



Built-in Oven
User Manual
Cuptor Încorporabil
Manual de utilizare



BBIE13301XFP-BBIE12300XFP

EN / RO

335.4415.10/R.A.5/12.03.2022/4-2
7757787055 7749182419



100%
RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Here, thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product, and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:

-  Hazard that may result in death or injury.
- NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.
-  Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.
-  Important information or useful usage tips.
-  Read the user manual.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purposes of usage.....	4
Child-vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	7
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
- electrical plug/cordings.....	8
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	9
Maintenance and cleaning safety.....	9
High temperature self-cleaning (Pyrolysis) 10	

2 Environmental Instructions 11

Waste regulation.....	11
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	11
Package information.....	11
Recommendations for energy saving.....	11

3 Your product 12

Product introduction.....	12
Product control panel introduction and usage	13
Over control.....	13
Over operating functions.....	14
Product accessories.....	16
Use of product accessories.....	16
- technical specifications.....	19

4 First use 20

First time setting.....	20
Pre-cleaning.....	20

5 How to operate the oven 22

General information on oven usage.....	22
Operation of the oven control unit.....	22
Settings.....	25

6 General information about cooking 28

General warnings about cooking in the oven	28
Packaging and oven load.....	28
Meat, Fish and Poultry.....	31
Bird.....	32
- test foods.....	33

7 Maintenance and care 34

General cleaning information.....	34
Cleaning the accessories.....	36
Cleaning the control panel.....	36
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	36
Pyrolytic self-cleaning.....	38
Cleaning the oven door.....	37
Removing the inner glass of the oven door.....	39
Cleaning the oven lamp.....	40

8 Troubleshooting 42

Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 -  Use genuine spare parts and accessories only.
 -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 -  Do not perform technical modifications on the product.
- ### Purpose of usage
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
 - The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
 - This product should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ### Child, vulnerable person and pet safety
- This product can be used by children 8 years of age and

older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the

product are hot. Keep children away from the product.

- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product

should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**
Use only the connecting cable specified in the "technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord.
The power cord should not be bent, crushed, and come

into contact with any heat source.

- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard

and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.

- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighter when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc., always use heat resistant oven gloves.



Accessory use

- **Temperature warnings**
- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push

the accessories to the end of the cooking area.

Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use

greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!

- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) over upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clear the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob on your oven, do not operate the hob during self-cleaning.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

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

Appropriate disposal of used appliance helps to avoid potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable

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

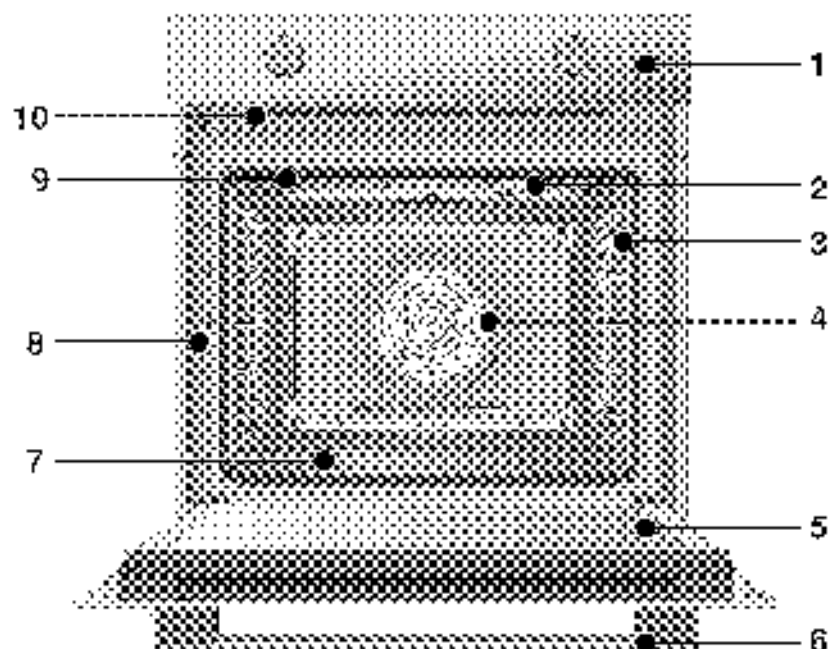
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 855/2014 can be found on the product label given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enameled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf, in addition. If you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction

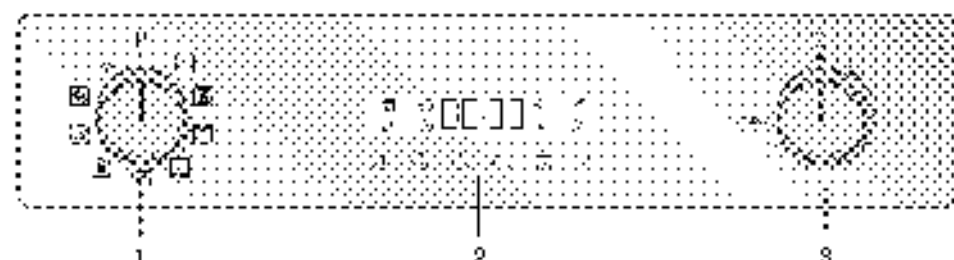


- 1 Control panel
 - 2 Lamp
 - 3 Wire shelves*
 - 4 Fan motor (perforated plate)
 - 5 Door
 - 6 Shelf posts
 - 7 Bottom heater (bottom steel plate)
 - 8 Handle
 - 9 Top heater
 - 10 Ventilation holes
- * If depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
- * If depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration wire shelves are shown as examples.

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Oven control



1 Function selection knob

2 Time

3 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, these knob(s) may be recessed in the panel but come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating function(s) with the function selection knob. Turn left / right from closed (stop) position to select.

Temperature knob

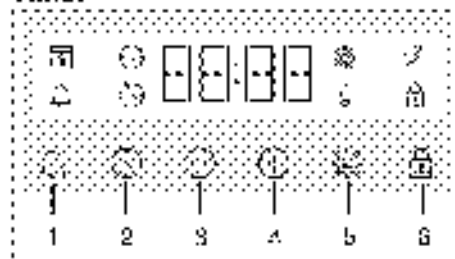
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (stop) position to select.

Temperature indicator

You can see the inner temperature of the oven on the line screen. The oven heats up until it reaches the set temperature and maintains this temperature and the 3D preheating animation flashes to the far right. When the oven temperature reaches the set value, this animator stops and the "C"

symbol appears constantly next to the set temperature value.

Timer



1 Alarm key

2 Time setting key

3 Decrease key

4 Increase key

5 Setting key

6 Key lock key

Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol
- : Alarm symbol
- : Meat probe symbol*
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Setting symbol
- : Door lock symbol

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Oven operating functions

On the function table the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Recommended food use
	Oven bake	-	No heater works in the oven. Only the oven air circulates.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with glaze is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with glaze.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and steaks in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan-assisted bottom/top heating	40-280	The heat produced by the upper and lower heaters is distributed equally and evenly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan-assisted top grill	40-280	The heat produced by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Keeping warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Read the explanations in the maintenance and cleaning section for this function.

Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the correct use of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

NOTICE : The tray in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation appears when the tray cools down.



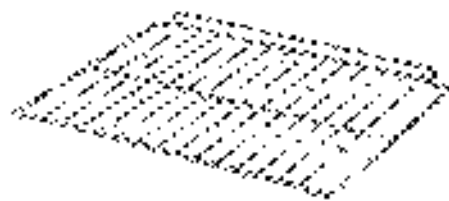
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.

Models with wire shelves:



Models without wire shelves:



Wire grill

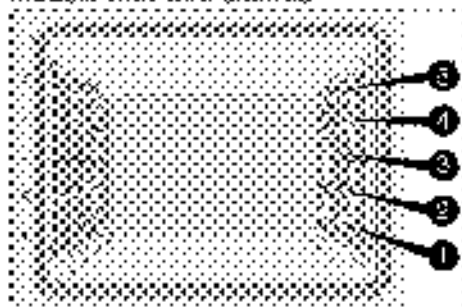
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Use of product accessories

Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

Models with wire shelves



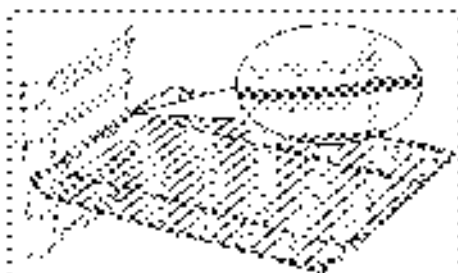
Models without wire shelves



Placing the wire grill on the cooking shelves

Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



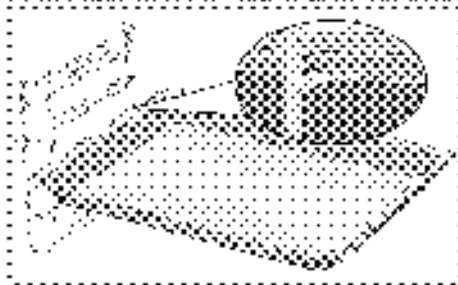
Placing the tray on the cooking shelves

Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly.

While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

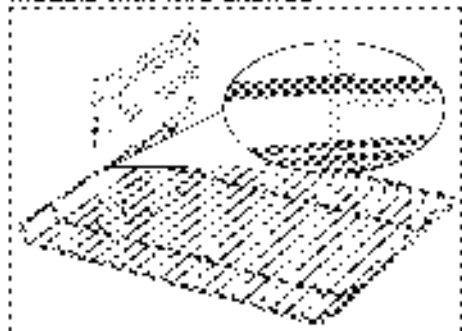
It is also crucial to place the tray on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the exterior shelf, its side designed for locking must be on the front.



Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from slipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. When removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

Models with wire shelves

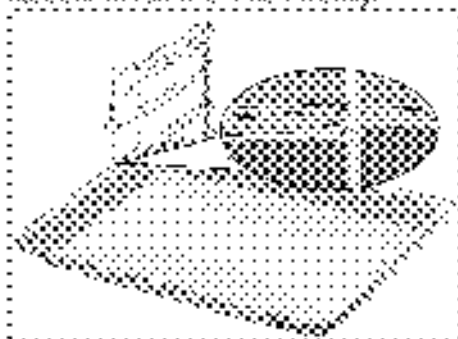


Models without wire shelves



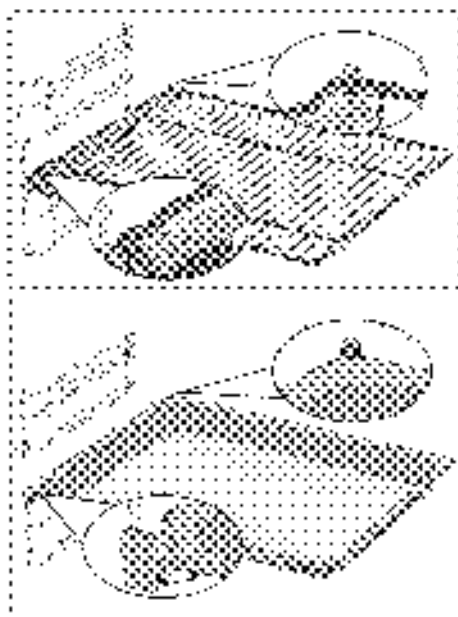
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

There is also a stopper function to prevent the tray from falling out of the wire shelf. When removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-
Models with wire shelves and
telescopic rails**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rails, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



Technical specifications



Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/597 mm
Over installation dimensions (height/width/depth)	630 or 600 mm/590 mm/610 mm, 590 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. 1.35W TG 3 x 1.5 mm ²
Total power consumption	2.6 kW
Oven type	Fan assisted oven

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low g₁, 4- Low and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

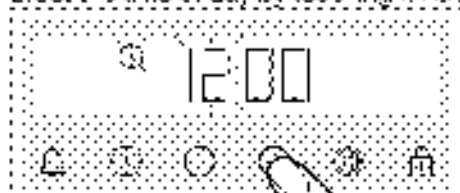
4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

First time setting

i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven modes.

1. When after the oven is energized for the first time, you will see "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching .



3. Touch  or  key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching  or .



5. Confirm the setting by touching the  key.
a. The time of day is set and the  symbol disappears on the screen.

i If the first time is not set: "12:00" and  symbols continue to flash and your oven will not start. For your oven to work, you must confirm the time of the day by setting the time of the day or touching the  key when it is set "12:00". You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with in the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleared.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See 'Operating instructions'. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories;

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders or acids on any sharp objects during cleaning.

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

5 How to operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the fanature. It is automatically deactivated when the cooking process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

In some operating functions, the lamp does not light due to energy savings. If you want the oven lamp to be lit continuously, select the "Oven lamp" operating function with the function selection knob.

Operation of the oven control unit

General warnings for the oven control unit

- i** Maximum time that can be set for end of cooking is 6 hours and 59 minutes.

The maximum time for warm keeping is only 23 hours and 59 minutes.

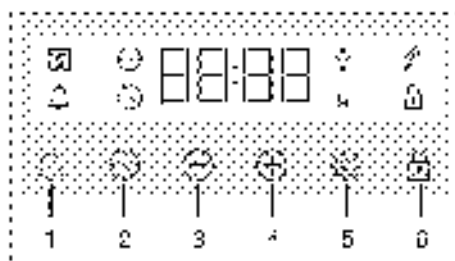
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

- i** While making any adjustments, the clock symbols flash on the display. Please wait a short time for the settings to be saved.

- i** If any cooking time has been set, the time of the day cannot be adjusted.

- i** If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.

- i** In cases where cooking time is set, you can cancel automatically by touching the  key for a long time.



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key

5. Settings key

6. Key lock key

Display symbols

🕒 : Cooking time symbol

🕒 : Cooking and time symbol

🔔 : Alarm symbol

🍲 : Meat probe symbol

🔒 : Key lock symbol

🌡 : Temperature symbol

⚙ : Settings symbol

🔒 : Door lock symbol

It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

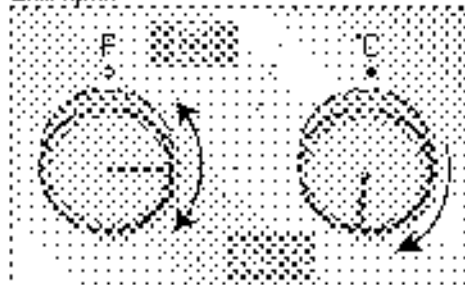
Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.

2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.

3. Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and 🌡 will appear on the display. The set temperature value and 3 line animations appear on the display. Then, the time elapses since the cooking started appears sequentially. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🌡 symbol disappears and the line blocks. The animation of 3 lines on the screen stops and the 🕒 symbol appears continuously next to the temperature value. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

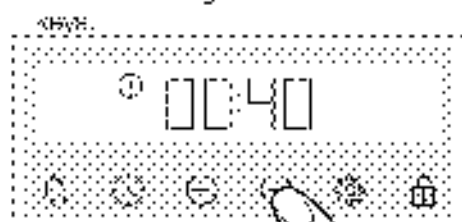
1. Select the operating function for cooking.

2. Turn 🔒 off, the 🕒 symbol appears on the display for the cooking time.



- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the keys.



- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature arrow.

» Your oven will start preheating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. The countdown cooking time and the set temperature value appear sequentially with 3-line animations next to them. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears and the timer beeps. The animation of 5 lines on the screen stops and the  symbol appears continuously next to the temperature value.

5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds approximately 30 seconds. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.



- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

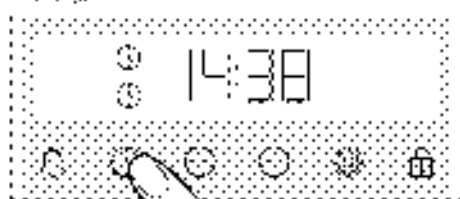
3. Set the cooking time with the keys.



- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

» After the cooking time has been set, the  symbol is constantly displayed on the display.

4. Touch  until the  symbol appears on the display or the cooking end time.



5. Set the cooking end time with the  /  keys.



- » After the cooking end time is set, the  symbol and the  symbol with the flame period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the  symbol disappears.
6. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature  /  keys.

- » The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set. When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. The countdown cooking time and the set temperature value appear sequentially with 3 line animations next to them. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears as the timer beeps. The animation of 3 lines on the screen stops and the  symbol appears continuously next to the temperature value.
7. After the set cooking time is completed, on the display, "End"

appears, the  symbol flashes and the timer beeps.

8. The warning sounds approximately for one minute. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

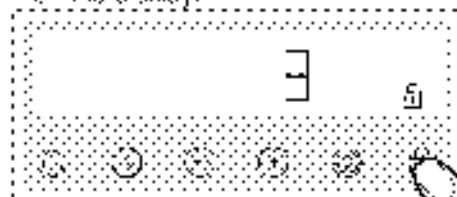
- i** If any key is pressed at the end of the audio warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, get the temperature knob and function knob to the "0" position fully and turn the oven off.

Settings

Activating key lock

You can prevent control unit from being interfered with by activating the key lock function.

1. Touch  until the  symbol appears on the display.



- » The  symbol appears and the 3-2-1 countdown begins on the display. When the countdown is over, the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

- i** If you stop touching the  key before the countdown ends, the key lock will not be activated.

- i** If no keys can not be used when key lock is on. The key lock will not be canceled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch until the  symbol disappears on the display.
2. The  symbol disappears and the key lock is disabled on the display.

Setting the alarm

You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than cooking.

The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the oven off in the event of a certain time. As soon as the time you set has expired, the clock gives you an audible warning.

- i** Maximum alarm time can be 20 hours and 59 minutes.

1. Touch until the  symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the  keys.



» After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts the countdown on the display. If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.

3. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning audio for two minutes. Touch any key to stop the warning audio.
2. The warning audio stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until it shows "00:00".
2. If you want to cancel the alarm by long pressing the key.

Changing the volume level

1. Touch the  key until  symbol and one of the b-01 b-02 b-03 values appears on the display.



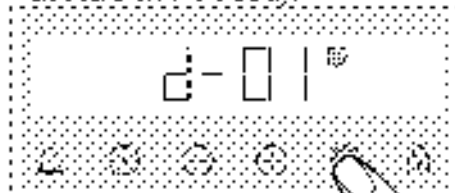
2. Set the desired level with the  keys. (b-01-b-02-b-03)



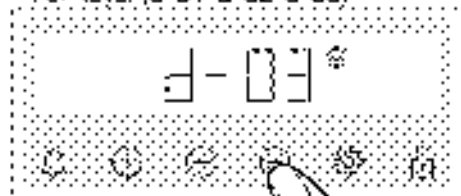
3. Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

Setting the display brightness

1. Touch the  key until  symbol and one of the d-01-d-02-d-03 values appears on the display.



2. Set the desired brightness with the $\odot$ / $\ominus$ keys. (d-01 d-02 d-03)



» Touch the $\odot$ key for confirmation, or the setting is activated directly without touching a key.

Changing the time of day

On your event, to change the time of day that you have previously set.

1. Touch $\odot$ until the $\odot$ symbol appears on the display.

2. Set the time of day by touching $\oplus/\ominus$.



3. Touch $\odot$ or $\oplus$ key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching $\oplus/\ominus$.



5. Confirm the setting by touching the $\odot$ key.

» The time of day is set and the $\odot$ symbol disappears on the display.

6 General information about cooking

This section describes tips on ordering and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the recommended settings for these foods. Accessories for these foods are also included.

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water droplets on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer of the external cookware you will use.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in accordance with the size of the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat-resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- A material is used in making pastry should be room and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, all the browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 °C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, an egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven food

Food	Recommended shelf	Recommended heating	Temperature (°C)	Baking time (min)	Cooking time (min)
Cake on tray	Standard tray ¹	Top and bottom heating	3	100	30 ... 40
Cake in mold	Cake mold on wire shelf ²	Top and bottom heating	4	100	30 ... 40
	Standard tray ¹	Top and bottom heating	5	100	20 ... 30
Sheet cakes	Standard tray ¹	Fast assisted bottom heating	Models with wire shelves: 2 Models without wire shelves: 5	100	Models with wire shelves: 20 ... 30 Models without wire shelves: 20 ... 40
Cooking cake	Round cake mold, 24 cm in diameter with a rim on wire shelf ²	Top and bottom heating	4	100	30 ... 40

Part	Accessories and Options	Optional Finish(es)	Shelf quantity	Weight (lb.)	Dimensions (H x W x D)
	Large wooden mold, 25 cm in diameter with cam-on wire top**	Large wooden bottom pot heating	2	100	30 x x 10
Access	Easy heat	Top and bottom heating	3	170	35 x x 35
Dough party	Standard tray	Top and bottom heating	3	300	50 x x 40
High party	Standard tray	Top and bottom heating	4	400	60 x x 50
Wheel food	Standard tray	Top and bottom heating	3	300	30 x x 40
Language	Standard mold with wooden mold on wire grid**	Top and bottom heating	2 to 3	300	50 x x 40
Apple pie	Round disc metal mold, 24 cm in diameter, on wire grid**	Top and bottom heating	4	180	50 x x 50
Pizza	Standard tray	Top and bottom heating	2	200 x x 200	6 x x 20

* Heating is recommended for all items.

* These accessories may be sold separately or in a package.

** These accessories are not included with your product. They are sold separately as table accessories.

Meat, Fish and Poultry

The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and larger pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than filled by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a hot roasting place.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Meat	Preparation and packaging	Preheating suggestion	Roast quantity	Roasting time (min)	Roasting temperature (°C)
Beef (whole) / Beef (1 kg)	Blank (empty)	Preheated on top heating	3	15 min	250°C max. (for 80 ... 120°)
Lamb's shank (1.5 ... 2.0 kg)	Blank (empty)	Pre-heated on top heating	3	170	200 ... 210
Basted chicken (1.5-2 kg)	Wire grill / Place one tray on a lower shelf	Pre-heated bottom/top heating	2	15 min	250°C max. (for 100°)
Turkey (5.5 kg)	Blank (empty)	Pre-heated on top heating	4	25 min	250°C max. (for 80 ... 120°)
Fish	Wire grill / Place one tray on a lower shelf	Pre-heated bottom/top heating	3	100	200 ... 210

Preheating is recommended for all food.

* New accessories may not be included with your product.

** New accessories are not included with your product. They can be purchased separately or from accessories.

Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet steaks, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food directly in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the foods to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Place the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, place the oven tray to the lower grill to collect the oils. The oven tray you are going to use should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grilling table

Food	Recommended grill level	Grill position	Grill temperature (°C)	Grill cooking time (minutes)
Steak	Wire grill	1-5	250°C max	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	1-5	210°C max	35 ... 45
Mashed beef - 15 pieces	Wire grill	4	250°C max	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	1-5	250°C max	20 ... 25
Beef (skewer)	Wire grill	1-5	210°C max	35 ... 40
Vegetables	Wire grill	1-5	250°C max	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	1-5	220	20 ... 30
Fish (steak)	Wire grill	4	250°C max	1 ... 3

Instructions can be printed by clicking on the grill icon. Turn pieces of food after 1/2 of the cooking time.

Half assisted low gr

Food	Recommended grill level	Recommended grill position	Grill position	Grill temperature (°C)	Grill cooking time (minutes)
Steak	Wire grill	Half assisted low grill	1	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Half assisted low grill	4	150	45 ... 55
Mashed beef - 12 pieces	Wire grill	Half assisted low grill	1	200	30 ... 40
Sausage (steak) / Beef (1 kg)	Wire grill "Assisted low grill" (Assisted low grill)	Low assisted low grill	3	150 min 250°C 100-180°C 150	60 ... 110

Do not overheat or oil grilling food on this grill have

Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60360-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test foods

Food	Recommended tray	Recommended position	Grill position	Temperature (°C)	Cooking time (min/turns)
Toast bread (soft crust)	Standard tray*	up and bottom heating	2	140	20 ... 30
Small cakes	Standard tray*	up and bottom heating	3	180	25 ... 35
	Standard tray*	unavailable bottom/top heating	Models with wire shelves: 3 Models without wire shelves: 2	150	Models with wire shelves: 25 ... 35 Models without wire shelves: 30 ... 40
Spring cakes	Round cake mold, 26 cm in diameter with camlock wire grill**	up and bottom heating	2	150	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with camlock wire grill**	Turn table on bottom/top heating	2	150	30 ... 40
Spiced pie	Round black metal night chafin in diameter with wire grill**	up and bottom heating	3	150	40 ... 60

* Preheating is recommended for all foods.

* These accessories are only not permitted, even with your product.

** These accessories are not equipped with electrical cut-off. They do not have safety cut line accessories.

Grill

Food	Recommended grill position	Grill position	Temperature (°C)	Cooking time (min/turns)
Toast bread	Wire grill	4	250 max	1 ... 2
Meat (soft crust)	Wire grill	4	250 max	10 ... 20

Turn the food over 15° at the end of grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

7 Maintenance and care

General cleaning information

▲ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burn.
- Do not spray the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stain.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and those residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance exos and internally faced components are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, discolors or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or other no-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or inox surface may change colour or line. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft, soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surface, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine

when the surface is saturated with oil. In this case it is recommended to replace the sponges.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal sponges and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliances using dishwashing detergent, warm water and a microfibre cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfibre cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfibre cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried up residue on the glass surface be scraped off with serrated knives, wire wool or similar scoring tools.
- You can remove the calcium stain (yellow stain) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They can damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent.

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect deletion may occur on the keys.

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

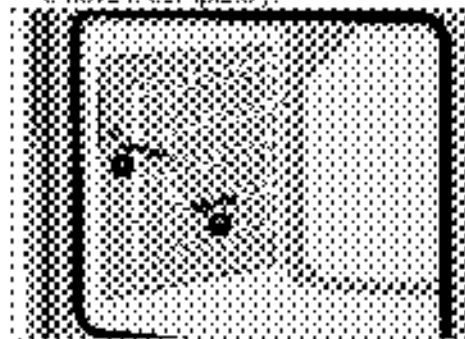
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic wall" section for information. If your product is a self-cleaning model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Pyrolytic self-cleaning

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to 2000 °K, 470-490 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide a good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

General warnings

! Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

! Remove all accessories (telescopic shelf and side racks) if available prior to using the Pyrolytic self-cleaning function. Failure to do so will result in damage to the accessories and side racks.

! If your product is equipped with a pyro-proof accessory (Resistant against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. Unless specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before self-cleaning to avoid damage.

i Do not clean the door gasket. The glass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side racks do not forget to take out the side racks.
2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.
3. Select the "Pyrolysis" function (self-cleaning). P2:00 will flash on the display.
4. Set the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.
5. Once the pyrolysis function starts, P2:00 will light up completely and start to count down. The self-cleaning time

appears in the display. This duration can not be adjusted.

6. When the oven resumes a certain temperature after the self-cleaning process starts, the lock symbol  appears on the time display and oven door can not be opened. It remains locked for which a door the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol disappears.

7. When the cleaning process is completed, "End" appears on the screen.

8. After "End" is displayed and the process of setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.

9. After the symbol  disappears on the display, remove soot deposits with vinegar water.

10. Touch any key to stop the audio alarm.

i Once the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools down to a safe temperature. If you want to cook something during this process, "H" will be displayed and cooking will not be allowed.

Cleaning the oven door

i Do not use harsh/abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or other materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections 'Removing the oven door' and 'Removing the inner glasses of the door'. After removing the door/inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and

a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against the residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

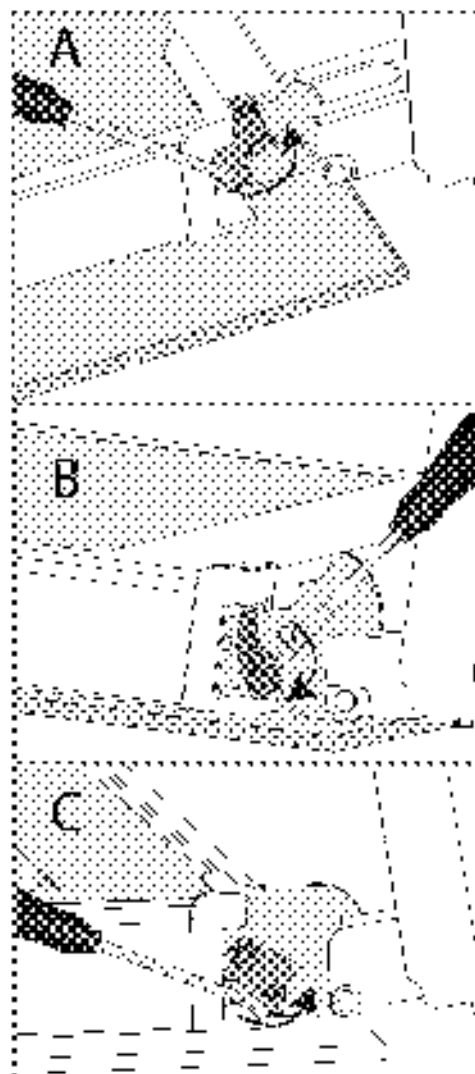
1. Open the oven door.
2. Doon the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (D), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

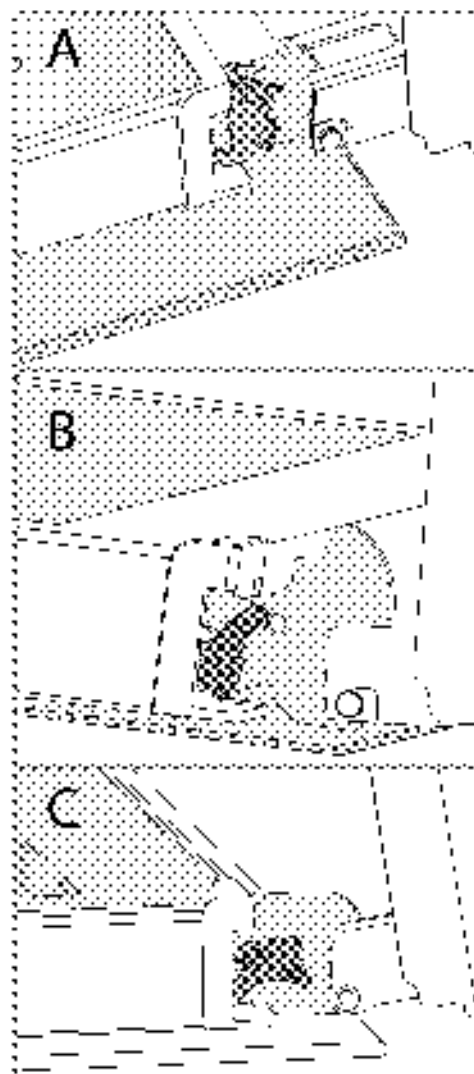
(A) type hinge is available in normal door types.

(C) type hinge is available in soft closing door types.

(D) type hinge is available in self-opening/closing door types.



Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to the full-open position.



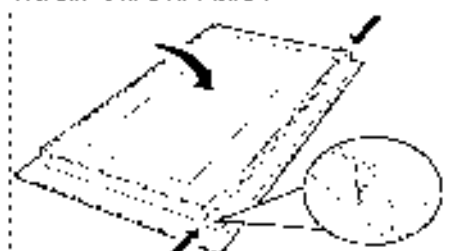
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

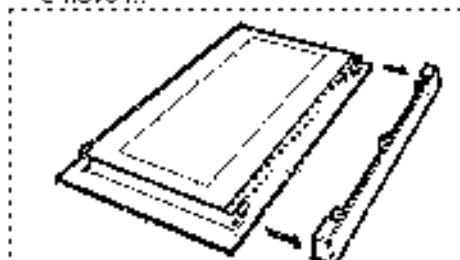
Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door can be removed for cleaning.

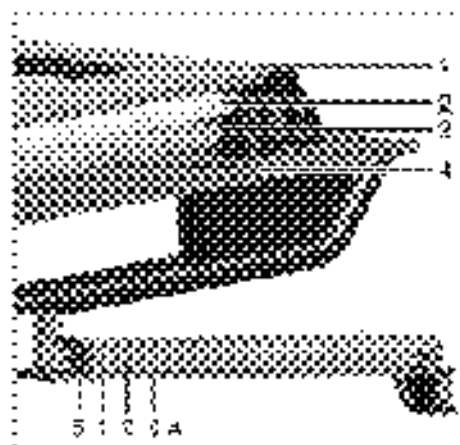
1. Open the oven door.



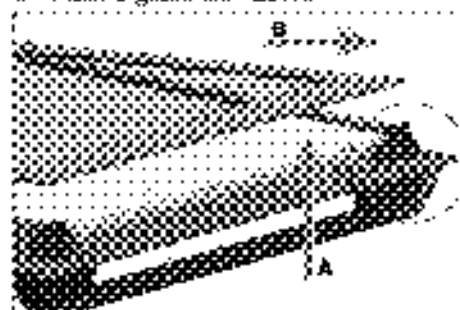
2. Pull the glass component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in this figure, gently tilt the innermost glass towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



1. Innermost glass
2. Second inner glass
3. Third inner glass
4. Outer glass
5. Plastic glass slot (Lower)



4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of reglazing the door is to remove the second and third glasses (P. 3).

As shown in the figure, pass the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (7), pay attention to place the beveled edge of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower guide slot (5).

Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

- i** After cleaning, all glasses must be reassembled.

Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty, clean using dish washing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

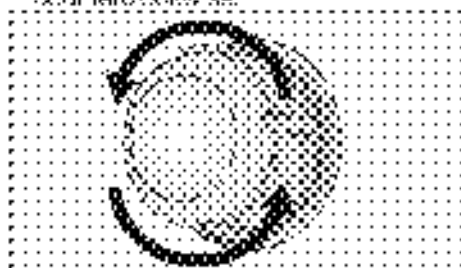
⚠ General warnings

- To avoid the risk of electric shock, before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connection and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorized Service Agents or technicians with license.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.

- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions, such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



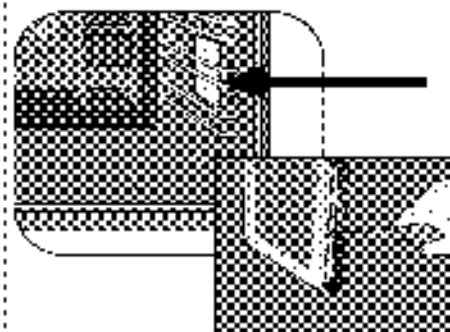
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a lamp, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.

4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the cover lamp as shown in the figure and replace it

with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire sleeves.

8 Troubleshooting

Consult the Authorized Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product. If you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section, Never attempt to repair a defective product yourself.

When steam escapes, it is noisy

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

Water drops are falling, boiling

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hit cold surfaces of the product. >>> This is not a fault.

Product emits noise, noise when heating water & cooking

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

Product does not power

- The main fuse is defective or has tripped. >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.

Over heat times out cook

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

Product does not cook

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.
- In modes equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> Adjust the time.
- Power is out. >>> Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.
- The oven door might be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than approx. 5 minutes, the cooking time settings will be canceled, the heaters will not work and oven lamp will not light.

On models with touch control, screen is blinking or does not work at all

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error code	Error message	Possible solutions
Er1 - Er7	Communication errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er8 - Er2r	Sensor errors	Contact the authorized service to eliminate the error.

Error Codes	Error Messages	Recommended Actions
Er 32 - Er 41	Over-heating errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 42 - Er 58	Over-component errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 59 - Er 64	Over-cook errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 65 - Er 71	Steam related errors (in ovens with steam function)	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 72 - Er 80	Hardware errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 81 - Er 85	Over-safety errors	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 86 - Er 88	Internet connection errors (in ovens with HomeLink function)	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 89 - Er 92	Microwave errors (in ovens with microwave function)	Contact the authorized service to eliminate the error.
Er 93 - Er 99	Electronic board and timer errors	Contact the authorized service to eliminate the error.



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO



100%
CONȚINE ÎN TOTALITATE MATERIE
RECYCLETE

Stimate client,

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

Beco Vă mulțumim că ați ales acest produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, sunați 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. Urmăriți instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate normele de siguranță 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 rănitarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau deteriorarea mediului ambiant.



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



Informații importante și indicat utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare.



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scoala utilizării	4
Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	5
Siguranța electrică	5
Siguranța transportului	7
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării	8
Avertismente privind temperatură	8
Utilizarea accesoriilor	9
Siguranța depunerii	9
Siguranța legată de întreținere și curățarea	10
Auto-căutarea la temperatură înaltă (piroliză)	10

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 12

Reglementări privind deșeurile	12
Conținutul a cutiei Dimplex Velis și depozitarea așezării a produsului	12
Depozitarea așezării a materialelor de ambalare	12
Recomandări pentru economisirea energiei	12

3 Produsul dumneavoastră 13

Prezentarea produsului	13
Introducerea și utilizarea panoului de control a aparatului	14
Controlul sistemului	14
Funcțiile de operare a cuptorului	16
Descrierea produsului	16
Utilizarea accesoriilor produsului	19
Specificații tehnice	22

4 Prima utilizare 23

Primele operațiuni	23
Primele curățări	23

5 Utilizarea cuptorului 25

Informații generale despre utilizarea cuptorului	25
Funcționarea unității de control a cuptorului	25
Selct	29

6 Informații generale privind gătitul 31

Avertismente generale privind coacerea în cuptor	31
Procedura de preparare și mâncarea a cuptor	31
Carne, pește și pui	32
Grătore	35
Rețeta de test	39

7 Întreținere și curățare 38

Informații generale privind curățarea	38
Curățarea accesoriilor	39
Curățarea panoului de comandă	39
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)	40
Auto-curățare periodică	40
Curățarea ușii cuptorului	41
Încălzirea panoului electronic al ușii cuptorului	43
Curățarea împănărilor	43

8 Depanare 46

Instrucțiuni de siguranță

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

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, trigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea țărâurilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

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

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

- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copii 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 copii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația

de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare deosebitul și în

spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.

- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului,

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

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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

Siguranța transportului

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

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

Siguranța instalării

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



Siguranța utilizării

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

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

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



Avertismente privind temperatura

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

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

- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/cin cuptorul încins, folosiți întotdeauna mâni și termorezistente.



Utilizarea accesoriilor

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



Siguranța preparării

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

îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

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

- Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinti 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 fierbinti pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sămă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgărirea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.



Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

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

bine bucătăria în timpul procesului de curățare.

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

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

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind

deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat



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

Acest produs a fost fabricat folosind oțel și materiale de înaltă calitate, care pot fi reutilizate și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoier, menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Dacă îl găsiți într-un centru de colectare pentru reziduură echipamente electrice și electronice (UEE), rugămă să vă adresați o localitate pentru a afla mai multe despre aceste centre de colectare.

Eliminarea responsabilă a aparaturii uzate ajută la prevenirea posibilităților de consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Conformitate cu Directiva RoHS:

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

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materiale de ambalare sunt doar cu casă pentru copii. Făcșaj

materialul de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt făcute din materiale reciclabile. Sortați-le și deșaziați-le a deșeurilor în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoier menajer.

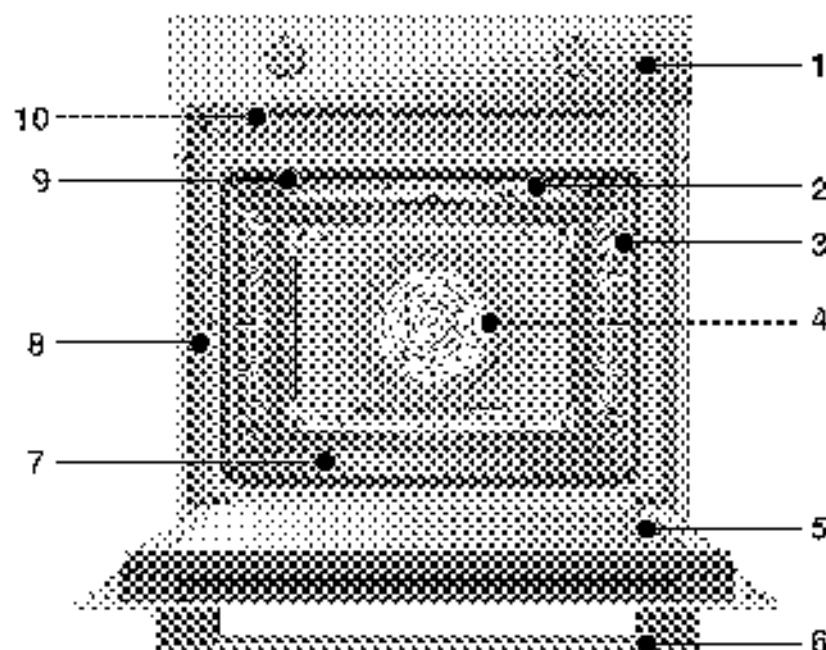
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2017 pot fi găsite în lista produselor furnizată împreună cu produsul.următorul este sugestia vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongeați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase în care să gătiți sau încălziți, care să aibă capac mai bine închis.
- Deși aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora închiderii coacerii, pentru preîncălzirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, aplicați înlocuirea prăjiturilor. Nu deschideți în timpul coacerii, în timpul coacerii.
- Încercați să preparați mai multe alimente la un timp. Puneți coace în același timp, așezând coace vase de gătit pe rafturi diferite. În plus, dacă realizați coacerea la un timp după a tul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu ocoace coace.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

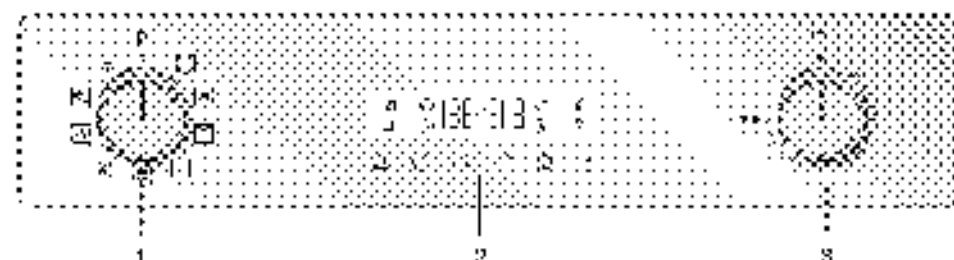


1. Panou de comandă
 2. Lămpă
 3. Rafturi de sămănă
 4. Motor ventilator în soată (oțel de ventilație)
 5. Uscă
 6. Mâner
 7. Element de încălzire interior (pele de oțel la canoa de jos)
 8. Filtre de aer
 9. Încălzitor superior
 10. Oțel de ventilație
- Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bea, sau ca tipul și amplasarea oțelului să difere față de ilustrație.
- Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu rafturi de sămănă în ilustrație, rafturile cu sămănă sunt prezentate în scopul exemplificării.

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista și diferențe la nivel de imagini și afișare dintre caracteristicile unității de producție.

Controlul cuptorului



- 1 Buton de selectare funcție
- 2 Afișaj digital
- 3 Buton de temperatură

Dacă apăsați butonul pentru a începe aparatul, ecranul poate fi încadrat în două moduri și pot apărea în momentul apăsării la unele modele. Pentru a realiza schimbările cu aceste butoane, trebuie să apăsați pe butonul de pornire înainte, apoi să apăsați pe butonul de temperatură. După efectuarea reglajului, apăsați butonul de pornire din nou în poziția inițială.

Buton de selectare funcție

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

Buton de temperatură

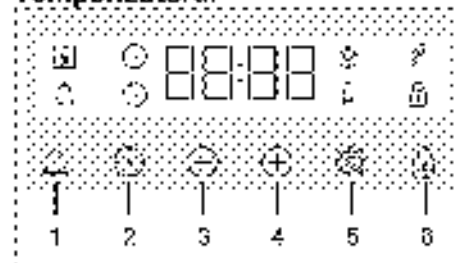
Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură a cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția inițială (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți vedea temperatura în timp real a cuptorului pe ecranul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură și pictograma animată de încălzire cu o linie clipită, la exterior la ea dreapta. Altfel, când:

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

Temporizatorul



- 1 Taste alarmă
- 2 Taste de setare oră
- 3 Taste de creștere valoare
- 4 Taste de reducere valoare
- 5 Taste setare
- 6 Taste de oprire teste

Simbolurile afișate

- | | |
|--|---|
| | : Simbol de timp de coacere |
| | : Simbol de funcționare timp de coacere |
| | : Simbol alarmă |
| | : Simbol scorță de carne |
| | : Simbol de blocare a ușii |
| | : Simbol temperatură |
| | : Simbol setare |

12. "Simbol de oscar uşă" $\rightarrow$ Varza în funcţie de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt afișate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maxime și minime care pot fi selectate pentru aceste funcții. Criteriul modurilor de operare prezente în toate modelele variază în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbolul funcției	Descrierea funcției	Temperatură maximă/minimă (°C)	Descrierea afiliată
	Încălzire cuptorului	-	Neaunclăzirea de încălzire al cuptorului nu este necesară. În acest caz, cuptorul se aprinde.
	Funcționare cu ventilator		Cuptorul nu se încălzește. Funcționază doar ventilatorul de perete și convektor. Alimente congelate cu granule se dezgheată în la compătura camerei, mănăreașă este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unui bucdă întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu oasele. Mănăreașă este încă zăă de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjit, tur și coacere în formă de coacere sau prăjitur și produse de coacere. Coacerea se realizează cu o singură zăă.
	Încălzire superioară și inferioară	40-260	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care nu necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care nu necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară și superioară cu ventilator	40-260	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură zăă.
	Grătare inferioară	40-260	Funcționază grătara inferioară din plata cuptorului. Este potrivită pentru grătarea alimentelor de dimensiuni mici și mari.

Simbol Descriere	Temperatură Minimă	Temperatură Maximă	Opțiuni de temperatură (°C)	Opțiuni de funcționare
	Crăciun interior asistat de ventilator	40	260	Azul care încălzește grădina mică este distribuit în camere cu aer condiționat. Este potrivit pentru frigida și menținerea dimensiunii ma- rină.
	Mortier la cald	40	100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură pentru servirea pe o perioadă mai lungă.
	Poză	-	-	Este folosită pentru a co- curărea capotul la temperatură înaltă. Orij excoarțile în secțiunea de întreținere și curățare pentru accesul la funcție.

Accesoriiile produsului

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

NOTIFICARE : Tăvă aparaturii pot fi folosite, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are nicio legătură cu funcționarea. Deteriorarea dispozitivelor poate apărea dacă acestea se răcesc.



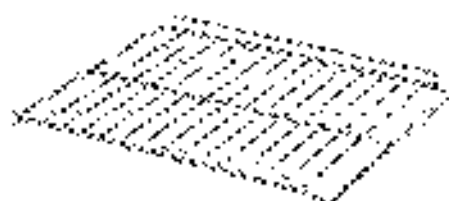
Tavă standard

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

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

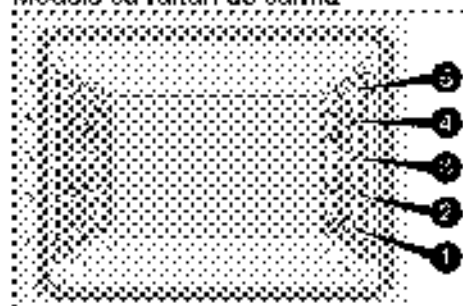
Se folosește pentru frigare sau embasarea alimentelor care trebuie coapte, răcite sau înfășurate pentru aliterii.

Utilizarea accesoriilor produsului

Rafturile de coacere

Există 5 nivele de coacere ale tăvii în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

Modele cu rafturi de sârmă



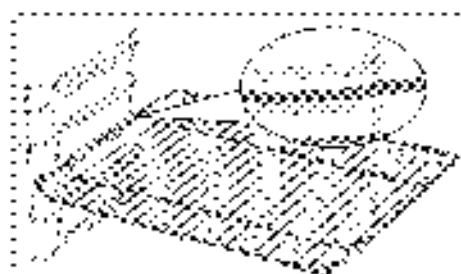
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

Este necesar 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 coacerea mai bună, grătarul trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească centrul, pentru a nu intra în contact cu elementele din spate ale cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

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



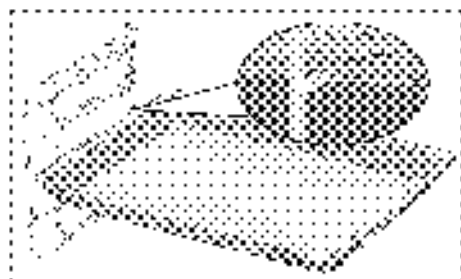
Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

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

Atunci când așezați tava pe raftul dorit pe partea din spate a șoselei trebuie orientată către partea din față.

Pentru coacerea mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească centrul, pentru a nu intra în contact cu elementele din spate ale cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

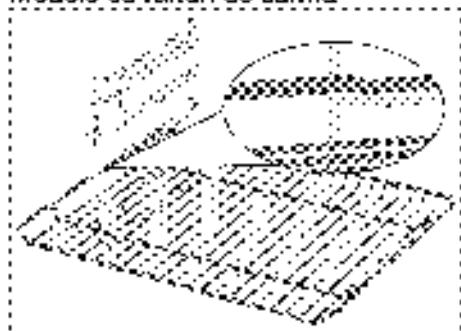
Este esențial să așezați în mod corespunzător tava pe rafturi. Tava are o singură direcție, altminteri când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul drept, partea de prindere a acestuia trebuie orientată către partea din față.



Funcția de oprire a grătarului de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul de sârmă să cadă de pe raft. Cu această funcție, puteați evita mișcarea cu siguranță și în siguranță. Altminteri când împartăți grătarul de sârmă, îl puteți pune în altă parte când acesta ajunge la capăt. Trebuie să faceți peșea pe raft pentru îndepărtarea completă.

Modele cu rafturi de sârmă

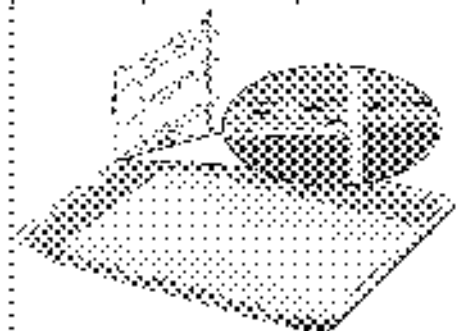


Modele fără rafturi de sârmă



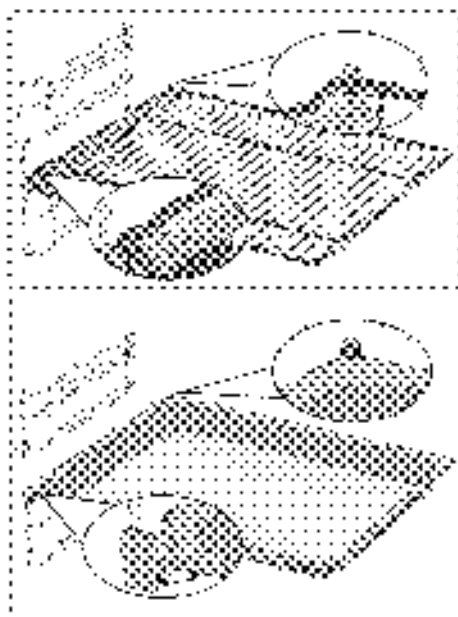
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtăți tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți ușor din mână dreapta, când ajunge la capăt. Trebuie să faceți peșea pe raft pentru împartarea completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

De la la șinele telescopice, șinele sau grătarul de sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosești tavă și grătar de sârmă cu șine telescopice, trebuie să ai grijă de grija de pe fața și spatele șinelor telescopice, să se soție de marginea grătarului și a tăvii (ca în figura).



Specificații tehnice

Dimensiuni și greutate

Dimensiuni externe ale produsului (înălțime/ățino/adâncime)	595 mm/594 mm/597 mm
Dimensiuni de instalare cușter (înălțime/ățino/adâncime)	580 mm/ 800 mm/520 mm/ mm/ 550 mm
tensiune/ frecvență	220-240 V ~ 50 Hz

Clasa de eficiență energetică transverasă folosită/potrivită pentru etichetarea produsului	min. F.35W-(6.3 x 1,5) m ²
--	---------------------------------------

Consum total de energie	2,6 kWh
-------------------------	---------

Tip de cușter	Cușter asistat de ventilator
---------------	------------------------------

* Noțiuni de bază: Informațiile privind eficiența energetică a cupoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 80350-1/EN 80350-2. Aceste valori sunt determinate în condiții de încălzire standard, cu funcții (dacă există) de control de încălzire inferior sușter și încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu utilizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1 - Încălzire vent.ator, 2 - Încălzire ventilator 3 - Încălzire inferior asistat de ventilator, 4 - Încălzire superioară și interioară

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

4 Prima utilizare

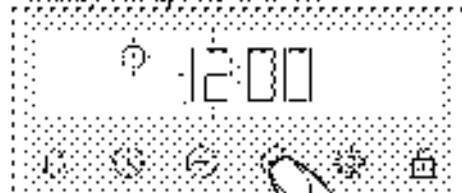
Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunea următoare.

Prima setare

- i** Setați întotdeauna ora din zi în funcție de ora locală după ora. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

1. Auriți câmpul după ora de orați, pentru prima dată 2. câmpul, alături de ora, „12:00” și simbolul ☀ clipsea cu ațușul.

2. Setati ora apăsând **EA**.



3. Apăsând tastele **EA** și **EA** pentru activarea câmpului aferent în butelii.



4. Setati minutul apăsând **EA**.



5. Apăsând tastele **EA** pentru a confirma setarea.

* Ora este setată, iar simbolul ☀ o scara de pe ecran.

- i** Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolul ☀ continuă să clipsească, iar după ora nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați momentul zilei selectând o a sau apăsând tastele **EA** atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica selectarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setare”.

- i** Solăriile și curentele sunt anulate în cazul întreruperii alimentării electrice. Apăsarea trebuie reglată din nou.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate mâncărele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, foliați-le împreună cu produsul.
3. Pentru produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Așteptați resturile și peștele care se înfățișează în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când foliați produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de coacere pentru utilizarea la coacerea alimentelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de coacere ale cuptorului”. Puteți alege modul de utilizare a cuptorului în secțiunea următoare.
5. Așteptați încă câteva zile.
6. Stergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă sau cu un burețel și lăsați-o să se usuce.

Înainte de utilizarea accesoriilor;

Curățați accesoriile pe care le adăugați din cuptor cu soluție de apă și detergenți și nu un burețel moale.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți niciodată esculie, perii / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timbrele cântec, era după o înă portare, cupponul să emită fum și mirosuri. Aceasta este un lucru normal. Ventilează bine în căzarea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați înălțarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și motorul. Acesta este dezactivat automat la termănat procesului de răcire. Aerul cald este pe partea de sus a ușii cuptorului. Nu deschideți niciodată deschideri de ventilație cu mâinile 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 temporizatorul cuptorului la stângșul finalului 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 autoverifică și se porționează automat. Acesta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde atunci când cuptorul începe să coacă. La terminarea mode-ului, becul este spins în timp de coacere, iar alina-rea se stingă după un anumit timp.

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

Dacă doriți ca becul cuptorului să se aprindă permanent, setați funcția de coacere „Dacă cuptorul” cu ajutorul butonului de selecție a funcției.

Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

i Durata maximă a intervalului de coacere este de 3 de ore și 59 de minute.

Tempul maxim de păstrare cald este de numai 23 de ore și 59 minute.

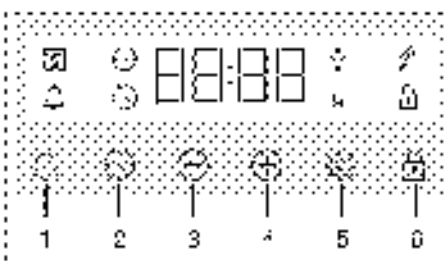
Programul va fi anulat în cazul unei pierderi de curent. Veți trebui să reprogramați cuptorul.

i În timpul realizării acestor funcțiilor relevante se aprind poartele. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.

i Dacă s-a realizat o eroare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.

i Dacă timpul de coacere este setat la răspuns de coacere, timpul rămas este afișat pe ecran.

i În cazurile în care timpul de gătit este setat, cuptorul este automat înghețat la 0 pentru o lungă perioadă de timp.



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de start/coacere
- 3 Tastă de creștere a valorii
- 4 Tastă de reducere a valorii

- 5. Tastă setări
- 6. Tastă de oprire testare

Simboluri afișaj

- ☉ : Simbol timp de coacere
- ☉ : Simbol de închidere timp de coacere
- ☉ : Simbol alarmă
- ☉ : Simbol sonor de alarmă
- ☉ : Simbolul de blocare a taste-or
- ☉ : Simbol temperatură
- ☉ : Simbol setări
- ☉ : Simbol de oprire ușor

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

Pornirea cuptorului

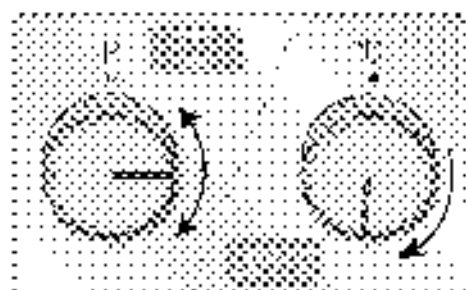
Auți să începeți alina funcția de setare cu care doriți să realizați coacerea, apăsați butonul de setare a funcției și setați cantitatea temperatură cu ajutorul butonului de temperatură cuptor. Începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul înainte de a termina de coacere cu funcția de temperatură pe poziția off (opri) (sus).

Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace fără a utiliza controlul manual (prin comandă dumneavoastră) fără să utilizați butonul de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifică alimentelor dumneavoastră. Exemplu:



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.

2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.

» Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat a funcției și temperatură selectate și pe ecran va apărea 0. Pe afișaj, vor apărea valoarea setată a temperaturii și animația pe o linie. Așei, timpul scurs de la începerea gătitului apare secvențial. Atunci când temperatura se afișează, simbolul de coacere și cronometrul va emite un bip. Animația cu 0 lini de pe ecran se oprește și simbolul de coacere continuă până la valoarea temperatură. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se bazează asupra timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care contorul s-a afișat 0, opriți cuptorul folosind butonul de setare a funcției Funcție și butonul de temperatură în poziția off (opri) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere

Puteți prepara manual cuptorul la setarea timpului de coacere, selectând funcția de temperatură și funcția de operare specifică alimentelor dumneavoastră și setând timpul de coacere pe cronometrul.

1. Selectați funcția de coacere

2. Apăsăți **⏸** până când simbolul **⏸** apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



- i** După setarea funcției și temperaturii de coacere, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta **⏸** direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificat ora cu tasta **⏻/⏹**.

3. Reglați timpul de coacere cu tasta **⏻/⏹**.



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

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

» Cuptorul încorporează în prezent modalitatea funcția de temperatură selectată. Timpul de coacere se va încorpora în funcția de coacere și afișarea pe afișaj pentru timpul de gătit cu numărătoare inversă și valoarea setată a temperaturii apar secvențial cu ambele pe 3 linii lângă aceasta. Apoi când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul **⏻** apare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de coacere se oprește și simbolul **⏻** apare pentru a înghiți valoarea temperaturii.

5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul **⏻** clipește, iar cronometrul emite semnale sonore.
6. Aama se oprește este adăugată două minute. Apăsând tasta **⏻** pentru dezactivarea aame sonore. Aama sonoră se oprește, iar ecranul afișează pe ecran.

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

Pentru setarea temperaturii și funcției de coacere selectați valoarea din meniu și apăsați seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea funcției de coacere.

1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsăți **⏸** până când simbolul **⏸** apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



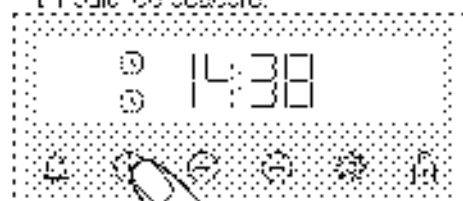
- i** După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta **⏸** direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificat ora cu tasta **⏻/⏹**.

3. Reglați timpul de coacere cu tasta **⏻/⏹**.



- i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primul și 5 minute după întreruperea coștă cu 5 minute.

» După setarea timpului de coacere, simbolul se afișează constant pe ecran.
4. Apăsând până când simbolul apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.



5. Reglezi timpul final de preparare cu tastele și .



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

6. Introduci mâncarea în cuptor și setezi temperatura cu butonul de temperatură.

» Ceea ce cuptorul calculează automat timpul pentru începerea coacerii, scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat. Atunci când se scade ora încep coacerii, funcția selectată a cuptorului va funcționa, iar cuptorul va funcționa la temperatura setată. Timpul de coacere

se setează în funcție de coacerea inversă și a coacerea directă. Timpul de gătit cu coacerea inversă și va ca să se seteze la temperaturii apar coștă al cu an afișaj pe 0 lin. lângă coștă. Atunci când temperatura de coacere este rădă temperatură setată, simbolul apare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se coștă și simbolul apare din nou lângă valoarea temperaturii.

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

8. Așeză mâncarea pe oală și dău în mite. Apasă orice tastă pentru dezactivarea a anului sonor. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul anului sonor, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni funcționarea cuptorului la sfârșitul anului sonorului, ieseți cuptorul de temperatura și butonul de funcție a poziția „0” și opriți cuptorul.

Setări

Activarea blocării tastelor

Pentru a evita intervențiile asupra unității de control, activând funcția de blocare a tastelor.

1. Apăsă până când simbolul apare pe afișaj.



» Simbolul apare și numărul coștă inversă 3-2-1 începe pe afișaj.

În orice oră numărătorii inversi, este adăugată blocarea tastelor. La apăsarea oricăreia teste atunci când blocarea teste este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

i Dacă eliberezi asta în înțeles de "în orice oră numărătorii inversi" blocarea tastelor nu va fi activată.

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

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsăți  când simbolul  dispare de pe afișaj.

» Simbolul  dispare iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

Setarea alarmei

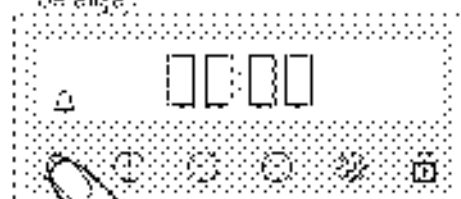
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reminder. În afara de orăcăr.

Constată că alarmă nu are niciun efect asupra funcției de operare a cuștarului. Se utilizează în scopul avertismentului.

De exemplu, puteți utiliza orăcărul cu alarmă atunci când doriți să înlocuiți mâncarea în cuștar, la o anumită oră. Immediat ce timpul setat a expirat, orăcărul emite o alarmă sonoră.

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

1. Apăsăți  când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmă cu tastele .



» După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmă și timpul de orăcăr sunt același simbol, se va afișa doar cu direla cea mai scurtă.

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

Dezactivarea alarmei

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

» Alarma sonoră se oprește, iar ora alarmă se afișaj.

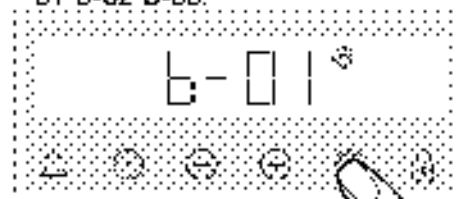
Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsăți  până când simbolul  dispare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsăți testă  când apare „00:00”.

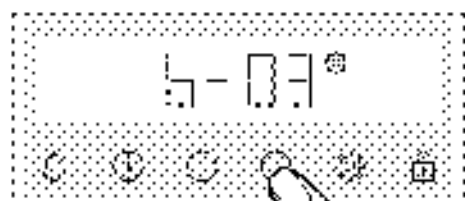
2.  Puteți, de asemenea, să anulați alarma acăsând lung testă.

Modificarea nivelului volumului

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



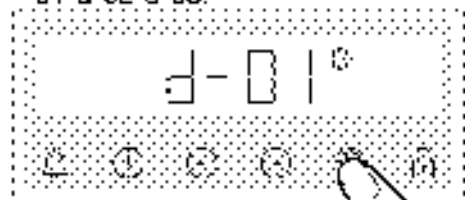
2. Seleți nivelul dorit cu tastele   (b-01 b-02 b-03).



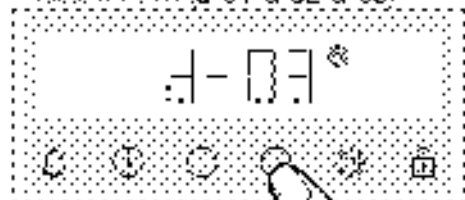
3. Apăsăți tastele pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

Setarea luminozității afișajului

1. Atingeți astu până când simbolul apare pe afișaj, unde puteți seta d-01 d-02 d-03.



2. Reglați nivelul de iluminare la d-01 d-02 d-03, tastele (d-01-d-02-d-03).



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

Modificarea orei

Pe cuplon, pentru a schimba ora setați anterior:

1. Apăsăți până când simbolul apare pe afișaj.
2. Seteți ora apăsând .



3. Apăsăți tastele sau pentru activarea câmpului afonon, min, sec.



4. Seteți minutul apăsând .



5. Apăsăți tastele sau pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul din spate de ceapă.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune oferă indicații privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producător și sfatul celei mai bune pentru aceste alimente. Se pot găsi și adresele de adresare 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. Așezați când deschideți ușa cuptorului, oastrăți distanță.
- Aburul generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului din apropiere. Dacă temperatura este ridicată, acest lucru poate fi dăunător. Acest lucru este un eveniment normal.
- Temperatura de coacere și valoarea de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitatea. În acest motiv, aceste valori sunt indicate sub forma de intervale.
- În depășirea în folosirea coacerii, o rețetă este din cuptor, înainte de începerea coacerii. Acest lucru rămâne în cuptor, în funcție de cantitatea alimentelor în vasele coacere.
- Pentru alimente preparate conținând rotunde proaspete, cutet obiecta de rețetă rețetă este așezată în funcție de metodele de coacere.
- Folosirea coacerii în funcție de rețetă va asigura cele mai bune performanțe de coacere. Respectați instrucțiunile avertismentelor și informațiile furnizate de producător pentru vasele de coacere. Nu neașteptați să folosiți.

- Taiet, tăietă de coacere de care o veți face la gătit, la dimensiunile de vase, de coacere. Dacă tăietă de coacere din vase, există riscul de ardere și alungirea coacere. Dacă tăietă de coacere din vase, există riscul de ardere și alungirea coacere. Dacă tăietă de coacere din vase, există riscul de ardere și alungirea coacere.
- Pentru a preveni rădăcinile de coacere, așezați mâncarea pe rafturi coacere recomandate. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesorii de produs, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de coacere extern, alegeți vasele de coacere în funcție de coacere și rezistență la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în funcție de programul de coacere, asigurăți-vă că puneți mâncarea în cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sămăn, așezați vasele în funcție de grătarul, nu lângă pereții 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.
- Mărfurile din metal, ceramică și sticlă, astfel încât să se gătească, în funcție de interiorul alimentelor de coacere și nu se rumenesc uniform.
- Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a

alimentului. În acest caz, poate fi necesară și, orlungi, timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca umbră a lăsa și oră scurte în laborator de coacere. 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.
- Gatiti alimentele recomandate în masa de gătit cu o singură tavă.

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

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

temperatura și creșteți timpul de coacere.

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere. Umectați folia de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de sare.
- Dacă produsele de patiserie se coacelent, asigurati-vă că coaceea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste mângâia vasului.
- Dacă aluatul este numărit la scara 2, dar partea inferioară este neapărată, asigurați-vă că acest lucru se coace nu scade în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o numărare uniformă, înlocuiți să înfățișeze aluatul uniform în foile de aluat și compozite.
- Coaceți în poziția a temperatură adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de numărită, așezați pe un raft inferior, la umplerea de preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Tipul produsului	Modul de coacere	Temperatura de coacere	Program de coacere	Temperatura de coacere	Timp de coacere (min)
Prăjituri la cuptor	Tip standard	În cuptor superior și inferior	0	140	20 ... 40
Prăjituri în tava de coacere	Tip de coacere pe raft de coacere**	În cuptor superior și inferior	2	140	30 ... 40
Alimente mici	Tavă standard	În cuptor superior și inferior	0	130	25 ... 35

[illegible]

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Conformitatea cu sudorizarea și o aer înaintea de prepararea puiului, curățarea și curățarea masei de carne crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru lipsirea carnii fără oase.
- Lăsați în cuptor aproximativ 4-5 minute de timp de gălire per cartinelu cu masea de carne.
- După exorarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sudorizarea este mai bine distribuită în timpul "frier" și nu se scurge, atunci când carnea este afiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gătitul trebuie recomandat în masa de gătit cu o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Tipul de carne	Modul de preparare	Temperatura de gătit	Număr de cartine	Temperatura de fierbere	Timp de gătit (min)	
Carne de porc (1-4 kg)	afiat standard	Înaltă	Înaltă (superioară)	2	15 min 20 min (sp. 20-100)	60 ... 90
Carne de vită (1-2 kg)	afiat standard	Înaltă	Înaltă (superioară)	2	100	30 ... 100
Vițel (1-2 kg)	afiat standard	Înaltă	Înaltă (superioară)	2	15 min 25 min (sp. 180)	60 ... 90
Carne (0,5 kg)	afiat standard	Înaltă	Înaltă (superioară)	1	20 min 25 min (sp. 100 ... 180)	150 ... 210
Pește	afiat standard	Înaltă	Înaltă (superioară)	0	100	20 ... 30

Pentru toate rețetele se recomandă preîncălzirea.

* Nu puteți găti peștele congelat într-un recipient de gătit cu tava de carne.

** Așezarea carnilor într-un lăvăz în apă caldă este recomandată. Așezarea în apă caldă este recomandată.

Grăitoare

Cămară roșie, pestele și puilul se numără rapo. ac. no. când sunt puse pe grătar, capătă o crustă în moacă și nu se usucă. Cămară ilu. îngăruile, cămății proscum și legumele suculente (roșii, coapă etc.) se protează în mod deosebit pentru îngheț pe grătar.

Avertismente generale

- Alimentele necesitate pentru conservarea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc deschis pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai furtivă 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 vor fi să se pregătească pe grătarul de sămă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășească dimensiunile secerului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor pe grătar, timpul de preparare indicat în tabelul po. var.
- Așezați grătarul de sămă sau tava grătarului la nivelul copt, în cuptor. Dacă îngheț pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul interior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care ameză să se introducă în rețetă și să se dimensioneze este încet să se opoară într-o zonă a grătarului. Este bine să acoperă la fel să nu fie inclusă cu produsul. Pentru a curăța mai ușor, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Modul de preparare	Grăsime pe grătar	Temperatură (°C)	Timp de preparare (min)
Peste	Grătar de sămă	4 - 5	250 max.	20 - 25
Bucăți de pu	Grătar de sămă	4 - 5	250 max.	25 - 35
Chifle înghețate / congelate	Grătar de sămă	4	250 max.	10 - 15
Cuie de carne	Grătar de sămă	4 - 5	250 max.	20 - 25
Fructe - feluri	Grătar de sămă	4 - 5	250 max.	25 - 30
Cuie de ciob	Grătar de sămă	4 - 5	250 max.	25 - 30
Legume grătar	Grătar de sămă	4 - 5	200	20 - 30
Fructe de pădure	Grătar de sămă	4	250 max.	1 - 3

Rețeaua de grătar este echipată cu un sistem de protecție împotriva incendiilor și este echipată cu un sistem de protecție împotriva incendiilor și este echipată cu un sistem de protecție împotriva incendiilor.

Grătar inferior asetat pe vorțitor

Aliment	Modul de preparare	Grăsime utilizată	Finanțe utilizate	Temperatură °C	Timp de preparare min
Peste	Grătar de sămă	Cuie de carne salțar de vâsc	4	200	20 - 35

Grăitoare

Aliment	Rețetă și selecție	Modul de preparare	Conținutul de lipide	Tipul de grăsime (saturată, necesar)
-Oină roșie	Călele de gătit	4	2,0 g/100g	1 - 2
Călele de gătit - 12 bucăți	Călele de gătit	4	250 g/100g	20 - 25

Întreaga rețetă este gătită; după scurțarea a 1/2 din timpul total de preparare

Se recomandă prăjirea timp de 10-15 minute pentru a se asigura că grăsimea este gătită

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așezați cu atenție apă caldă pe suprafețele care trebuie curățate. Suprafețele terțiri pot provoca arsuri.
- Nu aplicați detergenți agresivi pe suprafețele terțiri. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, riscurile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar o bună parte din poluare va fi evitată, înlocuind astfel produsele.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi pentru curățare.
- Un detergent sau agent de curățare pot deteriora suprafețele. Nu folosiți detergenți abrazivi pentru a curăța, pentru a curăța produsul pentru începerea de curățare sau, altfel spus, asigurați-vă timpul de curățare.
- Nu utilizați niciodată un agent special de curățare pentru curățare pe oțel inoxidabil după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel și uscați-l cu o cârpă uscată și non-abrazivă.
- Asigurați-vă că ștergeți complet și dul rămas după curățare și curățați mediul înconjurător rămas în urma preparării alimentelor.
- Nu ștergeți niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru că, în consecință,

suprafețele și mânerul de coș sau otel inoxidabil.

- Suprafețele de inox sau otel inoxidabil își pot pierde strălucirea în timp. Acest lucru este normal. Curățați și suprafețele inoxidabile de inox cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergenți lichizi (care nu zgărie) potrivit pentru suprafețele de otel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați amestecul de grăsime, ulei, amidon, lacto și proteino de pe suprafețele de otel inoxidabil sau coșul în mediu fără grăsime. Metalele se pot oxida în timp.

Suprafețe emalate

- După fiecare utilizare, cu grijă curățați suprafețele emalate cu detergenți de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burețel, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul curățește cu aburi are o funcție de curățare ușoară cu abur pentru a realiza curățarea ușoară cu aburi în cazul murdăriei ușoare, nepereptătoare. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu aburi”).
- Pentru cele pe sisteme se poate utiliza produsul de curățare pentru cupon și grătar, recomandat pe site-ul web al producătorului, sau, dintr-un burețel de sămănă fără zgăriere. Nu folosiți un produs extern de curățare cupon.
- Cuponul trebuie să se răsească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor forțate va crea o stare periculoasă de incendiu, și deteriorarea suprafețelor emalate.

Suprafețe catalitice

- Peretele lateral din zona de preparare nu poate fi acoperit decât cu oțel de

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

- Fieret, dacă folosești suprafața metalică și poroasă ușoară. Fieret catalitic al cuplului nu trebuie curățat.
- Suprafețele de aliaj absorbibile datorită structurii poroase și încep să se înlocuiască după o anumită suprafață de expunere, în acest caz se recomandă înlocuirea piesei.

Suprafețe de sticlă

- A nu se curăța suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot da eroare suprafeței sticle.
- Curățați ecranul cu detergent de vase apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent, după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot da eroare suprafeței sticlei albe.
- În orice situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu bujile cu lamină zincată, care pot sămăni sau instrumentele ascuțite sămăne.
- Puteți îndepărta petele de uleiuri (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agent de decătare disponibil în comerț, cu un agent de decătare curățătoare sau soluție lăptosă.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare cu apă caldă și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decorațiile și etichetele de pe suprafața sticle 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 burețel și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice dure și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele vopsite se deteriorează.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot deteriora de ruginită.

Curățarea accesoriilor

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

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați butonurile de comandă și butonul de ștergere, panoul și butonurile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butonurile și garniturile de decătare controlate cu cârpa panoului de comandă. Panoul de comandă și butonurile pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panoului de comandă, butonurile de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butonurilor. În caz contrar, din jurul butonurilor se pot șterge.
- Curățați panoul de control textile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă prosoala din masele noastre este prevăzută cu caracteristici de protecție a tastelor, setați blocarea tastei orânduită de curățarea panoului de comandă. În caz contrar, se pot produce defectări în funcționarea nivelului tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

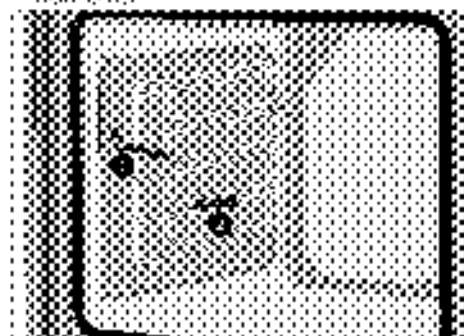
Urmeți instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul de suprafață din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cup- torului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi accesați decât cu vopsea de email sau ștal catălită. Acest proces variază în funcție de model. Dacă există un perete catălit, consultați secțiunea „Perete catălit” pentru informații. Dacă accedul dintr-o direcție reprezintă un mod de curățare cu șămă, 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 șămă:

1. Scoateți panoul din față a raftului de șămă. Împingându-l către peretele lateral din partea din față.
2. Trageți raftul de șămă spre dintr-o direcție, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru a reserbi area rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtare

acestora trebuie repetate în orice nouă înverșare a stărilor.

Auto-curățare pirolitică

Cuporul se auto-curăță pirolitic. Cuporul este încălzit la aprox. 420-450 °C, iar murdăria calcină și căde însă până pe neajuns. Acest lucru poate cauza degajarea de fum gros. Asigurați o ventilație bună. Proza trebuie utilizată după aproximativ fiecare 10-15 zile de curățare a cuptorului.

Avertismente generale



Suprafațele fierbinți provoacă
arsuri!

Nu atingeți aparatul în timpul
procesului de curățare automată și nu
lăsați pe mână copiii să se apropie.
Așteptați cel puțin 30 de minute
înainte de a îndepărta reziduurile.



Înainte de a utiliza funcția de auto-
curățare, verificați încălzirea
adecvată a raftului telescopic și
rafturile laterale (în cazul în care sunt
disponibile). În caz contrar,
adecvată a raftului telescopic vor fi
distruși.



Dacă produsul dumneavoastră este echipat cu un accesoriu rezistent la piroxid (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cupron. Dacă accesoriiile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea piroxidă, sau nu, este specificat în secțiunea obșoare accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriiile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita deteriorarea, trebuie să îndepărtați din cupron înainte de auto-curățare.



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

1. Începeți la toate accesoriiile din cupron. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.
2. Înainte de a începe curățarea, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interioare cupronului cu o lavă amolă.
3. Relectați funcția „Pyroysis (Piroxid)” (auto-curățare).
- P2:00 va începe în timpului pe afișaj.
4. Relectați butonul de temperatură la temperatura cea mai înaltă „max” (maximum).
5. Dacă pe funcția de piroxid începe, P2:00 se va aprinde constant și va începe să cronometreze. Timpul de auto-curățare durează 60 de minute. Această durată nu poate fi egală.

6. Când cupronul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbol de obșoare  apare pe afișajul de timp și cupronul nu poate fi deschis. Această rămăne blocat o perioadă de timp după terminarea funcției de piroxid. Nu forțați înlocuirea la tocind rășină înainte ca simbolul de blocare să dispară.
7. Când procesul de curățare a încheiat, pe ecran apare „End”.
8. După ce este afișat „End”, trebuie să procesul scutând butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (OFF).
9. După ce simbolul  dispară de pe afișaj, îndepărtați deșeurile de grăsime cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsăți orice taste pentru deactivarea a unei sonore.



De la finalizarea funcției de piroxid, obșoare nu va fi activă când când cupronul se răcoete la o temperatură obșoare. Dacă doriți să gătiți ceva în timpul acestui proces, pe ecran se va afișa „FF”, iar gătitul nu va fi permis.

Curățarea ușii cupronului



Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, bureți de săpun sau hârtii or, pentru a curăța ușa și geamul cupronului.

Pentru îndepărtarea obșoare cupronului și geamului ușii, utilizați o cântă. Măscul îndepărtării obșoare și geamului este obșoare în secțiunea „Începătarea și cupronul” și „Îndepărtarea geamului intercală ușii”. Dacă sursa energiei geamurilor intercală ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o

corpă moale sau burete, e uscați cu o cârpă uscată. Stingeți-l cu o cârpă și apoi clătiți-l împotriva rezonanței de coar care pot apărea pe sticlă după curățare.

Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușă cuptorului.

2. Deschideți planșele din scut

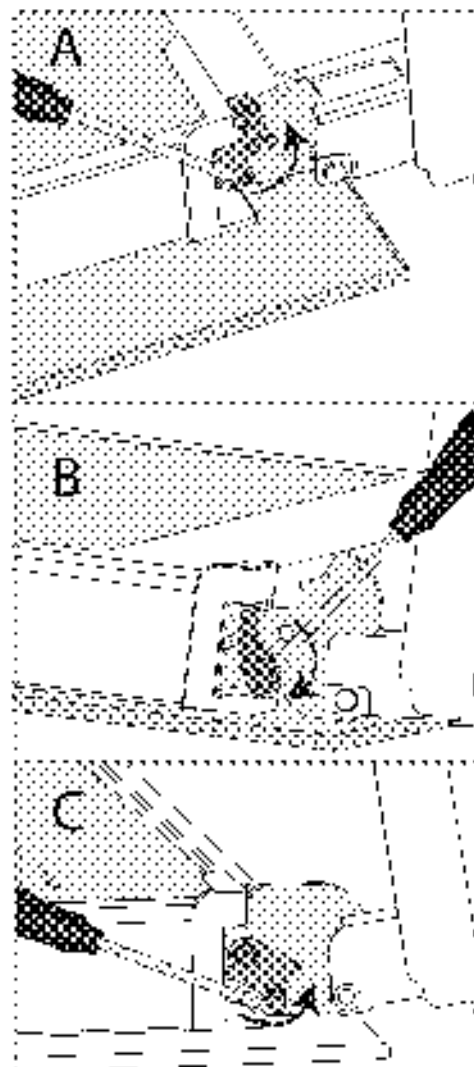
balanșelor din lăță, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

Butonul de la mâini (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurele de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articole.

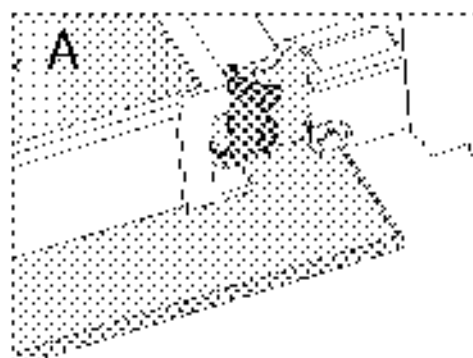
(A) butonul de tip este disponibil în toate modelele.

(B) balanșele tip este disponibilă în toate modelele, încluzând ușă.

Balanșele tip (C) este disponibilă în toate modelele de închidere / închidere ușii.



Închiderea balanșelor - poziție închisă



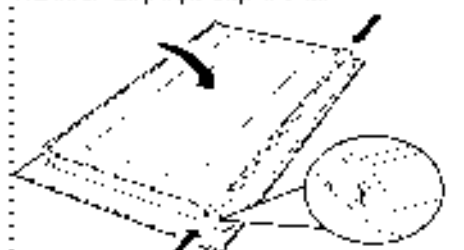
4. Trageți ușă deschisă în sus pentru a o elibera din eulărmidele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i Pentru deschiderea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acestor componente trebuie aplicate în ordine inversă a etapelor. Atunci când închideți ușă, asigurați-vă că închidătorul este de pe locașul corespunzător.

Îndepărtarea geamului Interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi îndepărtat pentru curățare.

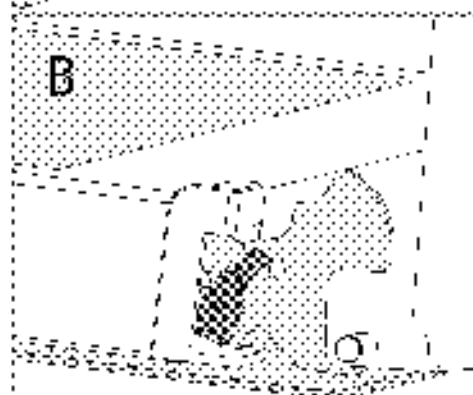
1. Deschideți ușă cuptorului.



2. Trageți călele dintr-o singură componentă de plastic, atașată pe secțiunea superioră a ușii cuptorului, scuturând și trăsând pe punctele de presare de pe ambele părți ale componentelor îndepărtate-o.



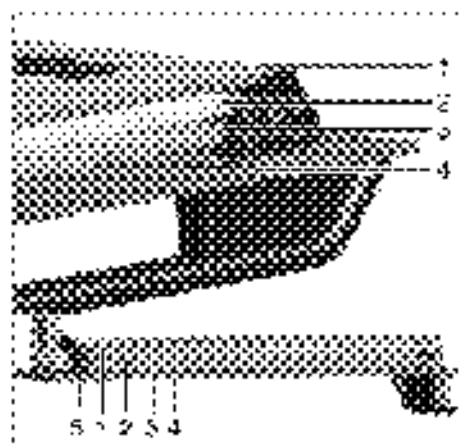
3. Așezați ușa într-o ligătură, ridicând cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți tragând în direcția „B”.



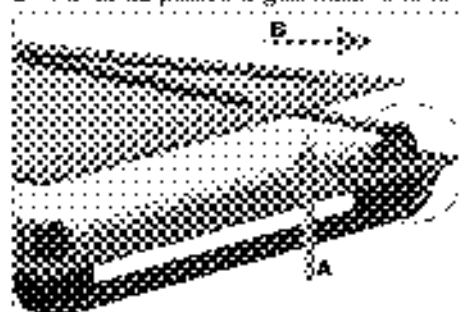
Închiderea ușii - poziție deschisă

5. Închideți ușă cuptorului în poziție semi-deschisă.





1. Geamul de la extrema interioară
2. Al doilea geam
3. Al treilea geam
4. Geam exterior
5. Fântă de plastic a geamului inferior



4. Repetați același proces pentru înlocuirea celui de al doilea și al treilea geam.



Prinul cușă a reșanșului și gata înlocuirea celui de-a doi și al treilea geam (2, 3).

Așa cum se arată în figura, așezați marginea țesută a geamului pe marginea țesută a fântii de plastic.

Ordinea etajării celui de al doilea și al treilea geam nu are nicio importanță, deoarece acestea sunt intercalabile. În timp ce etajați geamul de la interior (1), verificați parțial înălțimea geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea corectă a geamurilor inferioare ale tuturor geamurilor intercalabile în fântă de plastic de la partea inferioară (5).

Acordați atenție la direcția cadrului, până când se aude un clic.

i După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care așă de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește, curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel. Asași cu o cârpă ascută. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând structura din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

- Pentru a evita rănirea de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conexiunea electrică și așteptați răcoarea cuptorului. Supratensiile termice pot provoca arsuri.
- În acest cuptor se folosesc o lampă incandescentă cu o putere maximă mică de 40 W, o lămpă incandescentă de 60 mm, un electromagnet mic de 30 mm sau o lămpă cu halogen cu priză tip G8, o putere maximă mică de 60 W. Lampile sunt potrivite pentru funcționarea la zonă de lucru peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi cumpărate de la agenții de servicii.

autorizații sau de la un tehnician cu
competențe.

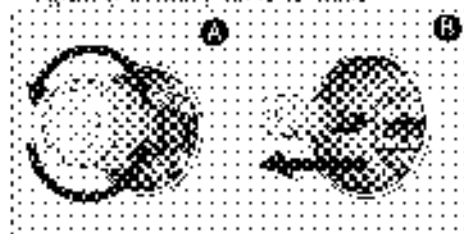
- Fiecare lămpi pot avea să difere de cea
prevedută în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu
se e adecvată pentru iluminatul
încăperilor locuințe. Scopul acestei
lămpi este să permită utilizatorului să
supravegheze și menține din interiorul
cuptorului.
- Lampa e utilizată în acest aparat
într-unul să realizeze a condiții fizice
extreme, cum ar fi temperatură peste
50 °C.

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

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



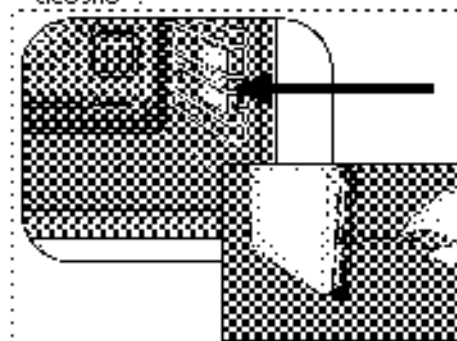
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A),
ca în figura de mai jos, rotiți lampa
cuptorului așa cum se arată în figură și
înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de
tip (B), scoateți-o așa cum se arată în
figură și înlocuiți-o cu una nouă.



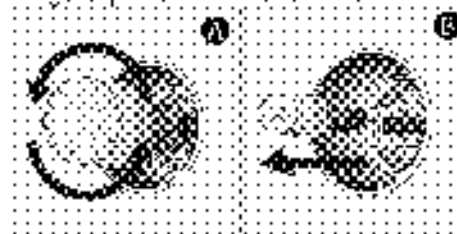
4. Repozitionați capacul de sticlă.

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. Hidrați capacul de sticlă de protecție
a lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A)
ca în figura de mai jos, rotiți lampa
cuptorului așa cum se arată în figură și
înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de
tip (B), scoateți-o așa cum se arată în
figură și înlocuiți-o cu una nouă.



5. Repozitionați capacul de sticlă și
rafturile de sârmă.

8 Depanare

Consultat reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de drepturi sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți rezolva problemele, căsați implementați instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- Acest lucru este normal. >>> Acesta nu are o defecțiune.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- Vaporii care apar în timpul coacerii se pot condensa pe forma picătur de apă, atunci când intră în contact cu suprafețele reci ale aparatului. >>> Acesta nu este o defecțiune.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- A urzi cănoaie pe filă nu se întâmplă, acestea se pot dilata provocând zgomot. >>> Acesta nu este o defecțiune.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.
- Aparatul nu este conectat la priză (în câmp înalt). >>> Verificați conexiunea la priză.
- Bulboanele/cenșoarele ies din casă de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastei, se poate activa oscarul tastelor. Dezactivați această funcție.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- Bocul cupronului este defect. >>> Schimbați bocul cupronului.
- Alimentarea este întreruptă. >>> Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setati cupronul la o anumita funcție și/sau temperatură de coacere.
- La modelul cu pale cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> Reglați ora.
- Alimentarea este întreruptă. >>> Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.
- Este posibil ca ușa cuclerului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuclerului este închisă. Dacă ușa cuclerului rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, sistemul de protecție de gătit va fi oprit, elementele de încălzire nu va funcționa și timpul cuclerului nu va se aprinde.

Probleme legate de funcționarea aparatului

- A avut loc o întrerupere anterioară a alimentării electrice. >>> Reglați ora/Dezactivați și reparați aparatul

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de erori	Motiv de eroare	Soluții posibile
Er 1 - Er 7	Erori de alimentare	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 8 - Er 27	Erori senzori	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cupului.	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 42 - Er 55	Erori componente cuplor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 59 - Er 64	Erori ușă cuplor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (pentru cuptoare cu funcție de abur)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 72 - Er 80	Erori hardware	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 81 - Er 85	Erori siguranțe cuplor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție HomeNet)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 89 - Er 92	Erori cuplor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.
Er 93 - Er 99	Erori placă electronică ecranului	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina erorile.

Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Bako

*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 rețeaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in rețeaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvania , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piața Aranei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Frati Gheorghe , nr. 59 .bl. S5c , sc. 3 , parter
4.	BACAU	BACAU	S.c. Energiei , nr. 30 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 51 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	S.c. Consulatul Roman Viv. , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Junior , nr. 2 , b. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decabal	Bd. Decabal. Nr 18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. E.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancusi , nr 2
Nr. Crl.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Str. Mangalia , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. N. Măceluga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 84
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Brătianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , b. 32 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Construcțiilor , nr 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , b. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Fidia , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Topografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Petros Garsdan , parter
23.	MARAMURES	BĂIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Andreescu , nr 6 , b. 16 , ep 12
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr 21
27.	FRĂHOVA	PLĂIEȘTI	Str. Gheorghe Doja , nr 15 , bl. 35C , parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr 21 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Scandii , b. JU12
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ep. apartament comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mănești , nr. 346 , bl. A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. EM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. Sf. D. Kell , nr 7 , parter , SM12
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Banacag , nr 7 , bl. 3 , sc. B , parter , ep FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr 32 , bl. 6 , parter

