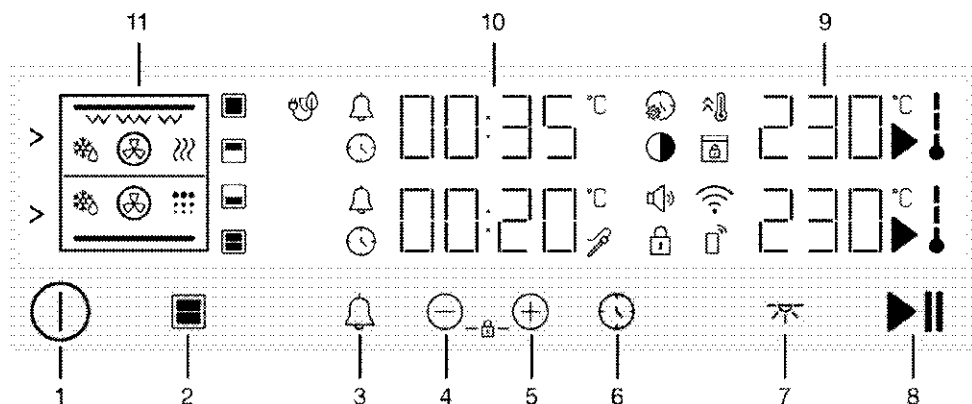
#### Buton selectare temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură al cuptorului. Pentru a selecta, apăsați tasta  și porniți cuptorul. Apoi, rotiți butonul de selecție a temperaturii spre dreapta/stânga.

#### Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe ecran. Când începe coacerea, simbolul apare pe ecran, iar când temperatura din interior atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

## Unitatea de control



### Taste:

- 1 Tastă pornit/oprit
  - 2 Tasta de selectare a zonelor de coacere
  - 3 Tastă alarmă
  - 4 Tastă reducere și progres
  - 5 Tastă creștere și progres
  - 6 Tastă oră și setări
  - 7 Tastă indicator luminos
  - 8 Tastă pornire/oprire coacere
- Zone de indicare: (Disponibile separat pentru fiecare zonă de coacere)**
- 9 Zona indicatorului de temperatură
  - 10 Zona indicatorului Timp/ceas
  - 11 Ecran funcție

### Simboluri pe ecran











- : Simbol timp de coacere
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol nivel de volum
- : Simbol luminozitate
- : Simbol decongelare
- : Simbol menținere la cald
- : Simbol Eco
- : Simbol coacere în zonă unică mare
- : Simbol coacere în zona inferioară
- : Simbol coacere în zona superioară
- : Simbol coacere în zonă duală
- : Simbol telecomandă\*
- : Simbol wireless (Wi-Fi)\*
- : Simbol autocurățire\*
- : Simbol blocare ușă\*
- : Simbol sondă de carne\*

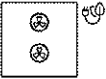
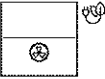
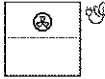











\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

## Funcțiile de operare a cuptorului



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

### Zonă unică mare, Inferioară-Superioară

Simbol funcție			Descriere a funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
Unică mare	Inferioară	Superioară			
			Decongelare	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongeala o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	-	-	Încălzire inferioară și superioară	40 - 280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Este adecvat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
		-	Încălzire inferioară	40 - 220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	-	-	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
			Coacere turbo	40 - 280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.













Simbol funcție			Descriere a funcției	Domeniul de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
Unică mare	Inferioară	Superioară			
			Ventilator economic	160 - 220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării "Coacere Turbo" în interval de 160-220°C. Dar timpul de coacere va fi ușor mai lung. Atunci când această funcție este selectată, „ECO” va apărea pe ecran timp de 2 secunde. După 2 secunde, este afișată valoarea temperaturii sugerate.
	-		Încălzitor superior + ventilator	40 - 280	Funcționează încălzitorul superior și încălzirea asistată de ventilator de pe peretele din spate. Aerul cald este distribuit mai bine cu ventilator, comparativ cu situația în care funcționează numai încălzitorul superior.
		-	Funcție Pizza	40 - 280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	-	-	Funcție „3D”	40 - 280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	-		Grătar mic	40 - 280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	-		Grătar mare	40 - 280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	-		Grătar mare asistat de ventilator	40 - 280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.



Simbol funcție			Descriere a funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
Unică mare	Inferioară	Superioară			
	-	-	Mentținere la cald	40 - 100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	-	-	Curățare ușoară cu abur	-	Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. Această funcție permite înmuierea și curățarea ușoară a murdăriei din interiorul cuptorului (fără remanentă îndelungată). Consultați secțiunea de curățare, pentru curățarea ușoară cu abur.

\* Temperatura maximă de 280 °C este valabilă numai pentru funcții mari unice. Pentru funcția inferioară și superioară, temperatura maximă este de 250 °C.

Combinatie funcții de inter funcționare  
zona superioară-inferioară

Simbol funcție	Descrierea funcției
	Coacere turbo
	+ Coacere turbo
	Coacere turbo
	+ Funcție Pizza
	Coacere turbo
	+ Încălzire inferioară
	Grătar mic +
	Coacere Turbo
	Grătar mare +
	Coacere Turbo
	Decongelare +
	Decongelare

**Intervalele de setare a temperaturii de lucru ale secțiunii inferioare-superioare**

La gătitul cu două secțiuni, temperatura unei secțiuni este afectată de setarea temperaturii celeilalte secțiuni. Din acest motiv, există limitări în funcție de temperaturile setate pentru tronsoane. Intervalul de temperatură pe care îl puteți seta pentru cealaltă secțiune în funcție de temperatura pe care o setați pentru o secțiune este prezentat în tabelele de mai jos.

Setare temperatură pentru zona superioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară	
	Minim (°C)	Maxim (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105

Setare temperatură pentru zona superioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară	
	Minim (°C)	Maxim (°C)
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Setare temperatură pentru zona inferioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona superioară	
	Minim (°C)	Maxim (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

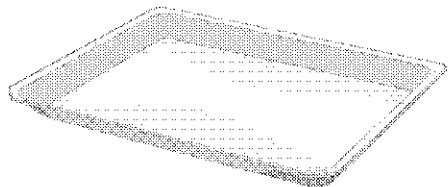
## Accesoriiile produsului

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

---

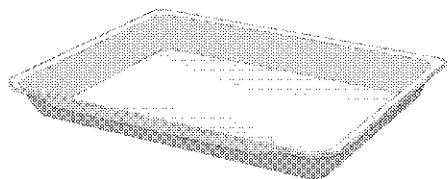
**NOTIFICARE:** Tavile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformată prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

---



### Tavă standard pentru cuptor

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

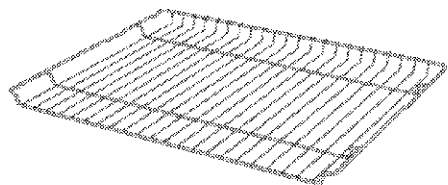


### Tavă adâncă

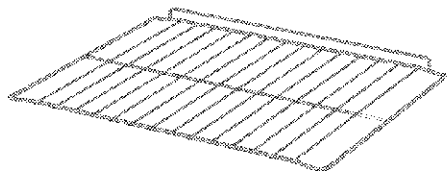
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.

---

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă:

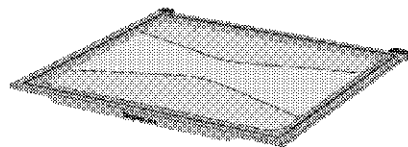


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă:



### Grătar din sârmă

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



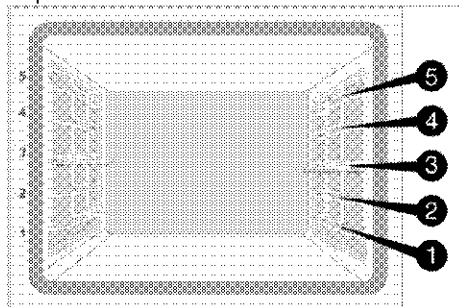
### Foaie de partiționare

Este utilizată pentru împărțirea zonelor de coacere în două zone separate.

## Utilizarea accesoriilor produsului

### Rafturile de coacere

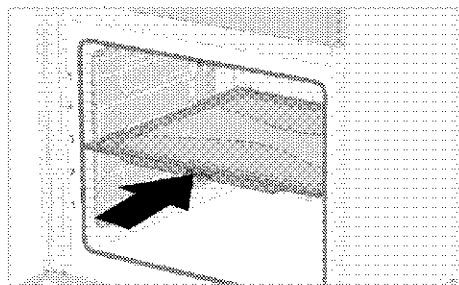
Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.



### Amplasarea foii de partiționare

Pentru a coace numai în partea superioară, inferioară sau simultan în zonele inferioară și superioară în cuptorul dumneavoastră, așezați foaia de partiționare așa cum este prezentat în următoarea imagine pe poziția 3 de grilaj.

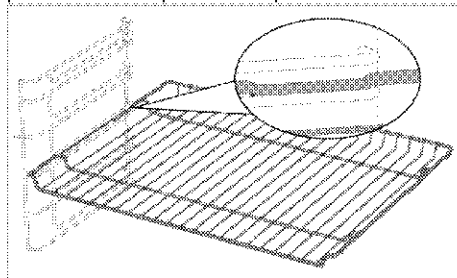
**i** Înainte de a introduce foaia despărțitor 3. Așezați-o plat pe capătul raftului, apoi glisați-o drept înăuntru. Dacă o așezați înclinat, foaia despărțitor se poate deteriora.



### Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe

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

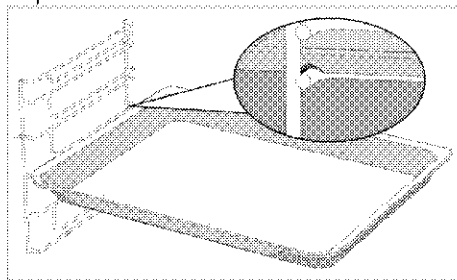


### Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

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

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

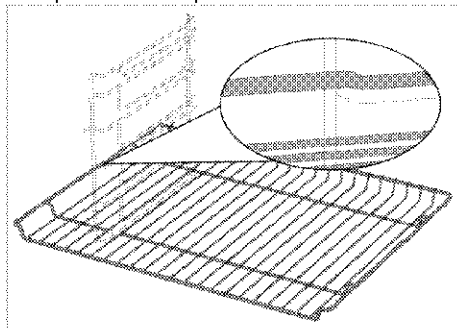
Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



### Funcția de oprire a grătarului din sârmă

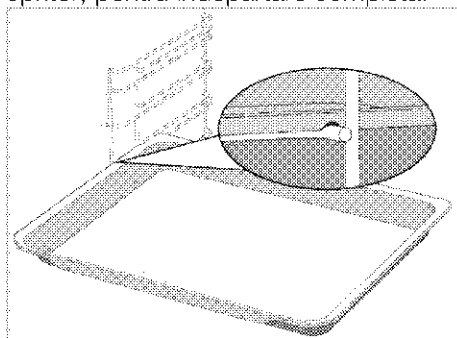
Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul

din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



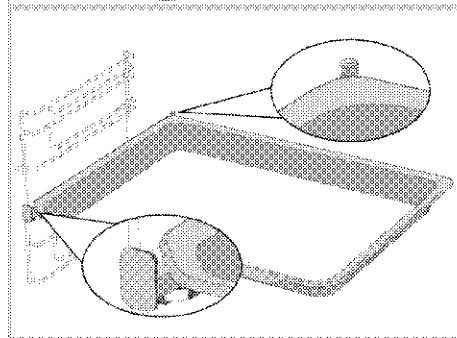
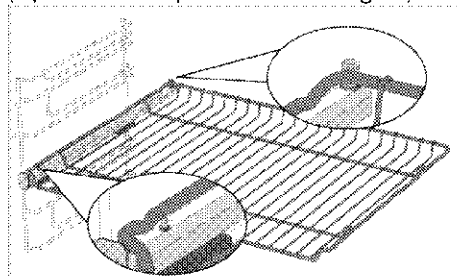
### **Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă**

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



### **Așezarea corespunzătoare a grătarului din sârmă și a tăvii pe șinele telescopice - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă și șine telescopice**

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



## Specificații tehnice

### Specificații generale

Dimensiunile externe ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm / 560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	minim H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	2,8 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

# Noțiuni de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs.

1- Ventilator economic 2- Coacere Turbo 3- Grătar mic asistat de ventilator 4- Încălzire superioară și inferioară



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



Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.




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

## 4 Prima utilizare


Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.


### Prima setare

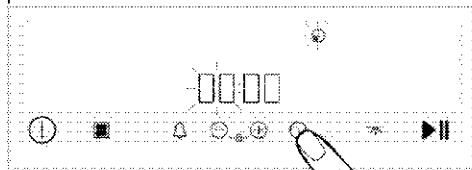
**i** Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.


1. Când cuptorul este utilizat pentru prima dată, este afișată ora exactă setată pe cuptor.
2. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări. Pe ecran apare o numărătoare inversă 3-2-1. După încheierea numărătorii inverse, meniul de setări este activat.

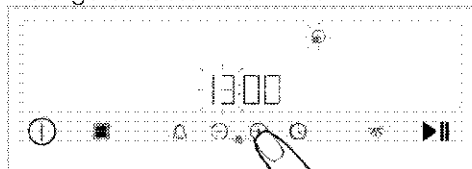
3. Până când simbolul  este afișat, atingeți tastele  $\oplus/\ominus$ .


4. Apăsăți  tasta pentru activarea câmpului orei.

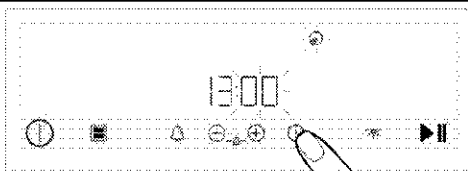
» Zona pentru timp și simbolul  clipește pe ecran.




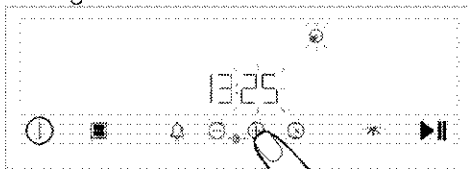
5. Prin atingerea tastelor  $\oplus/\ominus$  setați ora zilei și activați zona minutelor prin atingerea tastei  din nou.



» Zona minutelor și simbolul  clipește pe ecran.



6. Apăsăți tastele  $\oplus/\ominus$  pentru setarea timpului.  Confirmați setarea prin atingerea tastei.



» Ora exactă este setată și simbolul  este iluminat constant.

**i** Dacă la început nu s-a efectuat setarea orei, ora exactă ca începe să crească de la **0:00**. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

**i** În cazul unei întreruperi de durată a curentului, setarea orei exacte este anulată. Trebuie stată din nou.

### Prima curățare

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

de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.

6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

### **Înainte de utilizarea accesoriilor;**

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

**NOTIFI  
CARE** Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

**NOTIFI  
CARE** În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.



## 5 Utilizarea cuptorului

### Informații generale pentru utilizarea cuptorului

#### Ventilatorul de răcire (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)



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


Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate

funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

#### Lumina cuptorului





Lumina cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, lumina este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp. Dacă ușa produsului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

Dacă există tasta  pe panoul de control: Atunci când lumina cuptorului este aprinsă sau stinsă automat, puteți aprinde și stinge lumina în orice moment, apăsând tasta .

 În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.


## Zonele de coacere ale cuptorului

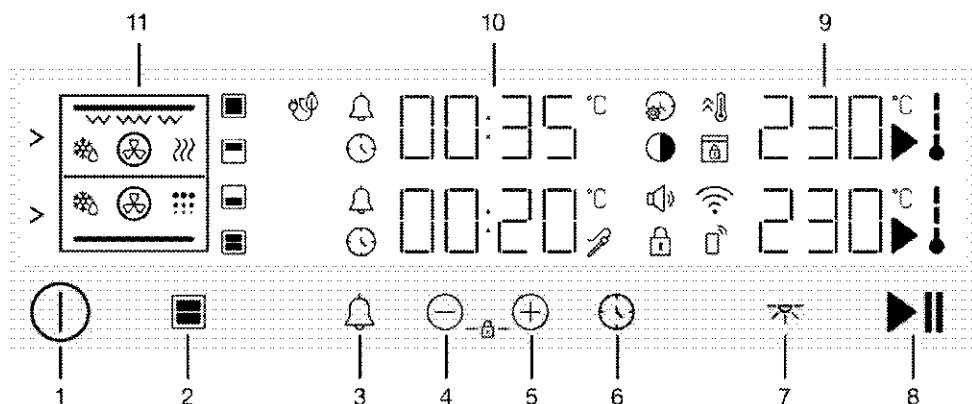
Puteți coace în 4 moduri diferite în zone diferite utilizând foaia de partiționare a compartimentului în cuptorul dumneavoastră sau prin scoaterea foii din produs.

Simbol zonă de coacere	Descriere zonă de coacere	Recomandare de coacere	Descriere
	Zona superioară	Puteți coace numai în zona superioară. Potrivită pentru grătare și coacere la produselor mici.	Când este activă zona superioară, ecranul afișează funcția zonei superioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Acest compartiment este activ numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției zonei superioare.
	Zona inferioară	Puteți coace numai în zona inferioară. Potrivit pentru coacerea alimentelor de dimensiune medie.	Când este activă zona inferioară, ecranul afișează funcția zonei inferioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Acest compartiment este activ numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției zonei inferioare.
	Zona inferioară-superioară	Puteți coace simultan în compartimentul superior și cel inferior. Este potrivit pentru coacerea a două alimente diferite.	Când sunt active zonele superioară și inferioară, pe ecran sunt afișate separat funcția, indicatorul de temperatură și ecranele timp/durată specifice acestor zone. Dacă ambele compartimente au simbolul > lângă ecranele funcției, ambele compartimente sunt active.
	Zona unică mare	Puteți coace într-o zonă unică mare. Potrivită pentru coacerea alimentelor de dimensiune mare sau coacere multiplă.	Când este activ compartimentul unic mare, ecranul funcției pentru ambele zone este personalizat ca zonă unică. Este afișat indicatorul de temperatură și ecranele de indicare timp/durată pentru compartimentul inferior. Pentru ca compartimentul unic mare să fie activ, trebuie înlăturată din produs foaia de partiționare a compartimentului

## Funcționarea unității de control a cuptorului

### ⚠️ Avertizări generale

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre setarea și durata de coacere sunt anulate.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.
- Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru coacere rapidă. Pentru setările de preîncălzire rapidă, consultați secțiunea „Setări”.








#### Taste:

- 1 Tastă pornit/oprit
  - 2 Tasta de selectare a zonelor de coacere
  - 3 Tastă alarmă
  - 4 Tastă reducere și progres
  - 5 Tastă creștere și progres
  - 6 Tastă oră și setări
  - 7 Tastă indicator luminos
  - 8 Tastă pornire/oprire coacere
- Zone de indicare: (Disponibile separat pentru fiecare zonă de coacere)**
- 9 Zona indicatorului de temperatură

10 Zona indicatorului Timp/ceas

11 Ecran funcție

#### Simboluri pe ecran

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol coacere
-  : Simbol temperatură în cuptor
-  : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
-  : Simbol setări
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol nivel de volum
-  : Simbol luminozitate
-  : Simbol decongelare

- ☰ : Tastă menținere la cald
- ☺ : Simbol Eco
- : Simbol coacere în zonă unică mare
- ▣ : Simbol coacere în zona inferioară
- ▤ : Simbol coacere în zona superioară
- ▥ : Simbol coacere în zonă duală
- 📶 : Simbol telecomandă\*
- 📶 : Simbol wireless (Wi-Fi)\*
- ⋮ : Simbol autocurățire\*
- 🔒 : Simbol blocare ușă\*
- 🔪 : Simbol sondă de carne\*

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

### Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul atingând tasta ① .

» Dacă foaia de partiționare nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foaia de partiționare este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată. Când ecranul este în această stare, funcția de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.

**i** Dacă pe acest ecran nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora exactă va apărea pe ecran.

### Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul prin atingerea tastei ① . Ora exactă este afișată pe ecran.

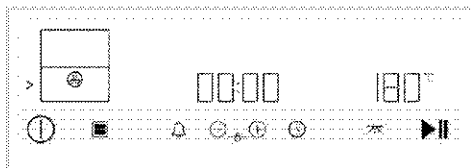
### Coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau numai în zona superioară

Următorii pași descriu coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau coacerea pur și simplu în zona superioară.

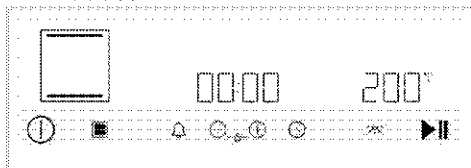
**i** Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare din produs.

1. Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare din produs. Dacă doriți să coaceți numai în zona inferioară sau numai în zona superioară, instalați foaia intermediară de compartimentare.
  2. Porniți cuptorul atingând tasta ① .
- » Dacă foaia de partiționare nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foaia de partiționare este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată.

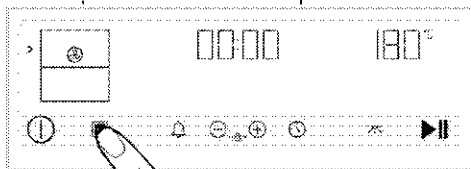
### Dacă foaia de partiționare este introdusă:



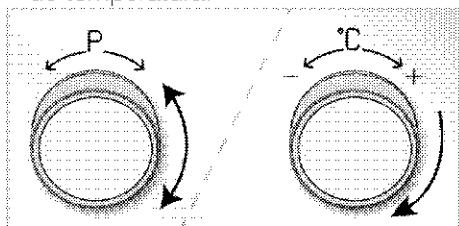
### Dacă foaia de partiționare nu este introdusă:



3. Când foaia de partiționare este introdusă, este activat ecranul zonei inferioare de coacere. Doar atingeți ușor tasta ■ pentru a selecta zona superioară.
- » Simbolul > apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.



4. Când zona de coacere pe care doriți să o folosiți este activă, cu ajutorul butonului de selectare funcție, alegeți funcția de coacere pe care o doriți.
5. Pe ecran apare temperatura presetată pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, setați temperatura dorită pentru coacere, cu ajutorul butonului de temperatură.



- i** Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii presetate pentru funcția de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea funcție de operare.

6. Dacă doriți să coaceți **fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta ►|| pentru a începe coacerea.

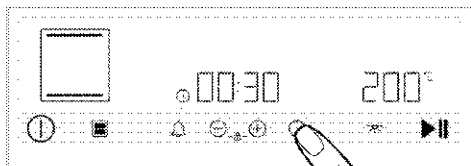
- i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

» Cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe ecran sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului

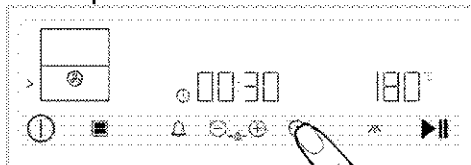
- atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.
7. Dacă doriți să coaceți **prin setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta ⌚ o singură dată.

» Simbolul ⌚ apare pe ecran.

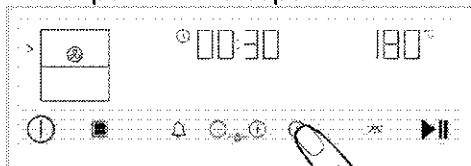
**Pentru zona unică mare:**



**Numai pentru zona inferioară:**



**Numai pentru zona superioară:**



- i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta ⊕ pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele ⊕/⊖ pentru schimbarea timpului.

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

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

9. După configurarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta ►|| pentru a începe coacerea.

» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe ecran sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.

**10. Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces,**

cuptorul nu se va opri automat.

Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

**11. Dacă coaceți prin setarea timpului pentru acest proces, pe ecran apare „End” după finalizarea timpului setat pentru coacere, se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea va înceta.**

» Alarma sonoră este activă două minute. Dacă atingeți tasta ►|| în timpul alarmei sonore iar pe ecran este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. Cuptorul se oprește dacă este atinsă tasta ①. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

**Coacerea simultană în zona inferioară și cea superioară**

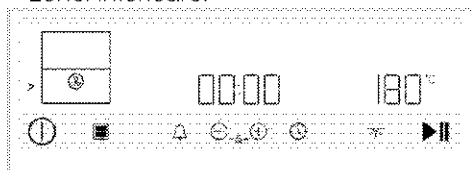
Următorii pași descriu cum să coaceți simultan preparate diferite în zona inferioară și cea superioară. Înainte de începerea coacerii, determinați funcțiile zonei superioare și inferioare care sunt potrivite pentru alimentele dumneavoastră. Consultați secțiunea „Funcțiile cuptorului” pentru combinații de funcții ale zonei superioară-inferioară.

1. Introduceți foaia de partiționare și așezați alimentele dumneavoastră pe

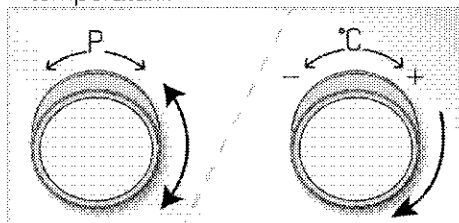
raftul corespondent al zonei din cuptor unde veți coace.

2. Porniți cuptorul atingând tasta ①.

» După pornirea cuptorului, pe ecran este afișată prima funcție de operare a zonei inferioare.



3. În zona inferioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.





» Simbolul ► apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

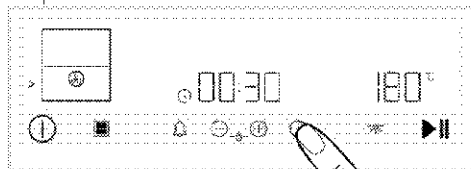
4. Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere, atingeți ușor tasta ►|| pentru a începe coacerea.



**i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.



» Zona inferioară din cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe ecran sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

5. Dacă doriți să coaceți **prin setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta  o singură dată.


» Simbolul  apare pe ecranul timp/durăată al zonei inferioare.







**i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta  pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele  pentru schimbarea timpului.

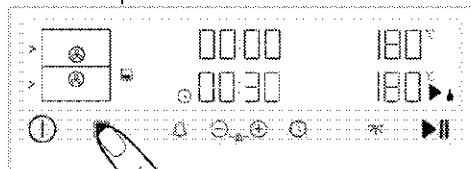
6. Reglați timpul de coacere cu tastele / .

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

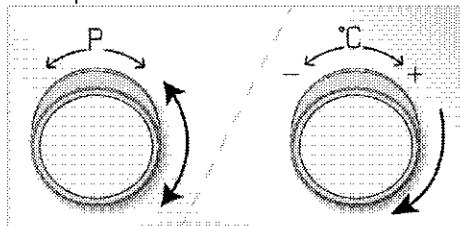
7. După configurarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta  pentru a începe coacerea.

» Zona inferioară din cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe ecran sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului  se va aprinde.


8. Atingeți ușor tasta  pentru a activa zona superioară.






8. În zona superioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.





» Simbolul  apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

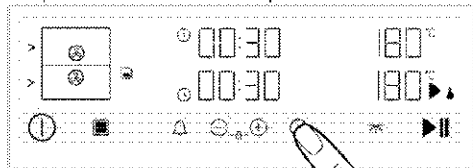
4. Dacă doriți să coaceți **fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta  pentru a începe coacerea.

**i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

» Zona superioară din cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe ecran sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului  se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

5. Dacă doriți să coaceți **prin setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta  o singură dată.

» Simbolul  apare pe ecranul timp/durăată al zonei superioare.



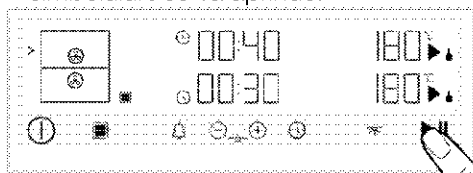
**i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta ⊕ pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele ⊕/⊖ pentru schimbarea timpului.

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

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

7. După configurarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta ►|| pentru a începe coacerea.

» Zona superioară din cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe ecran sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.



10. **Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces,** cuptorul nu se va opri automat pentru ambele zone. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Finalizați coacerea prin atingerea ușoară a tastei ►|| aferente zonei unde coacerea este finalizată. Când este finalizată coacerea în altă zonă, mai întâi activați cealaltă zonă cu simbolul ■ și atingeți ușor tasta ►|| aferentă acelei zone pentru a finaliza coacerea. Dacă doriți să opriți ambele zone,

atingeți ușor tasta ⊕ pentru a opri cuptorul în totalitate.

11. **Dacă coaceți prin setarea timpului pentru acest proces, va apare „End”** pe ecranul de indicare a temperaturii aferent zonei de coacere unde timpul pentru acest proces este finalizat se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acea zonă se va opri. Cealaltă zonă va continua coacerea până când timpul pentru acest proces va fi epuizat. Când timpul de coacere este finalizat în altă zonă, pe ecranul de indicare a temperaturii aferent acelei zone va apare „End”, se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acel compartiment se va opri.

» În cadrul fiecărei zone, alarma se aude timp de două minute la finalul perioadei de alarmă. Dacă atingeți tasta ►|| în timpul alarmei sonore iar pe ecran este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. ⊕ Cuptorul se oprește dacă este atinsă tasta. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

## Setări

**i** Numărătoarea inversă 3-2-1 este afișată pe ecran în meniurile sau setările care vor fi activate prin apăsarea prelungită. După finalizarea numărătorii inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.



## Activarea blocării tastelor

Prin folosirea caracteristicii de blocare a tastelor, puteți proteja interferența cu unitatea de control.

1. Până când simbolul Ⓛ este afișat pe ecran, atingeți simultan tastele ⊕/⊖.









» Pe ecran apare o numărătoare inversă 3-2-1. După încheierea numărătorii inverse, va apare simbolul  și este activată blocarea tastelor. La apăsarea oricărei taste când blocarea testelor este setată, se va auzi o alarmă sonoră iar simbolul  clipește.

**i** În timp ce este activată blocarea tastelor, nu pot fi utilizate tastele de pe unitatea de control. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

### Dezactivarea blocării tastelor

1. Până când simbolul  dispăre de pe ecran, atingeți simultan tastele /.

» Simbolul  dispăre de pe ecran, iar blocarea tastelor este dezactivată.

### Setarea alarmei

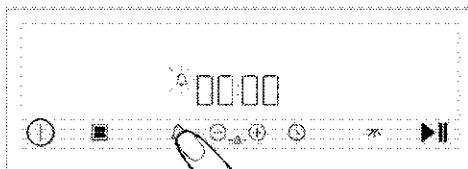
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de gătit.




Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.

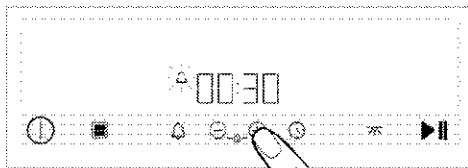
**i** Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.


1. Apăsați tasta  pentru setarea intervalului alarmei.


» Simbolul  începe să clipească pe ecran.




2. Reglați timpul de alarmă cu tastele /. Apăsați încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



» Simbolul  clipește continuu și intervalul de alarmă începe numărătoare inversă pe ecran. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa pe ecran cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite o avertizare sonoră.



**i** Dacă timpul alarmei este setat când zona superioară și cea inferioară este activă, pictograma  de lângă ecranul de indicare timp/durată clipește pe ecran. Situația în care cuptorul este închis, este prezentată ca exemplu în descriere.


### Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

» Alarma sonoră se oprește.







### Dacă doriți să anulați alarma;

1. Pentru a reseta intervalul de alarmă, atingeți tasta . Atingeți tasta  până când "00:00" apare pe ecran.

2.  prin apăsarea prelungită a tastei







## Setarea volumului

Puteți seta volumul unității de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
  2. Până când simbolul  este afișat pe ecran, atingeți tastele .
  3.  Activați setarea volumului atingând încă o dată tasta. (**b-1, b-2**)
  4. Setări tonul dorit cu tastele .
- » Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Atingeți tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

## Setarea luminozității ecranului


Puteți seta luminozitatea ecranului unității de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.






1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
  2. Până când simbolul  este afișat pe ecran, atingeți tastele .
  3.  Activați setarea de luminozitate atingând încă o dată tasta.
  4. Setări nivelul de luminozitate dorit cu tastele . (**d-1, d-2, d-3**)
- » Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Atingeți tasta  pentru a reveni la meniul de setări.


## Setarea funcției de preîncălzire (amplificare) rapidă

Puteți opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu funcția de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activați setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran),






atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

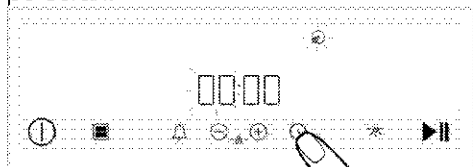
2. Până când simbolul  este afișat pe ecran, atingeți tastele .
  3.  Activați setarea de preîncălzire rapidă (amplificare) atingând încă o dată tasta.
  4. Cu tastele  schimbați pe ecran setarea „OFF” la „ON”.
- » Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Atingeți tasta  pentru a reveni la meniul de setări.



 Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă, cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” puteți anula setarea pentru preîncălzire rapidă.

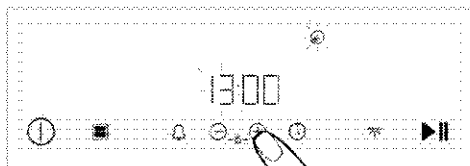
## Modificarea orei exacte


Pentru a schimba ora setată anterior,

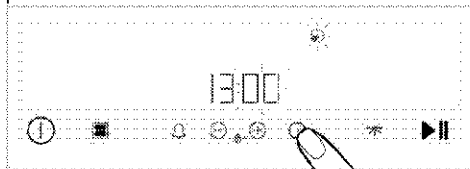
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări. Pe ecran apare o numărătoare inversă 3-2-1. După încheierea numărătorii inverse, meniul de setări este activat.
  2. Până când simbolul  este afișat, atingeți tastele .
  3.  Apăsăți tasta pentru activarea câmpului orei.
- » Zona pentru timp și simbolul  clipește pe ecran.



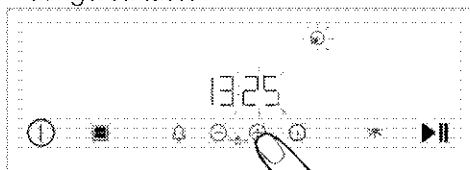
4. Prin atingerea tastelor  setați ora zilei și activați zona minutelor prin atingerea tastei  din nou.



» Zona minuterelor și simbolul  clipește pe ecran.



5. Apăsați tastele  $\oplus/\ominus$  pentru setarea timpului.  Confirmați setarea prin atingerea tastei.



» Ora exactă este setată și simbolul  este iluminat constant.

## 6 Informații generale despre coacere

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

### Avertismente generale privind coacerea în cuptor

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

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

### Produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.

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

### Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

### Ponturi pentru produsele de patiserie

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

## Table de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona unică mare

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Alliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	3	190	40 ... 50
Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	2	160	35 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă**	Încălzire inferioară și superioară	3	160	30 ... 40
	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	3	160	35 ... 45

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură	Tavă de plăcintă*	Încălzire inferioară și superioară	3	170	25 ... 35
	Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	3	170	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	2	200	30 ... 40
	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	2	200	<del>25 ... 35</del>
Chiflă	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	3	180	30 ... 40
	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	200	35 ... 45
Pâine întregă	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	3	200	35 ... 45
	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	3	200	35 ... 45
Lasagna	Vas de sticlă/metalic dreptunghiular pe grătar din sârmă**	Încălzire inferioară și superioară	2 or 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă**	Încălzire inferioară și superioară	2	180	<del>60 ... 75</del>
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	3	170	60 ... 80
Pizza	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	250 ... 280	8 ... 15
	Tavă standard pentru cuptor*	Funcție Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	1 - Tavă standard pentru cuptor* 4 - Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	1-4	160	<del>25 ... 35</del>
Prăjitură	2 - Tavă standard pentru cuptor* 4 - Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	2-4	170	30 ... 40
Produse de patiserie	2 - Tavă standard pentru cuptor* 4 - Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	2-4	180	30 ... 40

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

**Tabel de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona superioară**  
**Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă**

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	4	190	45 ...55
Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	160	40 ...50
Prăjitură	Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	4	170	30 ...40
Chiflă	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	180	35 ...45

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

**Tabel de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona inferioară**  
**Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă**

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	1	190	45 ...55
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	1	160	40 ...50
Pizza	Tavă standard pentru cuptor*	Funcție Pizza	2	250 ...280	10 ...15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## Tabel de coacere pentru funcția de operare cu ventilatorul economic în zona unică mare

- În modul Economic Fan, nu modificați setarea de temperatură după începerea coacerii.
- În modul Economic Fan, nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe ecran.
- Nu preîncălziți în modul ventilator economic.

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	2	160	35...50
Prăjitură	Tavă standard pentru cuptor*	3	200	30...40
Produse de patiserie	Tavă standard pentru cuptor*	2	200	35...50

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

## Masa de gatit in compartimentul superior pentru functionare economica a ventilatorului

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	4	180	35...50
Prăjitură	Tavă standard pentru cuptor*	4	200	45...55
Produse de patiserie	Tavă standard pentru cuptor*	4	220	35...50

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

## Carne, pește și pui

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

## Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona unică mare



Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Cotlet (întreg)/ Friptură de vită (1kg)	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	3	15 minute 250/max, apoi 180 ... 190	60... 80
Pulpă de miel (1,5 - 2,0 kg)	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	3	170	85... 110
Friptură de pui (1,8- 2 kg)	Grătar din sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	2	15 minute 250/max, apoi 210	<del>65... 85</del>
	Grătar din sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 minute 250/max, apoi 210	<del>65... 85</del>
Curcan (5.5 kg)	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	1	25 minute 250/max, apoi 180 ... 190	150... 210
	Tavă standard pentru cuptor*	Funcție „3D”	1	25 minute 250/max, apoi 180 ... 190	150... 210
Pește	Grătar din sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	3	200	20... 30
	Grătar din sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20... 30

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

### Table de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona superioară

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură de pui (1,8- 2 kg)	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	15 minute 250/max, apoi 210	80... 105
Pește	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	200	20... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona inferioară

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură de pui (1,8- 2 kg)	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	1	15 minute 250/max. apoi 170	30... 35
Pește	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	1	200	20... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Grătar

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

### Avertizări generale

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

Suprafețele fierbinți pot provoca arsurile

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

### Placa de grătar pentru zona unică mare

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20... 25

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Cotlet (bucăți)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4

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

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

### Placa de grătar pentru zona superioară

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4

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

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

### Alimente de test

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

### Placă de coacere pentru preparate de test în zona unică mare

#### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	3	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	Încălzire inferioară și superioară	3	160	<del>25 ... 35</del>
	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	2	160	35 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă**	Încălzire inferioară și superioară	3	<del>160</del>	30 ... 40
	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	3	<del>160</del>	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă**	Încălzire inferioară și superioară	2	180	<del>60 ... 75</del>
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	3	170	60 ... 80

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Fursecuri (dulci)	2 - Tavă standard pentru cuptor* 4 - Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	2 - 4	140	15... 25
-------------------	---	---------------	-------	-----	----------

Torturi mici	1 - Tavă standard pentru cuptor* 4 - Tavă de plăcintă*	Coacere turbo	1 - 4	160	35... 45
--------------	---	---------------	-------	-----	----------

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### Placa de grătar pentru zona unică mare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4
-------------	------------------	---	-----	--------

Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
-----------------------------	------------------	---	-----	----------

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

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

## Placa de gătit în secțiunea inferioară-superioară împreună

Secțiune	Aliment	Accesoriu de utilizare	Pozitie pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Aliment
Superior	Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	2	150	35 ... 50
Inferior	Torturi mici	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	2	150	35 ... 50
Superior	Toată găina	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	15 minute 250/max, apoi 190	80 ... 100
Inferior	Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	1	180	45 ...55
Superior	Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă**	Coacere turbo	4	180	45 ...55
Inferior	Pește	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	1	200	20 ...30
Superior	Pește	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	200	20 ...30
Inferior	Chiflă	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	1	180	35 ...50
Superior	Chiflă	Tavă standard pentru cuptor*	Coacere turbo	4	180	30 ... 45
Inferior	Pizza	Tavă standard pentru cuptor*	Funcție Pizza	2	250	10 ...17

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate cu produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## 7 Țntreținerea și curățarea

### Informații generale privind curățarea

#### ⚠️ Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Aparatul trebuie curățat și uscat temeinic după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare detartranți sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

#### Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.

- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

#### Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu abur”).
- Pot fi folosite pe suprafața interioară a cuptorului și pentru curățarea grătarului: Quick & Shine și buretele de frecat care nu zgârie, care este utilizat pe suprafețele emailate pentru pete dificile și este recomandat de unitatea autorizată de service. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

#### Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.

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

### **Suprafețe de sticlă**

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din micro fibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă uscată din micro fibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din micro fibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

### **Piese de plastic și suprafețe vopsite**

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

### **Curățarea accesoriilor**

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

### **Curățarea panoului de control**

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

## Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

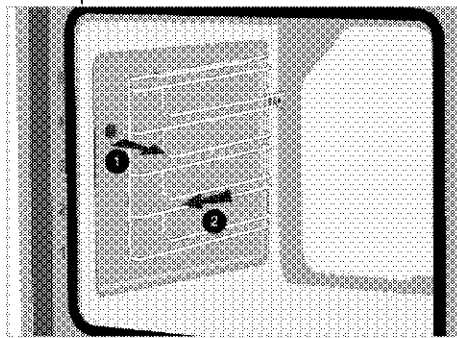
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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

### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



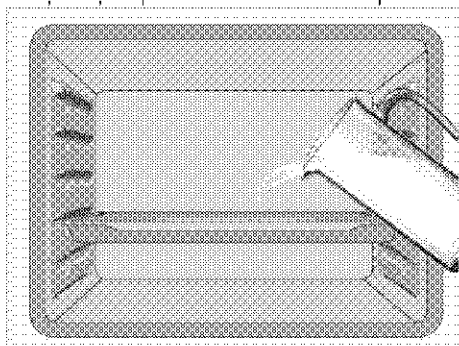
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

## Curățare ușoară cu abur

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

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



3. Selectați funcția de curățare ușoară cu abur. Timpul de curățare apare pe ecran, această durată nu poate fi modificată.

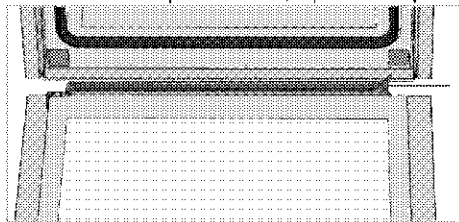
Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



**i** În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa din partea inferioară a cuptorului să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.** După condensul în interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



## Curățarea ușii cuptorului

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

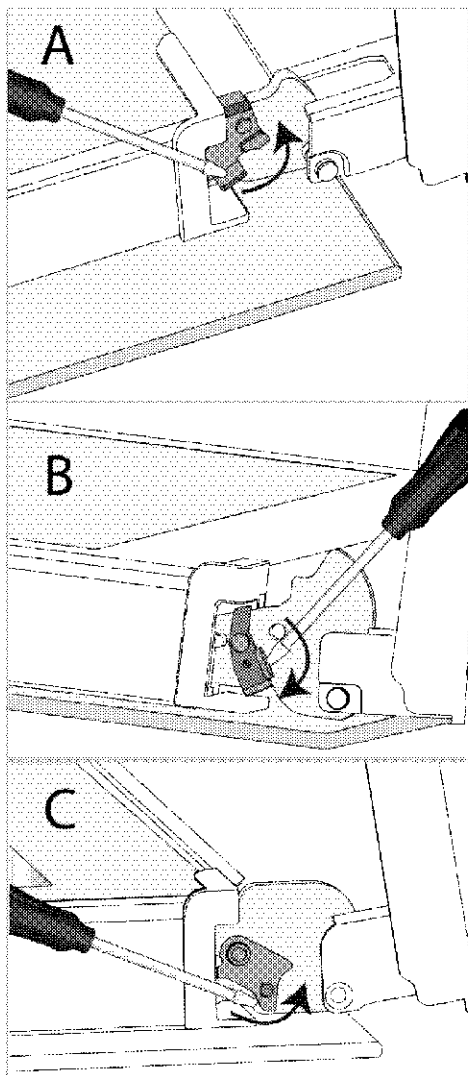
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o

cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

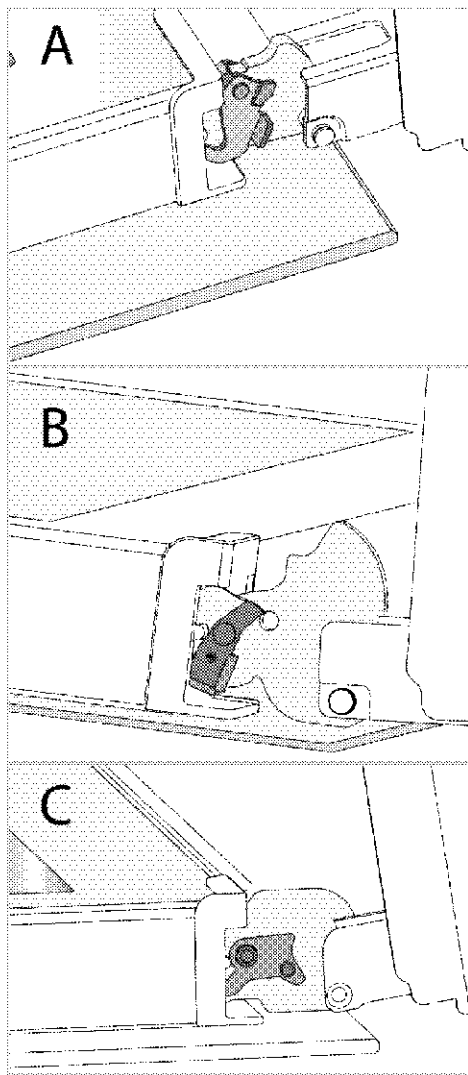
## Îndepărtarea ușii cuptorului

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

Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile de închidere normală. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de închidere cu amortizare. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de închidere/deschidere cu amortizare.

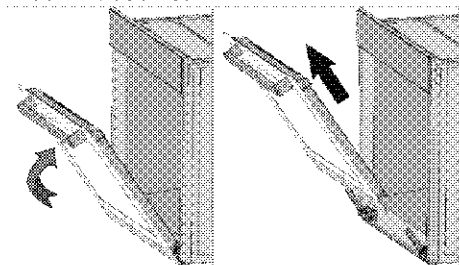


Balama - poziție închisă



Balama - poziție deschisă

3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



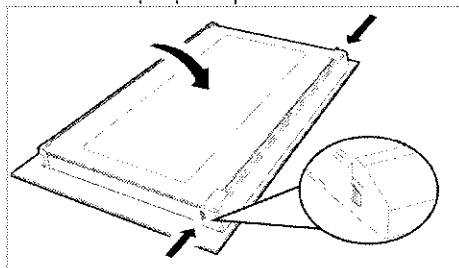
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

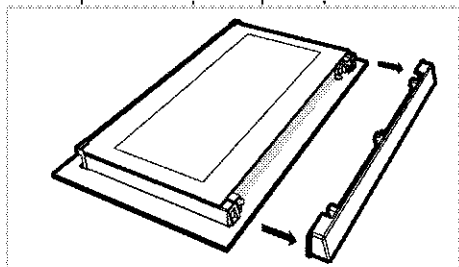
## Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

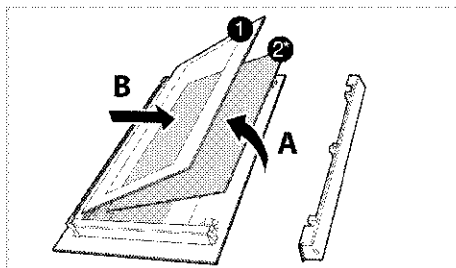
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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



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

## Curățarea lămpii cuptorului

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

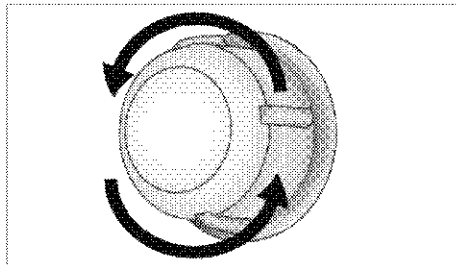
## Înlocuirea lămpii cuptorului

### ⚠️ Avertizări generale

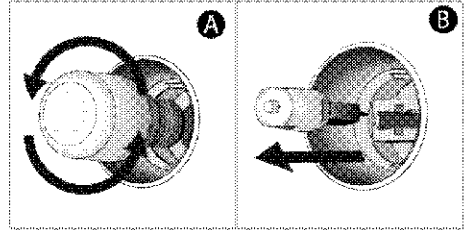
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fite G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

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

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



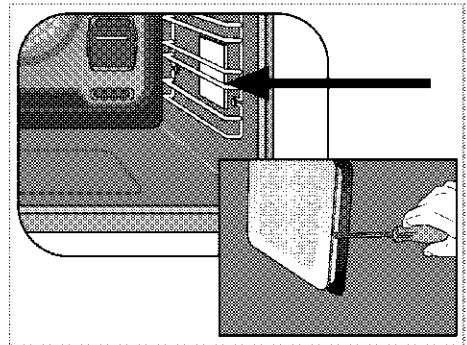
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

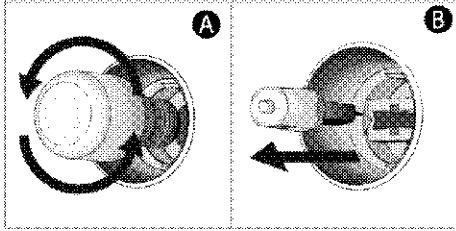
### În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Dacă există un șurub pe capacul de sticlă al lămpii, scoateți mai întâi șurubul.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se

arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5.Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

## 8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

### Se amână abur pe măsură ce aparatul este în funcțiune.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

### În timpul coacerii apa stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

### Se aud sunete metalice la încălzirea aparatului.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

### Aparatul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.*
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> *Verificați dacă aparatul este conectat la priză.*
- Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.*

### Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Fără curent electric >>> *Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.*

### Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- Pentru modelele cu ceas, timpul nu este setat. >>> *Setați ora.*
- Fără curent electric >>> *Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.*
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.*

(Pentru modelele cu ceas) Ceasul afișat clipește sau simbolul ceasului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> *Setați timpul / Opriti butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.*

După ce coacerea a început simbolul ► clipește pe ecran și se va auzi o alarmă sonoră.

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defecțiunea persistă contactați unitatea de service autorizată.*
-

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

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

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

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

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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



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





