

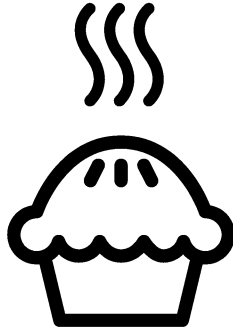
GRUNDIG

Built-in Oven

User Manual

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



GEZS 57000 BL

EN / RO

285.4600.15/R.AH/25.11.2019/3-1

7754782904

Please read this user manual first!

Dear Customer,

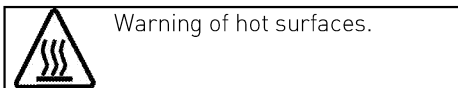
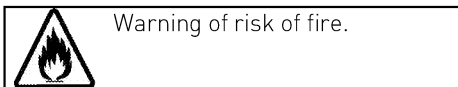
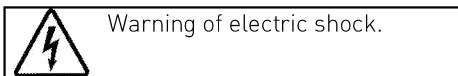
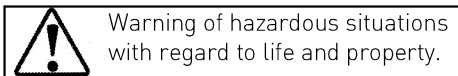
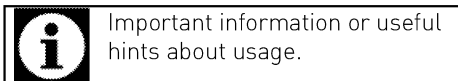
Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product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

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	6
Intended use.....	8
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	9
Package information.....	9

2 General information 10

Overview.....	10
Package contents.....	11
Technical specifications.....	12

3 Installation 13

Before installation.....	13
Installation and connection.....	14
Future Transportation.....	16

4 Preparation 17

Tips for saving energy.....	17
Initial use.....	17
Day time.....	17
First cleaning of the appliance.....	18
Initial heating.....	18

5 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling.....	20
How to operate the electric oven.....	21
Operating modes.....	24
How to operate the oven control unit.....	26
Using the keylock.....	29
Using the clock as an alarm.....	29
Cooking times table.....	30
Ready meals functions.....	35
Settings menu.....	36
How to operate the grill.....	37
Cooking times table for grilling.....	38

6 Maintenance and care 39

General information.....	39
Cleaning the control panel.....	39
Cleaning the oven.....	39
Removing the oven door.....	42
Replacing the oven lamp.....	43

7 Troubleshooting 44

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage.

Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise,

connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or

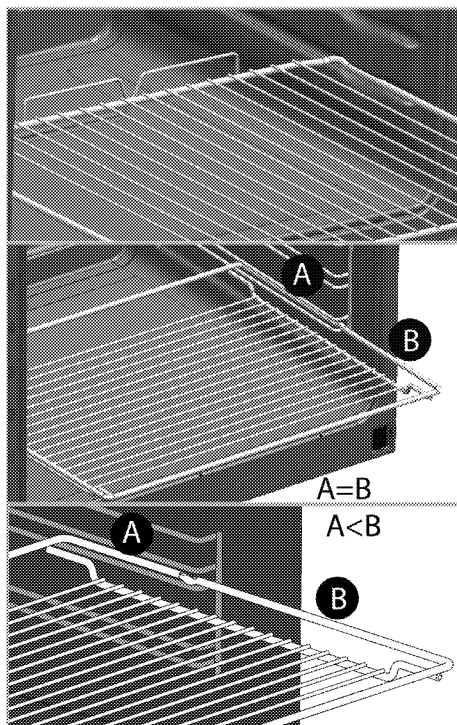
coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **(Varies depending on the product model.)**

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the

food and then insert all into the preheated oven.

Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

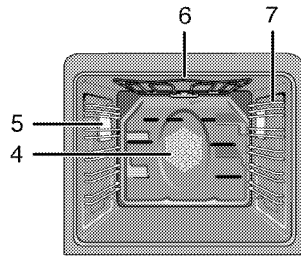
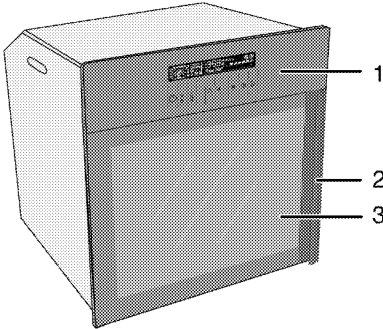
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

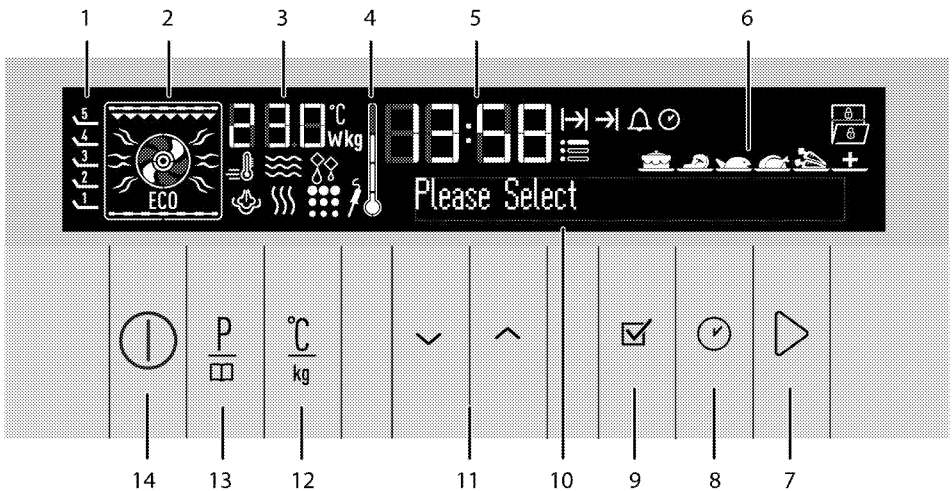
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Control panel | 5 | Lamp |
| 2 | Handle | 6 | Top heating element |
| 3 | Front door | 7 | Shelf positions |
| 4 | Fan motor (behind steel plate) | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions | 8 | Time and settings key |
| 2 | Function display | 9 | OK key |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 10 | Text display |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 11 | Up/down keys (Menu step) |
| 5 | Current time indicator field | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Convenience food selection display | 13 | Program selection key |
| 7 | Start/stop cooking key | 14 | ON/OFF key |

Package contents

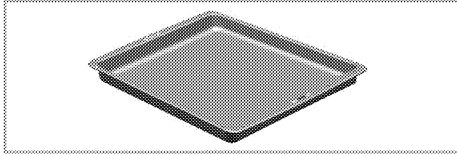


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

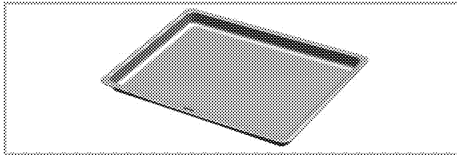
2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



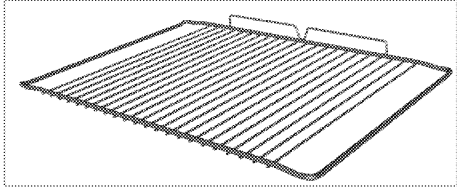
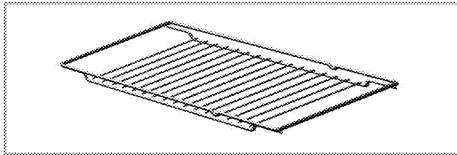
3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. Wire grill

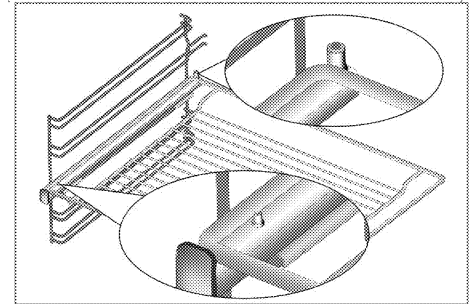
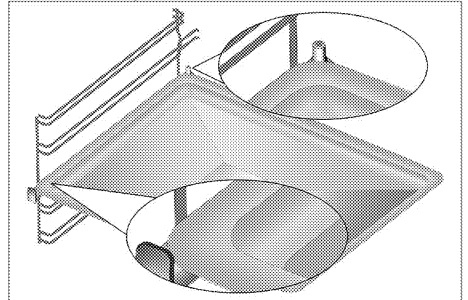
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

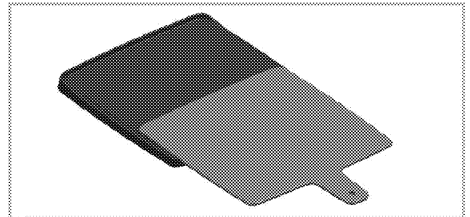
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

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



6. Pizza stone - oar

Used for cooking pastries such as pizza, bread and lahmajoun that are cooked in stone ovens.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation, page 13.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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

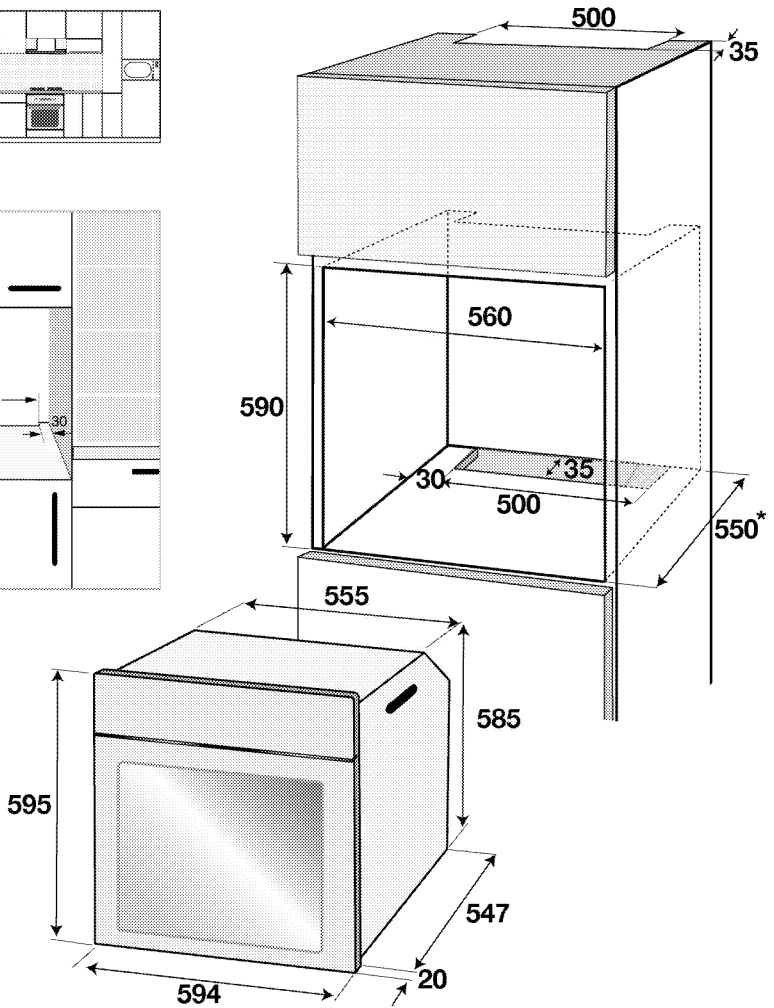
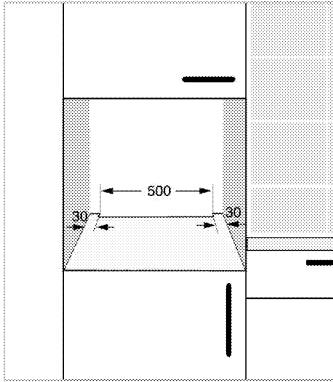
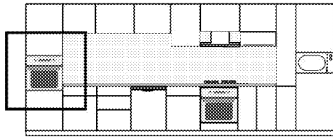
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



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



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



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

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

**DANGER:**

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

**DANGER:**

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

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

**DANGER:**

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



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

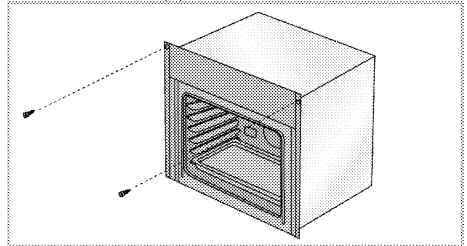


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

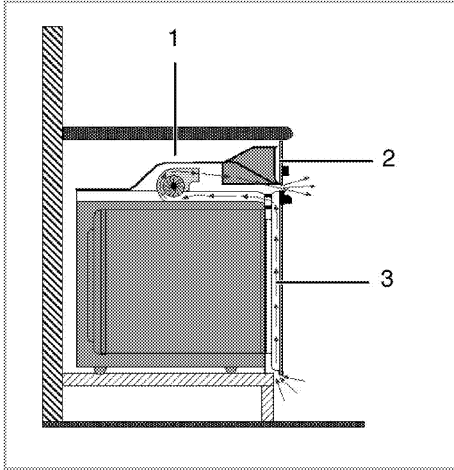
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.
If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

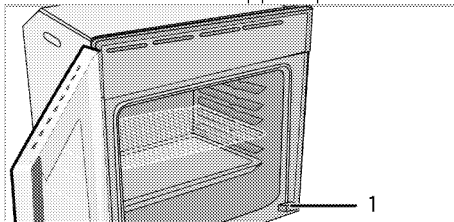
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.

- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

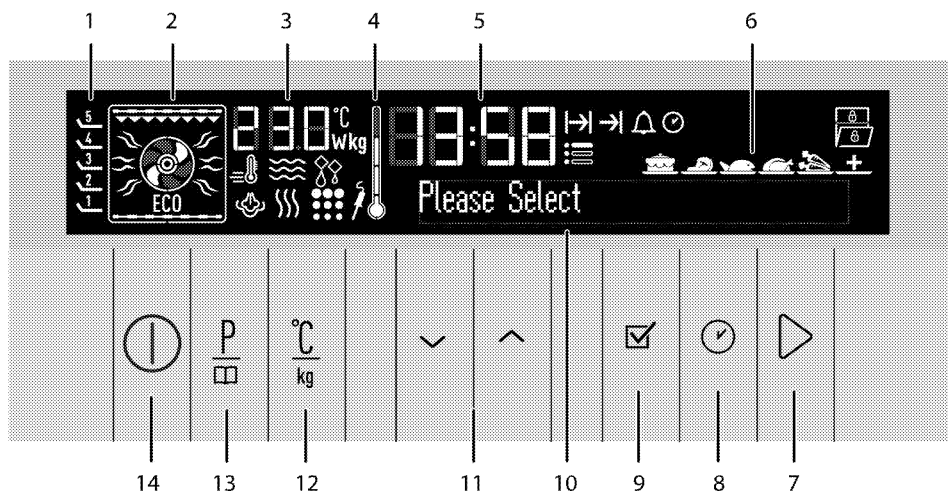
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Open the front door before operating oven. Take off the support part 1.



Day time

i Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.






- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Shelf positions | 4 | Oven Inner Temperature symbol |
| 2 | Function display | 5 | Current time indicator |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 6 | Convenience food selection display |

- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key









Language setting

Language can only be set after initial power on.

1. Connect the power cable and switch the product on.
 2. When you switch on the oven for the first time, "Language: English" appears on the Text display
 3. Touch   keys to select the desired language.
 4. Touch  to confirm the setting.
- » It returns to the stand-by display.

Set the time



1. After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display and  symbol flash. Set the hour with   keys.
2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch   keys to set the minute. Touch  to confirm the minute.

» It returns to the stand-by display.

Only the current time appears on the display.



In case of power outage or when the product is disconnected from the mains supply and re-connected in again, time setting menu is displayed again. However, the set time is preserved in power outages shorter than 20 minutes. In such cases, you can continue by confirming the time value.

First cleaning of the appliance



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

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

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

Initial heating

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



WARNING

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
2. Operate the oven for about 30 minutes.
3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 37*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 37*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones

when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

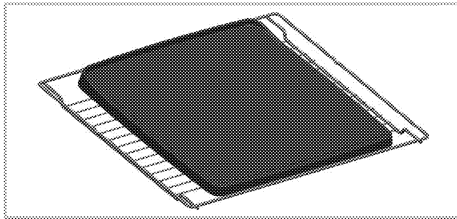
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tips for cooking on pizza stone

1. Before operating the oven, place the pizza stone onto the wire shelf making sure that the raised section is at the back.



2. Select Pizza function.
3. Set the temperature to the highest degree. Wait about 25-30 minutes for the stone to get hot.
4. After the preheating time is completed, set the temperature to 200°C and place the food to be cooked on the pizza stone by means

of the pizza oar (do not place frozen food). Cook it for 10-15 minutes.

5. Take out the food by means of the pizza oar as soon as the cooking is complete. Leave the pizza stone in the oven until it cools down.



Do not put the pizza stone in the preheated oven.

Do not place frozen pizza on to a pizza stone that is heated in the oven.

After the cooking is completed, do not take the pizza stone out and do not place it on wet or cold surfaces when it is hot.

Otherwise, it can crack.

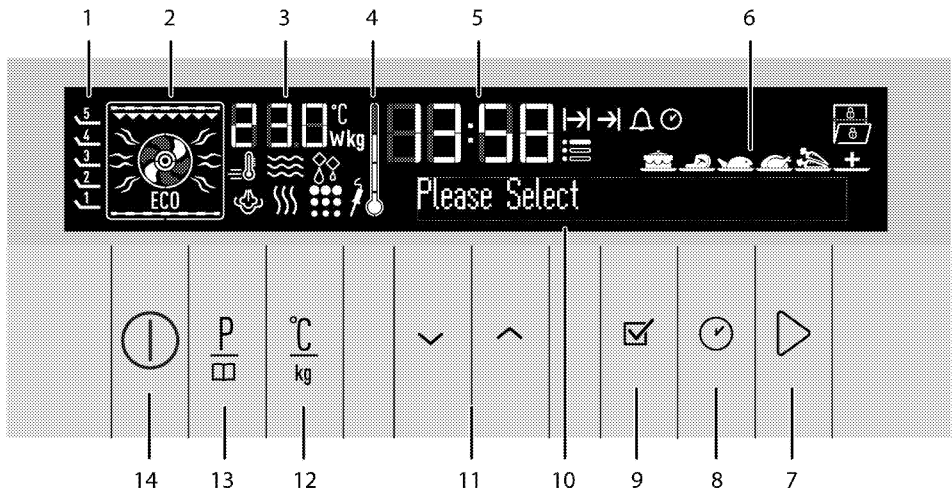


Do not expose the pizza stone to moisture!

How to operate the electric oven















Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.





- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key




Display symbols:

- | | |
|--|---|
|  | Rapid heating (Booster) symbol |
|  | Cooking time symbol |
|  | End of cooking time symbol |
|  | Alarm symbol |
|  | Current time symbol |
|  | Settings symbol |
|  | Defrost symbol |
|  | Keylock symbol |
|  | Door open symbol |
|  | Meat probe symbol * |
|  | Pyro symbol * / Easy steam cleaning symbol* |
|  | Steam symbol * |
| * | Varies depending on the product model. |

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


Only the  and  keys are functional when the display is in this status. You

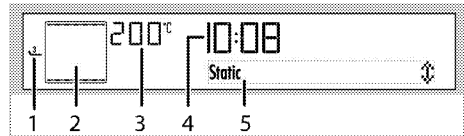
can perform all actions in the Settings menu. See .

 If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.






Select temperature and operating mode

1. Touch  key to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is turned on.



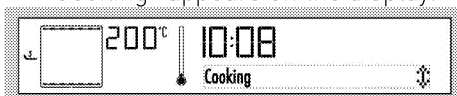
- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Current time indicator field
- 5 Text display

This screen contains the recommended temperature under temperature/weight indicator and the active heaters and recommended tray position in the function display.

3. Touch  or  keys to select the desired operating mode (function). After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.
4. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.



- Touch until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

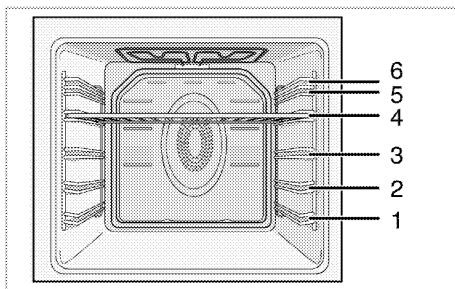


i If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning and symbol appears on the display.

i If you touch key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the key for longer than 1 second to start cooking.

Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven. It is important to place the wire grill onto the wire rack correctly. Wire grill must be inserted between the wire racks as illustrated in the figure. Do not let the wire grill stand against the rear wall of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance. (Varies depending on the product model.)



Function table

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

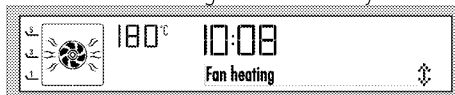
i	Functions vary depending on the product model.
i	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
i	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
i	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
i	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
i	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating (Surf)	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Fan heat.+bottom	210	40 - 280
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temp. cooking	80	50-150
Defrost	-	

* Functions vary depending on the product model.

Fan heating / Surf function

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



Multi (3-D) cooking

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



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

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



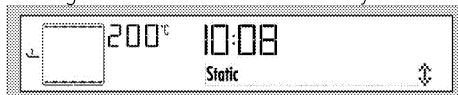
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

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



Full grill

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



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

Low Grill

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



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

Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

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



Warm keeping

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



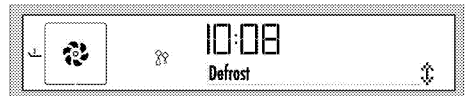
Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



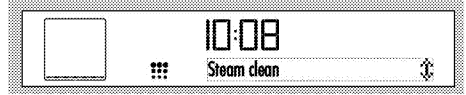
Easy steam cleaning

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

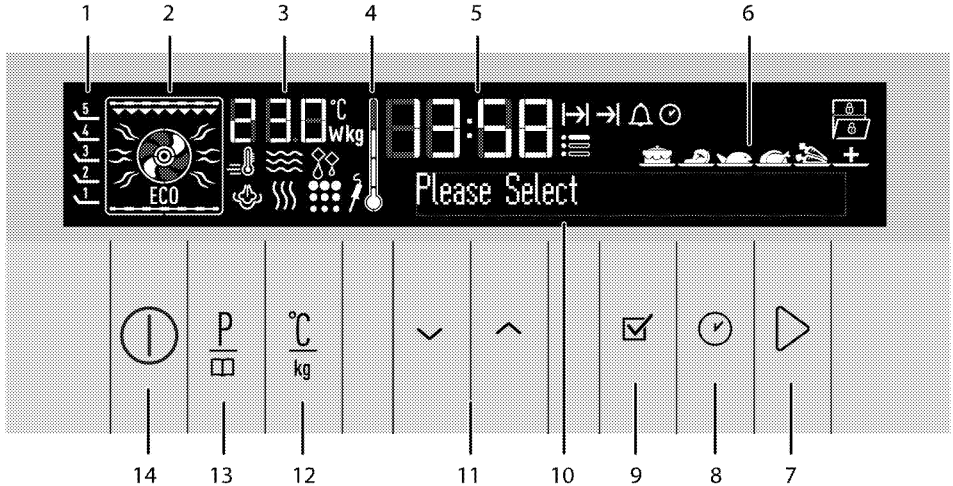
This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

Easy steam cleaning

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



How to operate the oven control unit



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

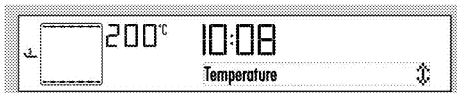
Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

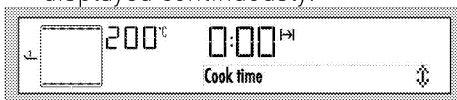
1. Touch key to switch on the oven.

If you touch key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the key for longer than 1 second to switch on the oven.

2. Touch or keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display.



4. Touch \wedge/\vee until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch \checkmark to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. For cooking time, press \odot key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. \rightarrow symbol flashes at the same time.
6. Touch \wedge/\vee keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the \checkmark key. Once the Cook Time is set, \rightarrow will be displayed continuously.



7. Put your dish into the oven and close the door.
8. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch \triangleright key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

i If you touch \triangleright key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the \triangleright key for longer than 1 second to start cooking.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

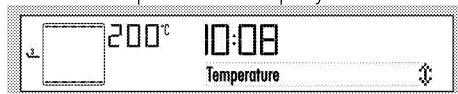
i All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press \triangleright to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch \triangleright key. Alarm stops.
11. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the \triangleright key.

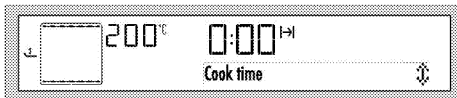
Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

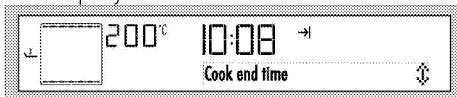
1. Touch \odot key to switch on the oven.
2. Touch \wedge or \vee keys to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch C once to reach the temperature display.



4. Touch \wedge/\vee until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch \checkmark to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. For cooking time, press \odot key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. \rightarrow symbol flashes at the same time.
6. Touch \wedge/\vee keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the \checkmark key. Once the Cook Time is set, \rightarrow will be displayed continuously.



7. For the end of cooking time, touch with short intervals until "Cook end time" appears on the text display. flashes at the same time.



8. Touch keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook end time is set, will be displayed continuously.
9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch key to start cooking. "Waiting" appears on the display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

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

All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

12. After the cooking is completed, "Good appetite... Press to

continue" appears on the display and alarm signal is heard.

13. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch key. Alarm stops.
14. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the key.

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

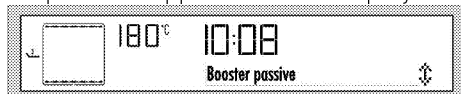
Setting the booster (Quick heating)

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

Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.


Select the desired cooking function and then:


1. Touch the key twice. "Booster passive" appears on the display.







2. Touch the key for once. "Booster active" warning and symbol appear on the display. Touch to confirm the setting.

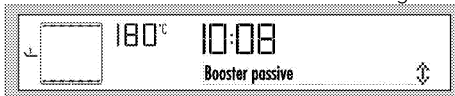


3. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

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



4. To cancel Booster function, touch the  key with short intervals until "Booster active" appears on the display.

5. Touch the  key for once. "Booster passive" warning appears and  symbol disappears on the display. Touch  to confirm the setting.








Using the keylock




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


 Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  key even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock



1. Touch  key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display.  symbol flashes on the display.
2. Touch  key for once to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display. Then, the  symbol will appear.
3. Touch  to confirm the setting.



» After activating the keylock, "Keylock active" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except   keys).

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

Deactivating the keylock

1. Touch  key twice to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.
2. Touch  to confirm the setting.




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

Using the clock as an alarm



You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.






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

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.





To set the alarm:



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


2. Touch   keys to set the desired time and confirm the setting by touching the  key.  symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished,  will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:


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










» Alarm is cancelled and  symbol disappears.

















Cooking times table







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

Baking and roasting

 1st rack of the oven is the bottom rack.

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

		26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**				
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80






Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
<p>It is suggested to perform preheating for all foods. * These accessories may not supplied with the product. ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.</p>						

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to

make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26		3	160	25 ... 35

		cm on wire grill**				
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

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

Eco Fan Heating



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



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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	40 ... 50
Cookies	One level	Standard tray*	2	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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



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

Tips for cooking vegetables

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

For the best cooking result (Fan assisted heating/Fan heating/Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the homogenous heat distribution ensured by this function.
- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side

walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.

- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

Ready meals functions

i Your oven must be cold enough for you to use the ready meals menu on your product. Otherwise, the cooking procedure will automatically end due to safety reasons.


Selecting the ready meals functions



Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.



In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.










To select the Ready Meals functions:

1. Touch  key to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is turned on.

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on/off the oven.



2. Touch  key to select the Ready Meals function display. In this step, "Cakes&breads&tarts" and the  symbol appears on the display.



3. Touch  keys to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ).
4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch  keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).




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

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

i To stop the alarm signal, just press any key.


i "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Touch  key to switch to the initial function display.


Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:


1. Touch  key after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch  keys to set the weight and confirm by touching the  key.

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

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

3. Touch  key to start cooking.

Ready Meals menu:



May vary depending on the models

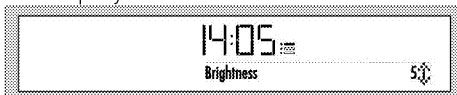
Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Special meals	Special
Cookies	Meat loaf (lamb)	Fish fillet	Chicken baguette	Casserole	Fermenting
Cakes in cooking paper	Dalyan meatball	Baked anchovy	Chicken, fillet	Quiches	Home-made Yoghurt
Cheese cake	Roast beef	Haddock merlans		Macaroni cheese	Dried apple
Brownie		Salmon fillet		Lasagna	Fried chestnut
Sponge cake				Moussaka	
Apple strudel					
Apple pie					
Cinnamon rolls					



Settings menu


Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.

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





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

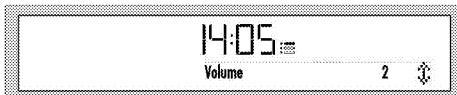
 Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

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

Voice Level setting

Voice level can only be set when the oven is switched off.

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



2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Touch keys to select the desired level.
3. Touch to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

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



2. Touch keys to select the desired language.
3. Touch to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Current time setting

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

1. Touch key with short intervals until "Day time" appears on the display. Hour field and symbol flash on the display. Touch keys to set the hour.



2. Touch to confirm the hour.
3. Minute field and symbol flash on the display. Touch keys to set the minute. Touch to confirm the minute.

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



How to operate the grill



Switching on the grill

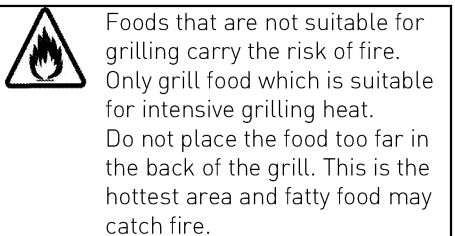
1. Touch key to switch on the oven.
2. Touch to select the desired grill function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display.
4. Touch until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch key to switch off the oven.



Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
*depending on thickness				
*Preheat for 5 minutes				
**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.				

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

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.
Turn the food after 2/3 of the total grilling time.				
It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.				

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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



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

Cleaning the pizza stone-oar

- Do not wash the pizza oar and stone in dishwasher, under tap water or by immersing into water.
- Clean only with a wet cloth.

Cleaning the control panel

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



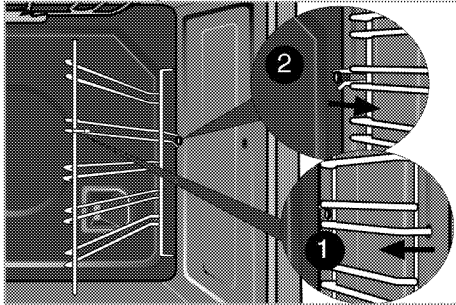
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

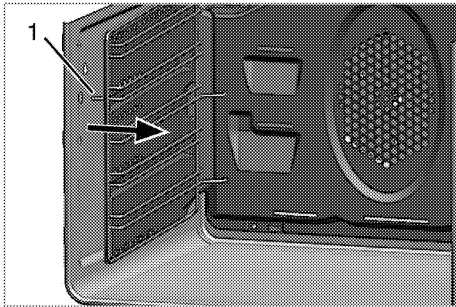
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.

- Remove the side rack completely by pulling it towards you.



(If your product is equipped with "Surf" function)

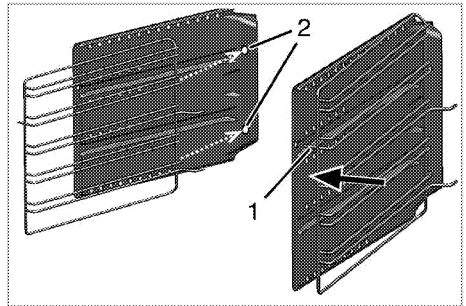
- Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.



- Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
- Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.

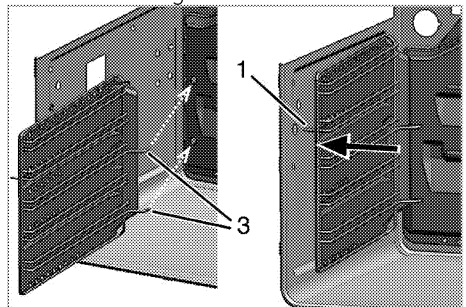
i The number of holes behind the side wall and the size of the wire rack may change depending on the product model.

- To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



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

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



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

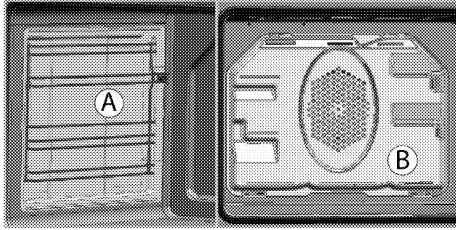
i Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

Catalytic walls

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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls

have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

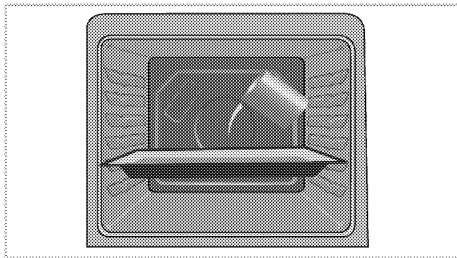


Easy Steam Cleaning

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

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



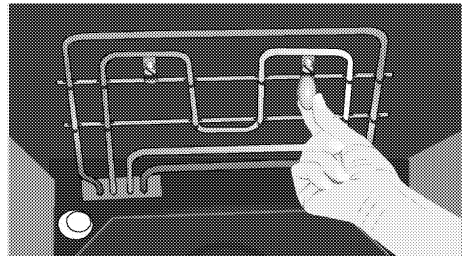
During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven ceiling

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

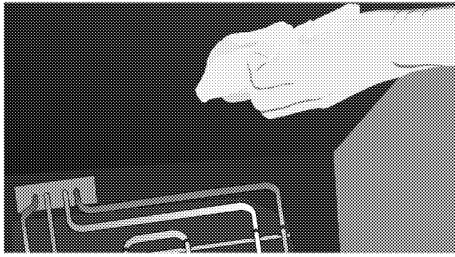
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

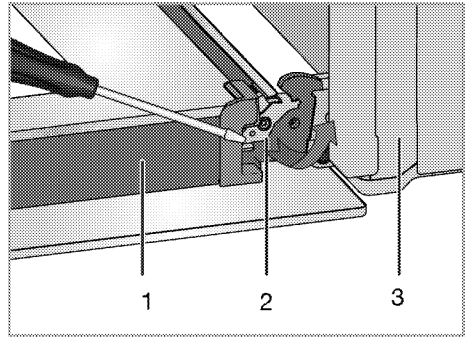
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

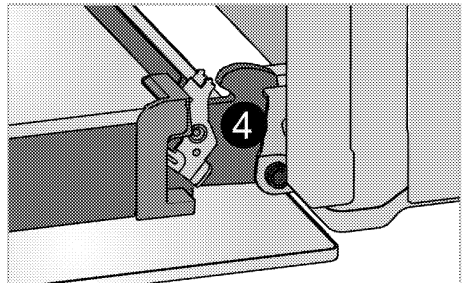
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

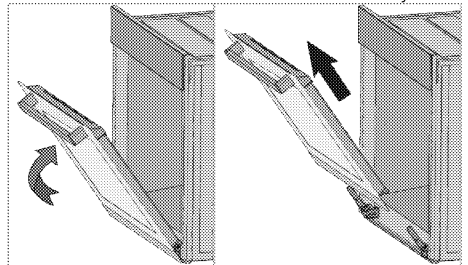
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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



3. Move the front door to half-way.



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

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



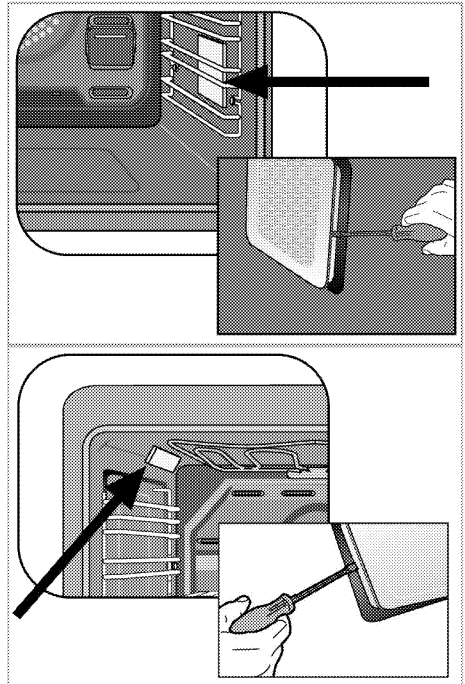
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



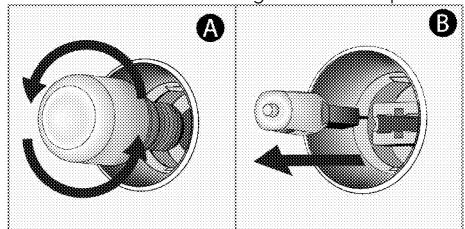
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 39*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. →→→ *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. →→→ *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. →→→ *Keylock may be enabled. Please disable it. [See.]*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. →→→ *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

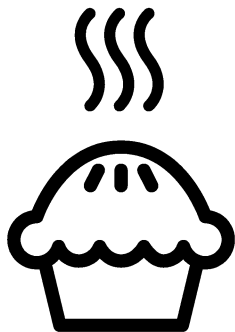


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

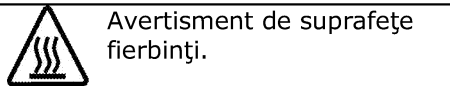
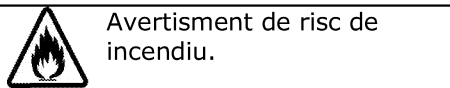
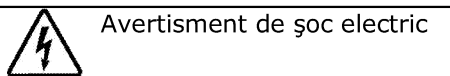
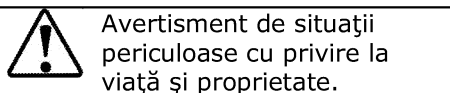
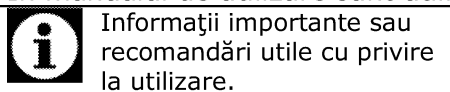
Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Grundig. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare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

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele.

Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

CUPRINS

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

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

2 Informații generale 11

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

3 Instalare 14

Înainte de instalare.....	14
Instalarea și conectarea.....	15
Transportul ulterior.....	17

4 Pregătiri 18

Sfaturi pentru economisirea energiei.....	18
Prima utilizare.....	18
Ora.....	18
Curățarea inițială a aparatului.....	20
Încălzirea inițială.....	20

5 Utilizarea cuptorului 21

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill.....	21
Utilizarea cuptorului electric.....	22
Moduri de funcționare.....	25
Utilizarea panoului de comandă al cuptorului.....	28
Folosirea blocării tastelor.....	31
Utilizarea funcției de alarmă.....	32
Tabelul duratelor de preparare.....	33
Funcții de masă gata preparată.....	38
Meniul Setări.....	40
Utilizarea grill-ului.....	41
Tabelul duratelor de preparare la grill.....	42

6 Întreținere și curățare 43

Informații generale.....	43
Curățarea panoului de control.....	43
Curățarea cuptorului.....	43
Demontarea ușii cuptorului.....	46
Înlocuirea lămpii cuptorului.....	47

7 Remedierea problemelor 49

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale.

Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi

efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie

efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

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

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații

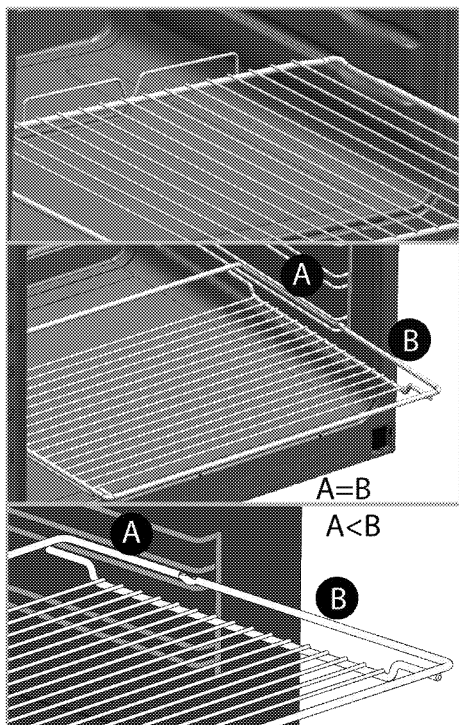
tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu

- calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
 - Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
 - Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
 - Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
 - În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
 - Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.
- Siguranța produsului
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheați continuu.
 - Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
 - Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și

- poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
 - În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
 - Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
 - Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
 - Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
 - Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
 - Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
 - **(Variază în funcție de model.)**
Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice
Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătire sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscului de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei

- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Pentru a preveni incendiile;

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

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.

- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

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

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

Depozitarea la deșuri a produsului vechi

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



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

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare.

Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva

RoHS:

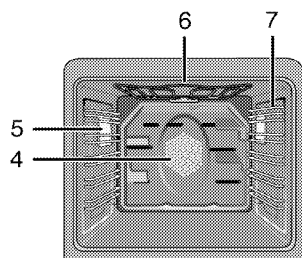
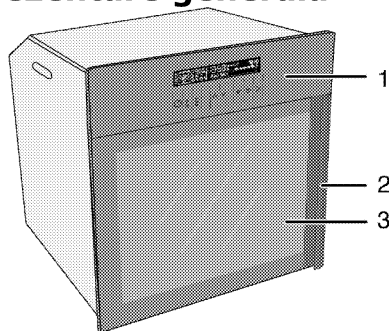
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare

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

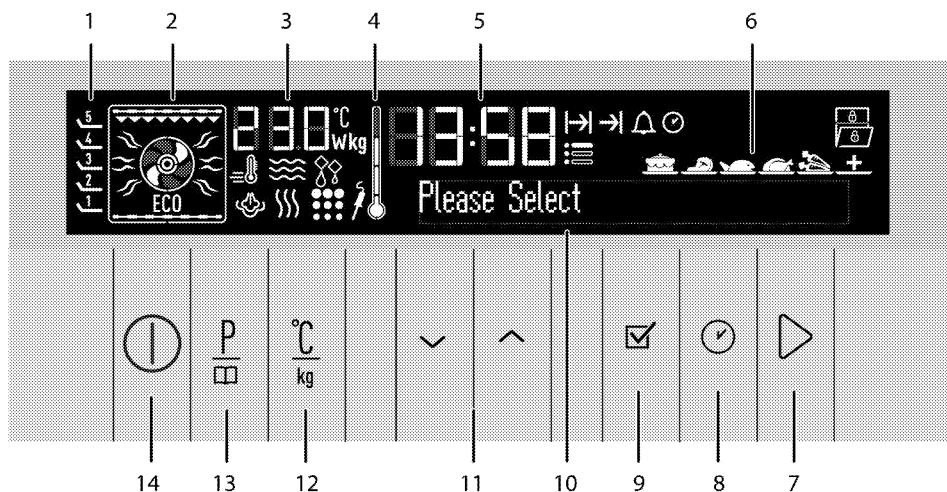
2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Mâner
- 3 Ușă frontală
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

- 5 Lampă
- 6 Element încălzire superior
- 7 Poziții raft



- 1 Poziții raft
- 2 Afișaj funcție
- 3 Câmp indicator temperatură/greutate
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Indicator oră
- 6 Afișaj selectare rețete
- 7 Tastă începere / oprire gătire
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă OK
- 10 Afișaj text
- 11 Taste Sus/jos (etapă meniu)
- 12 Tastă setare temperatură/greutate/intensificare
- 13 Tastă selectare program
- 14 Tastă PORNIT/OPRIT

Conținutul pachetului

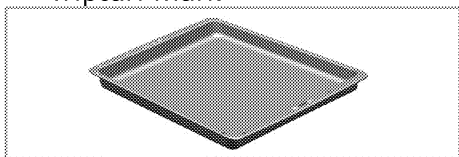


Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

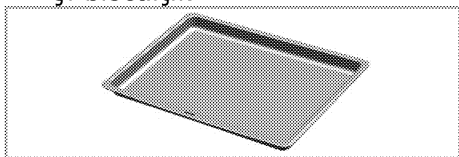
2. Tavă standard

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



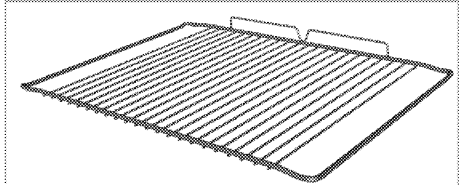
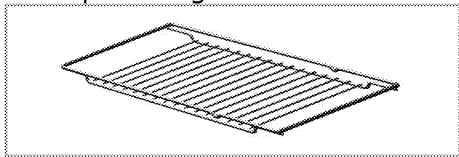
3. Tavă pentru produse de patiserie

Folosită pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



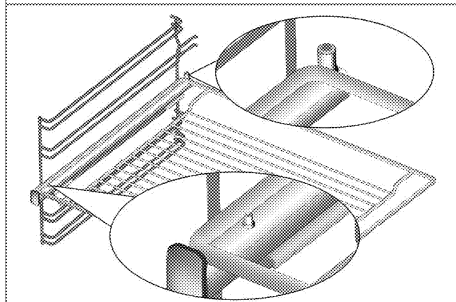
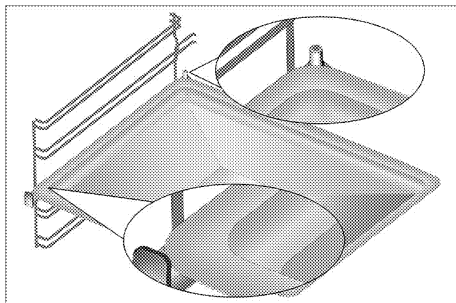
4. Grilaj metalic

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



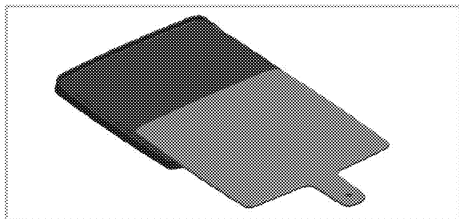
5. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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



6. Lespede și lopată pentru pizza

Folosită pentru prepararea aluaturilor precum pizza și pâine, care se coc de obicei în vatră.



Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.1kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW

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

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

** Vezi. *Instalare, pagina 14.*

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

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

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

3 Instalare

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



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



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



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

Înainte de instalare

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

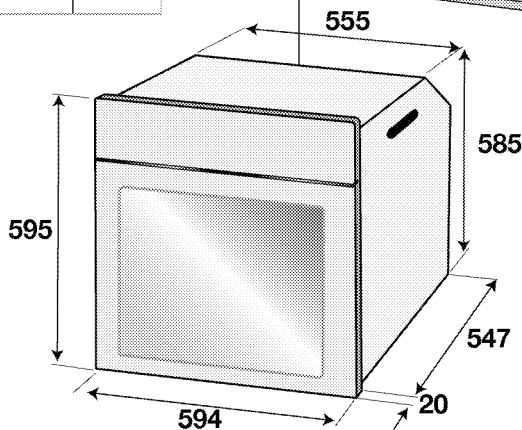
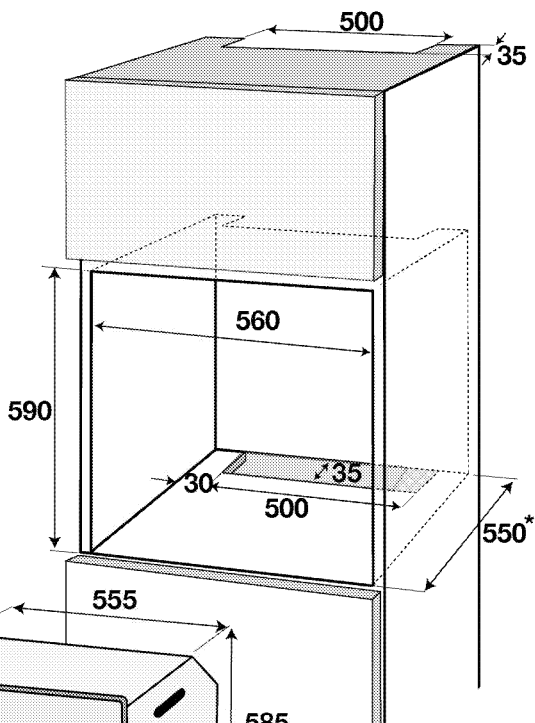
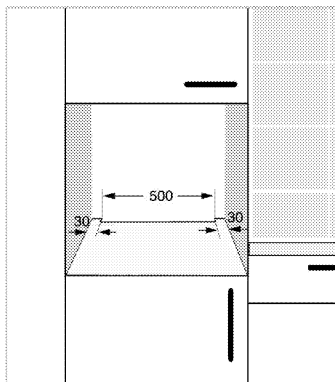
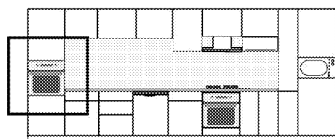
- Suprafețele, elementele laminate și adevizii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.



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



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



* min.

Instalarea și conectarea

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

Racordul electric

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

"Specificații tehnice".

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

**PERICOL:**

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

**PERICOL:**

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

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

**PERICOL:**

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



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

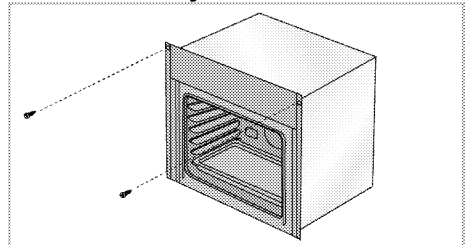


În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o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

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

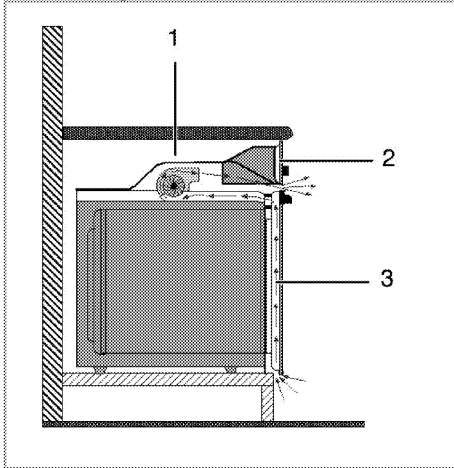
1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației. După instalare asigurați-vă că șuruburile sunt suficient de bine strânse și cuptorul nu se mișcă. Cuptorul s-ar putea înclina în

timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor și dacă șuruburile nu sunt suficient de bine strânse.

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



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

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

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

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

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

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

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

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

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

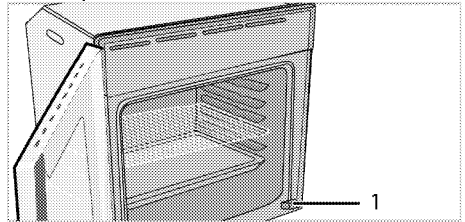
- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare

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

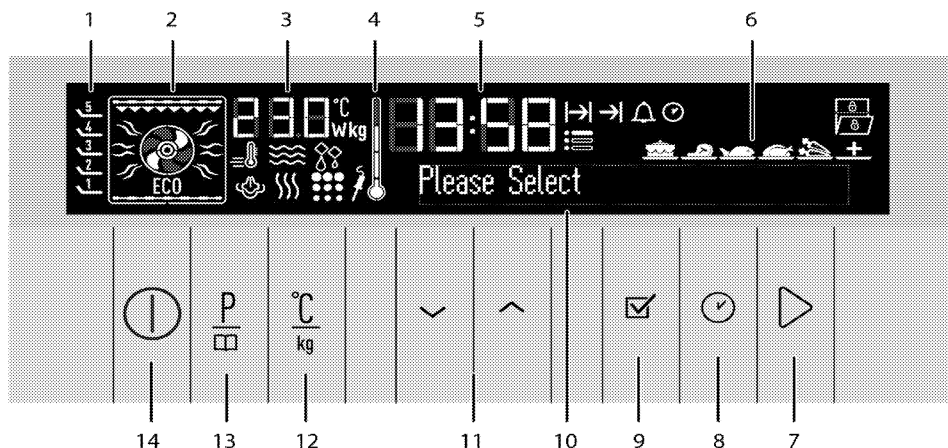
Deschideți ușa frontală înainte de a utiliza cuptorul. Scoateți partea de suport 1.



Ora



Înainte de a putea utiliza cuptorul, trebuie să setați ora. Dacă ora nu este setată, cuptorul nu va funcționa.



- 1 Poziții raft
- 2 Afișaj funcție
- 3 Câmp indicator temperatură/greutate
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Indicator oră
- 6 Afișaj selectare rețete
- 7 Tastă începere / oprire gătire
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă OK
- 1 Afișaj text
- 0
- 1 Taste Sus/jos (etapă meniu)
- 1
- 1 Tastă setare
- 2 temperatură/greutate/intensificare
- are
- 1 Tastă selectare program
- 3
- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 4

Setarea limbii

Limba poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.

1. Conectați cablul de alimentare și cuplați siguranța produsului.
2. Când porniți pentru prima dată cuptorul, mesajul „Limba: Engleză” apare pe afișajul text

3. Apăsați tastele \wedge/\vee pentru a limba dorită.
 4. Apăsați tasta \checkmark pentru a confirma setarea.
- » Acesta revine la afișajul stand-by.

Setarea orei



1. După selectarea limbii, pe afișajul text apare mesajul de „Setare oră”, iar simbolul \equiv apare intermitent. Setati câmpul orei cu ajutorul tastelor \wedge/\vee .
 2. Apăsați \checkmark pentru a confirma ora.
 3. Câmpul minutelor și simbolul \equiv apar intermitent pe afișaj. Apăsați tastele \wedge/\vee pentru setarea minutelor. Apăsați tasta \checkmark pentru a confirma minutele.
- » Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.





În momentul unei pene de curent sau atunci când produsul este decuplat de la priză și cuplat din nou, meniul de setare a orei este afișat din nou. Totuși, ora setată este reținută dacă penele de curent sunt mai mici de 20 de minute. În astfel de cazuri, puteți continua prin confirmarea valorii orei.

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

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

Încălzirea inițială

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



AVERTISMENT

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

Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
 1. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea cuptorului electric, pagina 22*.
 2. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
 3. Opriți cuptorul; vezi *Utilizarea cuptorului electric, pagina 22*

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 41*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 41*



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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru copt

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

Sfaturi pentru fripturi

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

Sfaturi pentru prepararea la grill

- Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.
- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu

depășească dimensiunea elementului de încălzire.

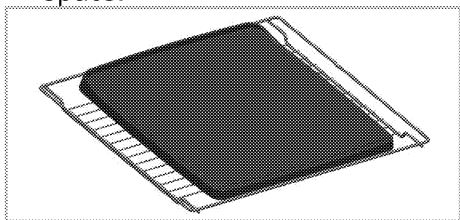
- Culisați grilajul sau tava de copt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de copt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de copt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.



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

Sfaturi pentru folosirea lespzii pentru pizza

1. Înainte de a utiliza cuptorul, așezați piatra de pizza pe raftul de sârmă, asigurându-vă că secțiunea ridicată se află în spate.



2. Selectați funcția Pizza.

3. Selectați temperatura maximă. Așteptați 25-30 de minute ca lespeda să se înfierbânte.
4. După încălzire, reglați temperatura la 200°C și amplasați alimentele de preparat pe lespede folosind lopata pentru pizza (nu amplasați alimente congelate). Preparați timp de 10-15 minute.
5. După coacere, scoateți alimentele folosind lopata pentru pizza. Lăsați lespeda pentru pizza în cuptor până când se răcește.



Nu introduceți lespeda pentru pizza într-un cuptor încălzit.

Nu amplasați pizze înghețate pe lespeda pentru pizza încălzită. După gătire, nu scoateți lespeda pentru pizza și nu o așezați pe suprafețe ude sau reci când este fierbinte. **În caz contrar, aceasta se poate crăpa.**

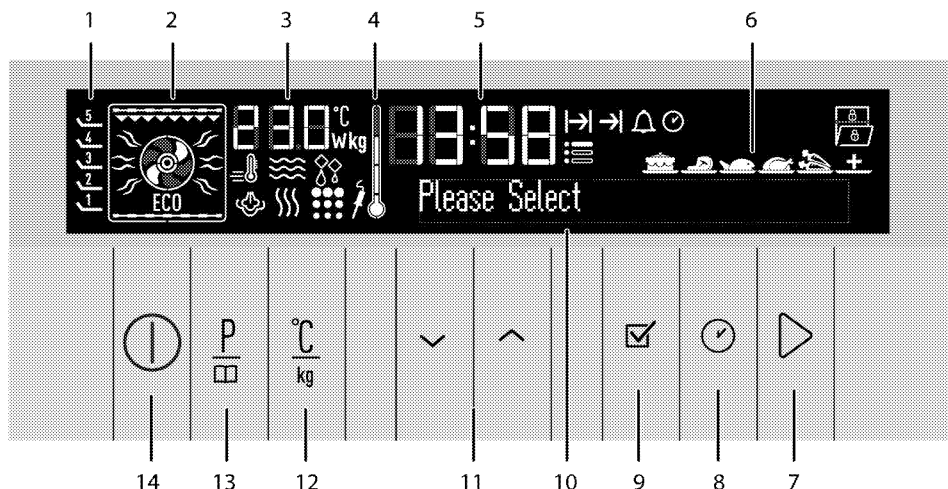


Nu expuneți la umezeală lespeda pentru pizza!

Utilizarea cuptorului electric



Înainte de a putea utiliza cuptorul, trebuie să setați ora. Dacă ora nu este setată, cuptorul nu va funcționa.



- 1 Poziții raft
- 2 Afișaj funcție
- 3 Câmp indicator temperatură/greutate
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Indicator oră
- 6 Afișaj selectare rețete
- 7 Tastă începere / oprire gătire
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă OK
- 1 Afișaj text
- 0
- 1 Taste Sus/jos (etapă meniu)
- 1
- 1 Tastă setare
- 2 temperatură/greutate/intensificare
- 1 Tastă selectare program
- 3
- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 4

Simboluri pe afișaj:

- Simbolul de încălzire rapidă (Intensificare)
- Simbol durată de gătire
- Simbol oră terminare gătire
- Simbol alarmă
- Simbol oră curentă

- Simbol setări
- Simbol dezghețare
- Simbol blocaj taste
- Simbol ușă deschisă
- Simbol sondă pentru carne *
- Simbol piro (*) / Simbol Curățare simplă cu aburi(*)
- Simbol gătire cu abur *
- * Variază în funcție de model.

Cuptorul revine la afișajul stand-by după ce pornit și ora curentă este setată. Doar ora curentă apare pe afișaj.

În momentul când afișajul se află în această stare doar tastele ① și ② sunt funcționale.

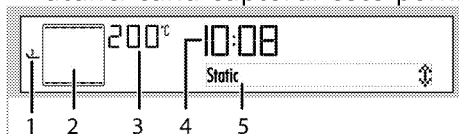
Dumneavoastră puteți efectua toate acțiunile în meniul Setări. Consultați .

Dacă apăsați scurt pe tasta ① în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Apăsați tasta ① timp de cel puțin 1 secundă pentru a porni cuptorul.



Selectarea temperaturii și modului de funcționare

1. Apăsați tasta pentru a porni cuptorul.
2. Ecranul inițial de operare apare atunci când cuptorul este pornit.



- 1 Poziții raft
- 2 Afișaj funcție
- 3 Câmp indicator temperatură/greutate
- 4 Indicator oră
- 5 Afișaj text

Acest ecran conține temperatura recomandată pe indicatorul de temperatură/greutate și elementele de încălzire active și poziția recomandată a tăvii pe afișajul funcțiilor.

3. Apăsați tasta sau pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).

După selectarea funcției, puteți seta „Temperatură”, „Durată gătire”, „Oră termin. gătire” și „Intensificare” (încălzire rapidă).

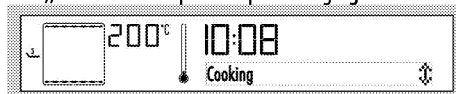
4. Dacă doriți să modificați temperatura, apăsați o dată tasta pentru a ajunge la afișajul de temperatură.



5. Apăsați sau până când indicatorul temperaturii / greutății afișează temperatura dorită. Apăsați pentru a seta

temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj.

6. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta pentru a porni gătitul. Gătirea începe și mesajul „Gătire” apare pe afișaj.



Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii, este afișat mesajul „Ușă deschisă” și simbolul apare pe afișaj.

Dacă apăsați scurt pe tasta în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Pentru pornirea/oprirea cuptorului, apăsați tasta timp de cel puțin 1 secundă.

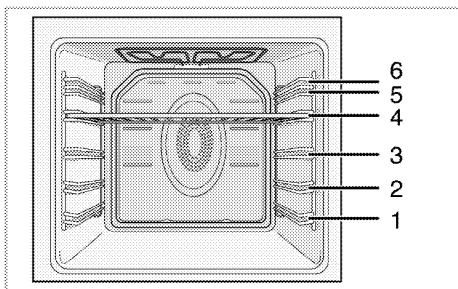
Oprirea cuptorului electric

Apăsați tasta pentru a opri cuptorul.

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

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

(Variază în funcție de model.)



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

Tabelul funcțiilor

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

i Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.

i Din motive de siguranță, timpul maxim care poate fi setat pentru "Timp de gătire" este limitat la 6 ore pentru toate pozițiile în afară de "Menținere alimente calde" și "Temperatură scăzută. Funcții de gătire".

i La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor fi afișate intermitent.

i Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

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

Funcție	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Static	200	40-280
Static + ventilator	175	40-280
Încălzire cu ventilator (Surf)	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Încălzire ventilator +inferior	210	40 - 280
Grill complet+ventilator	200	40-280
Grill complet	280	40-280
Grill inferior	280	40-280
Ventilator eco	180	160-220
Arzător inferior	180	40-220
Menținere alimente calde	60	40-100
Gătire temperatură joasă	80	50-150
Decongelare	-	-

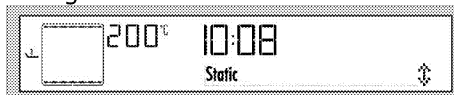
* Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.

Moduri de funcționare

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

Static

Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. Recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Folosiți o singură tavă.



Static+ventilator

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



Încălzire ventilat. / Funcția Surf

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



Multi gătire (3-D)

Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Alimentele sunt gătite uniform și rapid pe toate părțile. Folosiți o singură tavă.



Pizza

Este pornit elementul de încălzire inferior și încălzirea asistată de ventilator (din peretele posterior). Recomandat pentru pizza.



Grill compl.+vent.

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



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

Grill complet

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



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

Grill inferior

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



Grill inferior

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

Încălzireventilată Eco

Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul funcției Încălzire ventilat. la temperaturi de 160-220°C. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă. Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul "Încălzireventilată Eco".



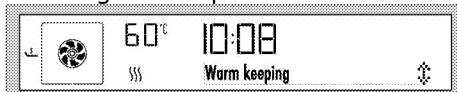
Arzător inferior

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



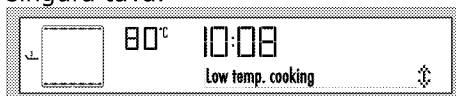
Menținere al. calde

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



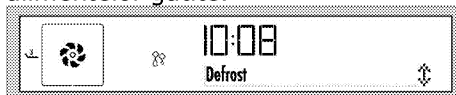
Gătire temp. joasă

Alimentele se încălzesc simultan de sus și de jos. Este potrivit pentru prepararea lentă a bucăților fripte/prăjite de carne (vită, miel, carne de pasăre) într-un recipient neacoperit la temperatură scăzută. Cu ajutorul acestei funcții carnea este moale și suculentă la interior. Utilizați carne cu aviz sanitar. Într-o tigaie prăjiți/frigeți înainte carnea pe toată părțile, pe plită, grătar etc. Puteți prepara carnea prăjită/friptă dinainte cu funcția „preparare la temperaturi scăzute”, pentru un timp îndelungat. Preparați doar cu o singură tavă.



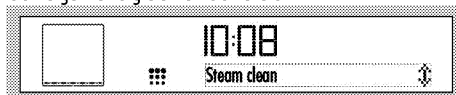
Decongelare

Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite.

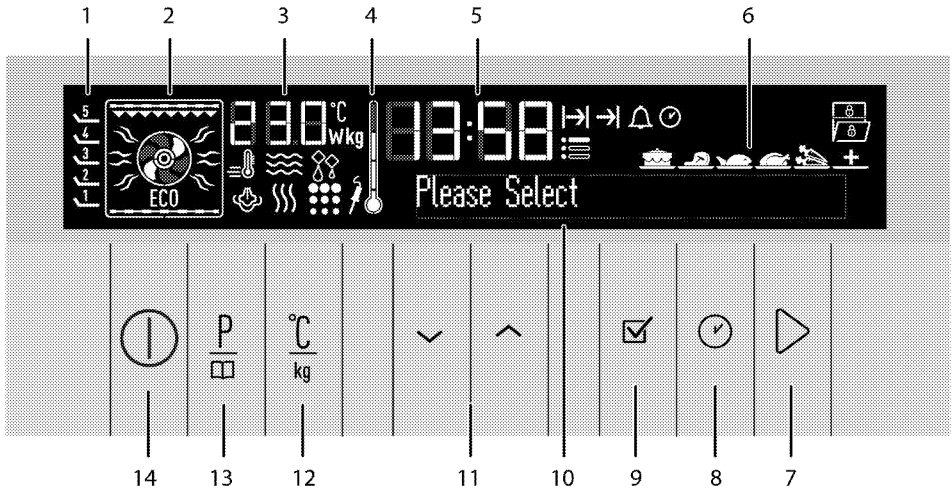


Curățare ușoară cu aburi (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Această funcție face ca murdăria din cuptor (dacă nu ați așteptat prea mult) să se înmoaie și să fie ușor de curățat. Pentru o curățare ușoară cu aburi, accesați secțiunea „Curățare - curățare ușoară cu aburi”.



Utilizarea panoului de comandă al cuptorului



- 1 Poziții raft
- 2 Afișaj funcție
- 3 Câmp indicator temperatură/greutate
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Indicator oră
- 6 Afișaj selectare rețete
- 7 Tastă începere / oprire gătire
- 8 Tastă oră și setări
- 9 Tastă OK
- 1 Afișaj text
- 0
- 1 Taste Sus/jos (etapă meniu)
- 1
- 1 Tastă setare
- 2 temperatură/greutate/intensificare
- 1 Tastă selectare program
- 3
- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 4

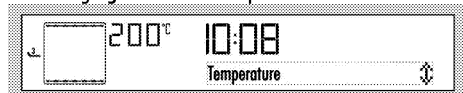
Activarea funcționării semi-automate

Acest mod de funcționare permite reglarea perioadei de funcționare a cuptorului (durata de gătire).







1. Apăsați tasta pentru a porni cuptorul.

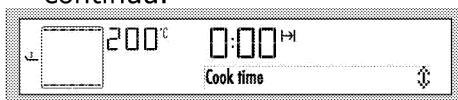
Dacă apăsați scurt pe tasta în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Apăsați tasta timp de cel puțin 1 secundă pentru a porni cuptorul.


2. Apăsați tasta sau pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).
3. Dacă doriți să modificați temperatura, apăsați o dată tasta pentru a ajunge la afișajul de temperatură.





4. Apăsați sau până când indicatorul temperaturii / greutateii afișează temperatura dorită. Apăsați pentru a seta

- temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj.
- Pentru timpul de gătire, apăsați tasta  o dată pentru a derula către „Timp de gătire” de pe afișaj. Simbolul  luminează intermitent în același timp.
 - Apăsați tastele   pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va fi afișat în mod continuu.






- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta  pentru a începe gătitul. Gătitul începe și mesajul „Gătit” apare pe afișaj.

i Dacă apăsați scurt pe tasta  în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Pentru pornirea/oprirea cuptorului, apăsați tasta  timp de cel puțin 1 secundă.





» Cuptorul se încălzește la temperatura presetată și rămâne la această temperatură până la sfârșitul intervalului de funcționare selectat. În timpul procesului de gătit, lampa cuptorului rămâne aprinsă.

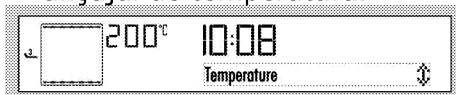
i Toate segmentele simbolului de temperatură a cuptorului (4) se vor aprinde când cuptorul atinge temperatura setată.




- După terminarea preparării, este afișat mesajul „Poftă bună... Apăs.  pt. contin.” și se emite un semnal sonor.
- Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul va continua să opereze în modul selectat dacă apăsați tasta . Alarma se oprește.
- Cuptorul se oprește automat și afișează ora curentă, dacă nu apăsați pe tasta .







Activarea funcționării automate

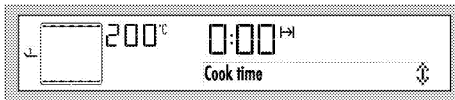
În acest mod de funcționare puteți regla ora de început și de sfârșit a perioadei de gătit.



- Apăsați tasta  pentru a porni cuptorul.
- Apăsați tasta  sau  pentru a selecta modul (funcția) de funcționare dorit(ă).
- Dacă doriți să modificați temperatura, apăsați o dată tasta  pentru a ajunge la afișajul de temperatură.

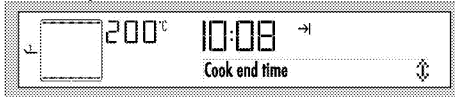







- Apăsați  sau  până când indicatorul temperaturii / greutatei afișează temperatura dorită. Apăsați  pentru a seta temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj.

5. Pentru timpul de gătire, apăsați tasta  o dată pentru a derula către „Timp de gătire” de pe afișaj. Simbolul  luminează intermitent în același timp.
6. Apăsați tastele   pentru a seta timpul de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce timpul gătire este setat, simbolul  va fi afișat în mod continuu.



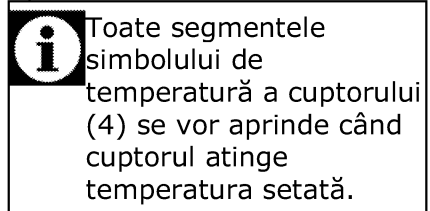
7. Pentru finalizarea timpului de gătire, apăsați tasta  la intervale scurte până când mesajul „Finalizare timp gătire” apare pe afișaj. Simbolul  luminează intermitent în același timp.






8. Apăsați tastele   pentru a seta momentul terminării timpului de gătire dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . După ce Finalizare timp gătire este setat, simbolul  va apărea în mod continuu.
9. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
10. Dacă funcția de gătire, temperatura, timpul și valorile de finalizare a timpului de gătire sunt corespunzătoare, apăsați tasta  pentru a începe gătitul. Este afișat mesajul „Așteptare”.

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

11. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire, se afișează mesajul „Gătire”, iar cuptorul se încălzește la temperatura setată. Temperatura este menținută până la sfârșitul perioadei de funcționare. În timpul procesului de gătire, lampa cuptorului rămâne aprinsă.



12. După terminarea preparării, este afișat mesajul „Poftă bună... Apăs.  pt. contin.” și se emite un semnal sonor.
13. Pentru a opri semnalul alarmei, apăsați orice tastă. Cuptorul va continua să opereze în modul selectat dacă apăsați tasta . Alarma se oprește.
14. Cuptorul se oprește automat și afișează ora curentă, dacă nu apăsați pe tasta .



Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetați durata de funcționare. De asemenea, dacă doriți puteți opri cuptorul prin apăsarea tastei .

Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

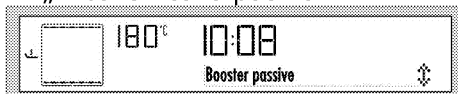
Folosiți funcția de intensificare (preîncălzire rapidă) pentru ca cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.



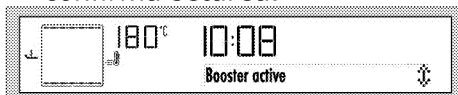
Funcția de intensificare nu poate fi activată în modurile Decongelare, Gătire lentă, Menținere al. calde și Gătire temp. joasă. Funcția de intensificare va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Selectați funcția de gătire dorită, apoi:

1. Atingeți tasta de două ori. Este afișat mesajul „Intensificare pasivă”.



2. Apăsați tasta o dată. Avertismentul „Intensificare activă” și simbolul apare pe afișaj. Apăsați tasta pentru a confirma setarea.

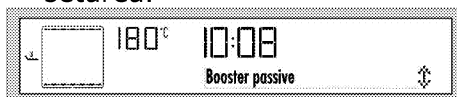


3. Dacă funcția de gătire și valorile de temperatură sunt corespunzătoare, apăsați tasta pentru a porni gătirea.

Gătirea începe și mesajul „Gătire” apare pe afișaj.

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

4. Apăsați tasta la intervale scurte până când mesajul „Intensificare activă” apare pe afișaj, pentru a anula funcția de intensificare.
5. Apăsați tasta o dată. Simbolul „Intensificare pasivă” va apărea, iar simbolul va dispărea de pe afișaj. Apăsați tasta pentru a confirma setarea.



Folosirea blocării tastelor


Puteți preveni modificarea setărilor cuptorului activând funcția de blocare a tastelor.




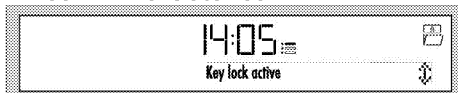
Blocajul tastelor poate fi activat atât când cuptorul funcționează, cât și când nu funcționează. Cuptorul poate fi oprit apăsând tasta chiar dacă blocarea tastelor este activat în timpul funcționării cuptorului.




Activarea blocării tastelor


1. Apăsați tasta la intervale scurte până când simbolul „Blocarea tastelor pasivă” apare pe afișaj. Simbolul apare intermitent pe afișaj.
2. Apăsați tasta o dată, pentru a activa blocarea tastelor. După

activarea blocajului tastelor, este afișat mesajul „Blocaj taste activ”. Apoi, va apărea simbolul .



3. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.

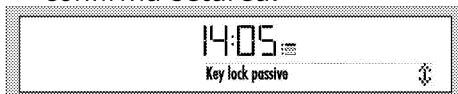



» După activarea blocajului tastelor, este afișat avertismentul „Blocaj taste activ” și simbolul  va apărea pe afișaj la apăsarea oricărui buton (cu excepția tastelor /.

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

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Apăsați tasta  de două ori pentru a dezactiva blocarea tastelor. Este afișat mesajul „Blocaj taste pasiv”.
2. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.




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

Utilizarea funcției de alarmă

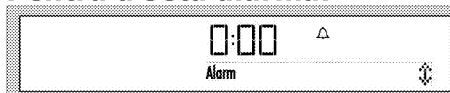
Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătit.








Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți

mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după scurgerea perioadei alese.






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

Pentru a seta alarma:



1. Apăsați tasta  la intervale scurte până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele / pentru a seta timpul de gătit dorit și confirmați setarea prin apăsarea tastei . Simbolul  rămâne aprins după setarea intervalului de alarmă.
3. După expirarea intervalului de alarmă,  se va aprinde intermitent și va fi emis un semnal de alarmă.
4. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

Pentru a anula alarma:

1. Apăsați tasta  la intervale scurte până când simbolul  apare pe afișaj.
 2. Apăsați tasta  până când mesajul „00:00” apare pe afișaj și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
- » Alarma este anulată și simbolul  dispare.












Tabelul duratelor de preparare












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

Coacerea și prepararea fripturilor

i Prima șină a cuptorului este cea **inferioară**.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	O tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	O tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	50 ... 60
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26		1 - 4	150	35 ... 45

		cm pe tava pentru produse de patiserie**				
Fursecuri	0 tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Produse din patiserie cu multă grăsime	0 tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Aluat dospit	0 tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	0	Tavă		2 - 3	200	30 ... 40

	tavă	dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**				
Pizza	O tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	O tavă	Tavă standard*		3	200	10 ... 15
Biftec de vită (întreg) / Friptură	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Fiptură de pui (1,8-2 kg)	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5.5 kg)	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30

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














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


** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru teste

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate

conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturile	0 tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60


	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60
--	--------	---	--	-------	-----	-----------


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

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

** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.

Încălzireventillată Eco

 Nu modificați temperatura de gătit după începerea gătirii Încălzireventillată Eco.

 Nu deschideți ușa după începerea gătirii Încălzireventillată Eco.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*	3	160	40 ... 50
Fursecuri	O tavă	Tavă standard*	2	200	30 ... 35
Produse de patiserie din aluat	O tavă	Tavă standard*	2	200	40 ... 45
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*	2	200	40 ... 45

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

Sfaturi pentru gătitul prăjiturilor

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

temperatura și sporțiți durata de gătit.

- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporțiți durata de preparare.

Sfaturi pentru gătitul produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporțiți temperatura cu circa 10°C și

reduceți durata de gătire.
Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.

- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.



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

Sfaturi pentru gătitul legumelor

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

Pentru prepararea optimă a alimentelor (încălzire asistată

cu ventilator/încălzire cu ventilator/funcția Surf):

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

Funcții de masă gata preparată



Pentru a putea folosi meniurile presetate la produsul dumneavoastră, cuptorul trebuie să fie suficient de rece. În caz contrar, procesul de gătit se va opri automat din motive de siguranță.

Selectarea funcțiilor de masă gata preparată


Meniul de masă gata preparată conține programul mâncării care sunt pregătite pentru

dumneavoastră de către bucătari profesioniști fiind stocate în memoria aparatului.




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



Puteți modifica greutatea și durata de gătire în funcție de mâncare și de gust.

Pentru a selecta funcțiile de masă gata preparată:









1. Apăsați tasta  pentru a porni cuptorul.


Ecranul inițial de operare apare atunci când cuptorul este pornit.



 Dacă apăsați scurt pe tasta  în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Pentru pornirea/oprirea cuptorului, apăsați tasta  timp de cel puțin 1 secunde.

2. Apăsați tasta  pentru a selecta afișajul funcției Ready Meals. În această etapă, este afișat mesajul "Prăjitr&pâine&tarte" și, pe afișaj, apare simbolul .




3. Apăsați tastele   pentru a selecta meniul principal al funcției Masă gata preparată dorit (Prăjitr&pâine&tarte , Carne , Pește , Carne de pasăre , Gustări , Special ).

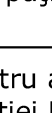


4. Apăsați tasta  pentru a confirma meniul Preparat principal pe care l-ați selectat.

5. Apăsați tastele   pentru a selecta preparatul dorit (Fursecuri, Prăjitură, Prăjiturile, etc).

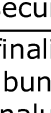


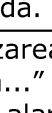

6. Introduceți mâncarea în cuptor.

7. Apăsați tasta  pentru a începe gătitul. Este afișat mesajul „Gătire”.

 Dacă apăsați scurt pe tasta  în acest ecran, avertismentul „Mențineți apăsat 1 secundă” va apărea în câmpul textului. Pentru pornirea/oprirea cuptorului, apăsați tasta  timp de cel puțin 1 secundă.

8. După finalizarea gătirii, mesajul „Poftă bună...” apare pe afișaj și semnalul alarmei este auzit.

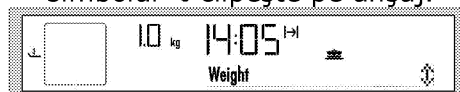
 Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

 Mesajul „Înapoi” afișat în timpul navigării în meniul de mâncăruri vă permite să reveniți la meniul superior. Apăsați tasta  pentru a comuta la afișajul funcției inițiale.

Înainte de a începe gătitul în meniul Ready Meals, puteți selecta greutatea depinzând de

tipul de preparat pe care l-ați selectat. În acest scop:

1. Apăsați pe tasta $\frac{C}{kg}$ după selectarea mesei dorite. Mesajul „Greutate” apare, iar simbolul **kg** clipește pe afișaj.



2. Apăsați tasta \wedge/\vee pentru a regla greutatea și confirmați apăsând pe tasta \checkmark .

i Cuptorul va modifica automat temperatura și timpul de gătire în baza modificării greutății.

i Puteți modifica greutatea preparatelor pentru care o greutate este indicată.

3. Apăsați tasta \triangleright pentru a începe gătitul.

Meniu Ready Meals:

Poate varia în funcție de model

Prăjitr&pâine&tar e	Carne	Pește	Carne de pasăre	Preparat e speciale	Special
Fursecuri	Biftec (miel)	File de pește	Baghet ă pui	Caserolă	Fermentar e
Prăjituri în hârtie de copt	Chiftele Dalyan	Anșoa copt	Pui, file	Quiche	Iaurt de casă
Prăjitură cu brânză	Friptur ă de vită	Preparat e din eglefin		Macaroan e cu brânză	Măr uscat
Negrese		Somon file		Lasagna	Castane coapte
Pandișpan				Musaca	
ștrudel cu mere					
Plăcintă cu mere					
Rulouri cu scortșoară					

Meniul Setări

Setarea luminozității

Luminozitatea poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.

1. Apăsați tasta \odot la intervale scurte până când mesajul „Luminozitate” apare pe afișaj. Simbolul: \equiv apare intermitent pe afișaj.



2. Sunt 5 nivele de luminozitate, și anume 1, 2, 3, 4 și 5.

Apăsați tastele \wedge/\vee pentru a selecta funcția grill dorită.



3. Apăsați tasta \checkmark pentru a confirma setarea.

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




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

Setarea nivelului vocii

Luminozitatea poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.



1. Apăsați tasta  la intervale scurte până când mesajul „Nivel voce” apare pe afișaj. Simbolul:  apare intermitent pe afișaj.






2. Sunt 2 nivele de voce, și anume 1 și 2. Apăsați tastele   pentru a selecta nivelul dorit.
3. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.
» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.

Setarea limbii

Limba poate fi reglată numai când cuptorul este oprit.


1. Apăsați tasta  la intervale scurte până când mesajul „Limba” apare pe afișaj. Simbolul:  clipește pe afișaj.






2. Apăsați tastele   pentru a limba dorită.
3. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.
» Acesta revine la afișajul stand-by. Doar ora curentă apare pe afișaj.






Setarea orei curente

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

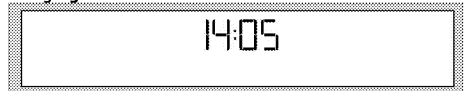
1. Apăsați tasta  la intervale scurte până când mesajul „Ora” apare pe afișaj. Câmpul orei și

simbolul:  apar intermitent pe afișaj. Apăsați tastele   pentru setarea orei.

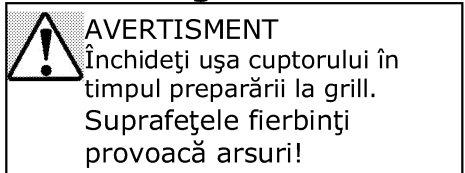


2. Apăsați  pentru a confirma ora.
3. Câmpul minutelor și simbolul:  apar intermitent pe afișaj. Apăsați tastele   pentru setarea minutelor. Apăsați tasta  pentru a confirma minutele.




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







Utilizarea grill-ului




Pornirea grill-ului

1. Apăsați tasta  pentru a porni cuptorul.
2. Apăsați   pentru a selecta funcția grill dorită.

După selectarea funcției, puteți seta „Temperatură”, „Durată gătire”, „Oră termin. gătire” și „Intensificare” (încălzire rapidă).

3. Dacă doriți să modificați temperatura, apăsați o dată tasta  pentru a ajunge la afișajul de temperatură.
4. Apăsați  sau  până când indicatorul temperaturii / greutateii afișează temperatura dorită. Apăsați  pentru a seta

- temperatura atunci când valoarea dorită apare pe afișaj.
5. Dacă funcția de gătire, temperatura și valorile de timp sunt corespunzătoare, apăsați tasta  pentru a începe gătitul. Gătirea începe și mesajul „Gătire” apare pe afișaj.

Oprirea grill-ului

1. Apăsați tasta  pentru a opri cuptorul.



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

Tabelul duratelor de preparare la grill Grill electric

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

în funcție de grosime

*Preîncălziti timp de 5 minute

**Dacă temperatura pentru grătar a produsului dvs. nu poate fi reglată, grătarul va funcționa la temperatura maximă.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a

ușura testarea produselor de către instituturile de control

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

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar. Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5-6 minute.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

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



PERICOL:

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

Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



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

Curățarea lepezii și lopeții pentru pizza

- Nu curățați lepedea și lopata pentru pizza în mașina de spălat vase, cu apă de la robinet sau scufundându-le în apă.
- Curățați numai cu o cârpă umedă.

Curățarea panoului de control

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

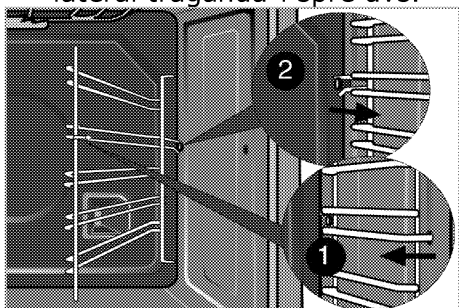


Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

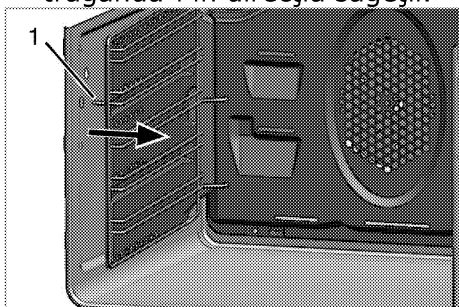
Pentru a curăța peretele lateral (Variază în funcție de model.) (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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



(Dacă produsul dvs este dotat cu funcția „Surf”)

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



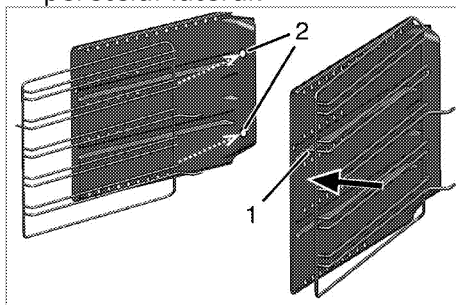
2. Scoateți complet grilajul lateral și peretele lateral trăgându-le spre dvs.
3. Trageți grilajul lateral pentru a-l scoate din cele două orificii (2) de pe peretele cuptorului.

i Numărul de găuri din spatele peretelui lateral și dimensiunile suportului de sârmă pot diferi în funcție de modelul produsului.

4. Pentru curățarea grilajului și peretelui lateral, folosiți apă

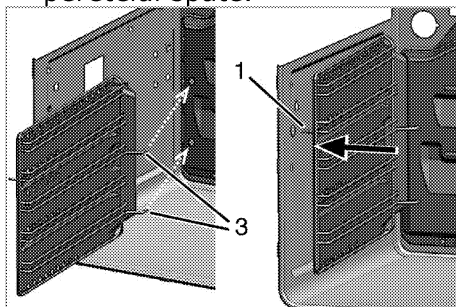
caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.

5. Introduceți grilajul lateral în cele două orificii (2) din spatele peretelui lateral.



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

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

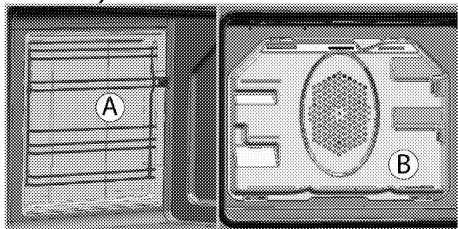


8. Introduceți știftul **(1)** al grilajului lateral în orificiul aferent, conform figurii.

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

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

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Suprafața poroasă a pereților catalitici se curăță singură prin absorbția și conversia grăsimii scurse (în vapori și dioxid de carbon).

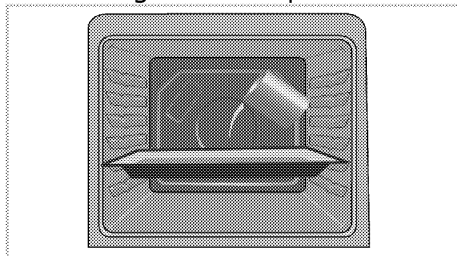


Curățare ușoară cu aburi (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

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

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.

2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectează funcția de curățare ușoară cu aburi. Durata de curățare va fi afișată pe ecran și nu poate fi schimbată. Puteți seta timpul de finalizare al acestei funcții de curățare.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.
5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

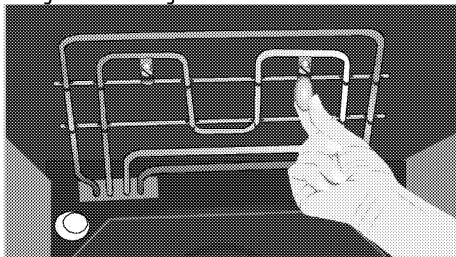
i În timpul modului de curățare ușoară cu abur, apa care este lăsată în tavă pentru a înmuia ușor reziduurile/murdăria din cavitatea cuptorului se va evapora și va forma condens în cavitatea cuptorului și pe interiorul sticlei ușii, de aceea poate picura apă în cazul în care se deschide ușa” ștergeți condensul imediat ce deschideți ușa cuptorului.

Curățați partea superioară a cuptorului

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

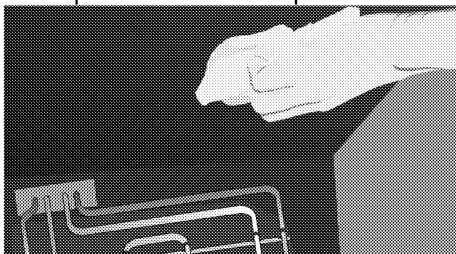
Elementul grill-ului poate fi rabatat spre exterior pentru a curăța partea superioară a cuptorului.

1. Desfaceți șuruburile de fixare ale elementului grill-ului cu o șurubelniță sau o monedă.



i Elementul grill-ului se rabatează în jos. Acesta rămâne ancorat în partea superioară a cuptorului.

2. Curățați partea superioară a cuptorului cu o cârpă umedă.



3. Rabatați din nou în sus elementul grill-ului și strângeți șuruburile de fixare folosind o șurubelniță sau o monedă.

Curățați ușa cuptorului.

Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de

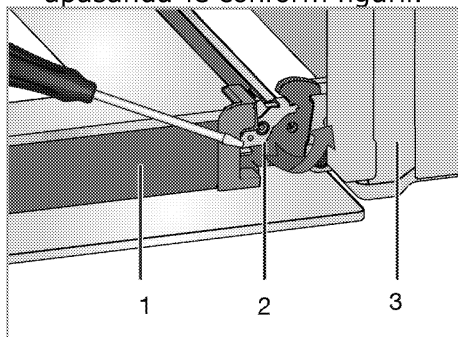
spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

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

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

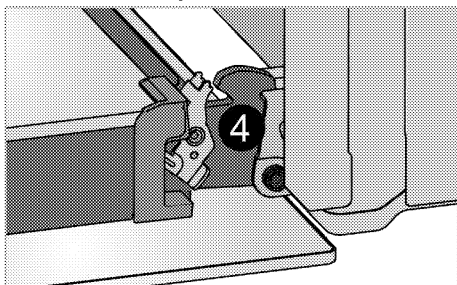
Demontarea ușii cuptorului

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

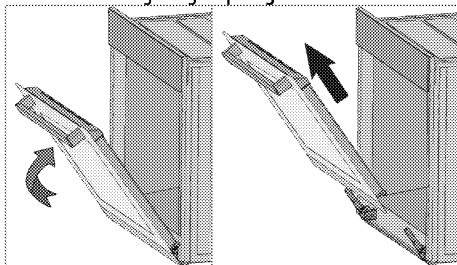


- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)

- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



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

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

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

i Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 13* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.

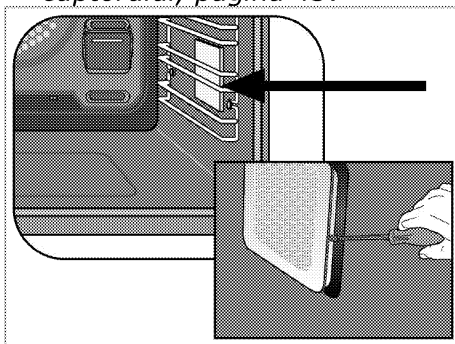
i Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

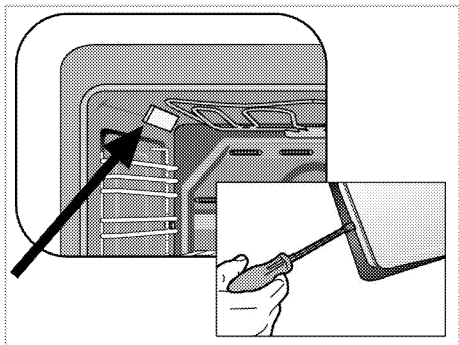
i Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.

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

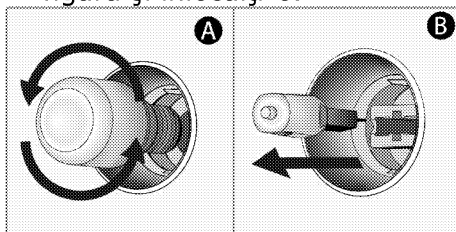
Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă pătrată:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi *Curățarea cuptorului, pagina 43*.





Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



3. Demontați capacul protector din sticlă cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o.

5. Montați capacul de sticlă și șinele.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

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

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Butoanele/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Este posibil ca tastele să fie blocate. Deblocați tastele. (Vezi)*

Lampa cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*



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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

