

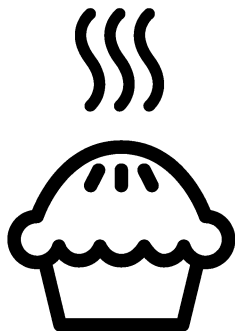


# **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

# **Cuptor încorporabil**

Manual de utilizare



BIS14300BCS

**PL / RO**

285.4484.40/R.AG/19.10.2020/3-1

7724086706

# Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

## Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	10
Bezpieczeństwo dzieci.....	10
Stare urządzenia .....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	11

## **2 Informacje ogólne 12**

Opis urządzenia .....	12
Zawartość opakowania.....	13
Dane techniczne .....	14

## **3 Instalacja 15**

Przed zainstalowaniem .....	15
Instalacja i przyłączenie.....	17
Przyszły transport.....	19

## **4 Przygotowanie 20**

Jak oszczędzać energię.....	20
Pierwszy raz.....	20
Ustawianie czasu.....	20
Pierwsze czyszczenie.....	21
Podgrzewanie wstępne.....	21

## **5 Jak obsługiwać piekarnik 22**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu .....	22
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny .....	23
Korzystanie z funkcji pary .....	23
Tryby pracy .....	25
Korzystanie z zegara piekarnika .....	26
Tabela czasów pieczenia.....	29
Jak obsługiwać grill.....	33
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu .....	33

## **6 Czyszczenie i konserwacja34**

Informacje ogólne.....	34
Czyszczenie panelu sterowania .....	34
Czyszczenie piekarnika .....	34
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. ....	36
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	37
Wymiana lampki w piekarniku.....	38

## **7 Rozwiązywanie problemów39**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne

nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.

- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części.

Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani

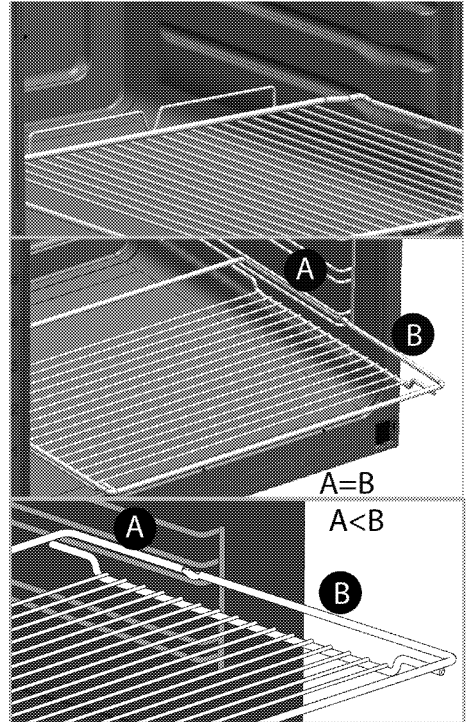
szklanych stoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika.

Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.) Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach  
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający

tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub pękniętą szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż

do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

**Dotyczy układu parowego:**

- Podczas pieczenia wspomaganego parą para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem.

Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.

- Wilgoć pozostała w piekarniku po pieczeniu wspomaganym parą może powodować korozję. Po pieczeniu wspomaganym parą należy poczekać aż wewnątrz piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Podczas pieczenia wspomaganego parą nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie wolno suszyć zbiornika na wodę w piekarniku.
- Po każdym pieczeniu wspomaganym parą należy wyłączyć pozostałą wodę ze zbiornika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w zbiorniku na wodę w następnym cyklu pieczenia wspomaganego



- parą może spowodować problemy natury higienicznej.
- Zbiornika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą ściereczką.
  - Zbiornik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać w suchym miejscu.
  - W razie osadzenia się kamienia w zbiorniku na wodę należy dodać 200 cm sześciennych wody i jedną łyżeczkę kwasu cytrynowego do zbiornika, po czym odczekać godzinę. Następnie należy spłukać zbiornik dużą ilością wody i osuszyć. Zaleca się wykonywanie tych czynności po użyciu zbiornika 4–5 razy.
  - Nie zeskrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
  - Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika.
  - W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
  - Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cm<sup>3</sup> octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.
  - W trakcie pieczenia wspomaganego parą zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania.
  - W razie usuwania lub montowania zbiornika na wodę należy zwrócić uwagę, aby nie rozlać jej na powierzchni piekarnika lub na

innych niepożądanych powierzchniach.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### **Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na

nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

## **Stare urządzenia**

### **Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się,

gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

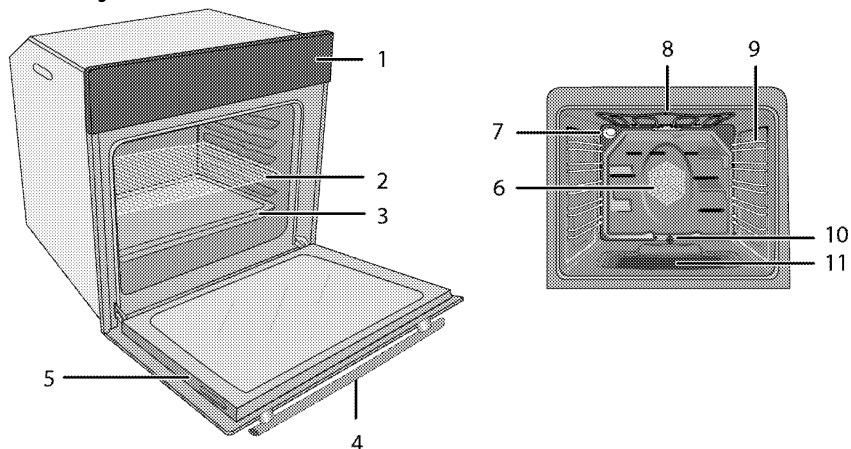
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

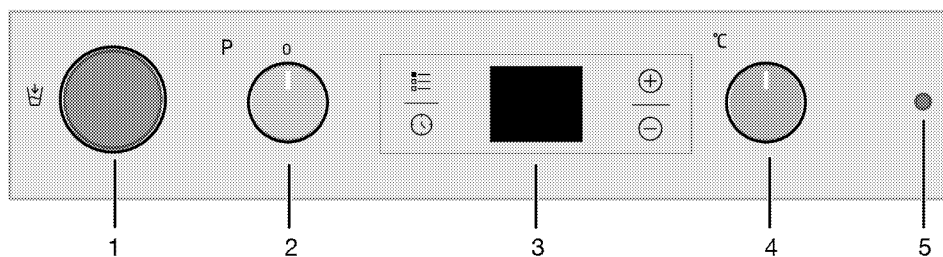
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 Panel sterowania                      | 7 Lampka                |
| 2 Półka druciana                        | 8 Górny element grzejny |
| 3 Tacka                                 | 9 Pozycje półki         |
| 4 Uchwyt                                | 10 Rurka spustowa wody  |
| 5 Drzwiczki                             | 11 Zasobnik wody        |
| 6 Silnik wentylatora (za płytą stalową) |                         |



- |                           |
|---------------------------|
| 1 Pojemnik na wodę        |
| 2 Pokrętko wyboru funkcji |
| 3 Czasomierz cyfrowy      |
| 4 Pokrętko termostatu     |
| 5 Lampka termostatu       |

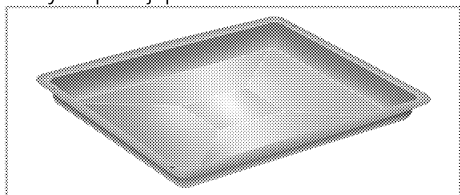
## Zawartość opakowania

**i** Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkownika

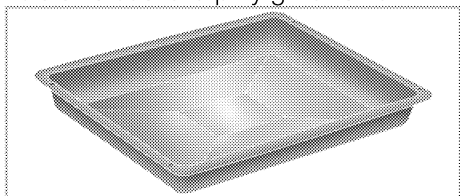
### 2. Standardowa taca

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



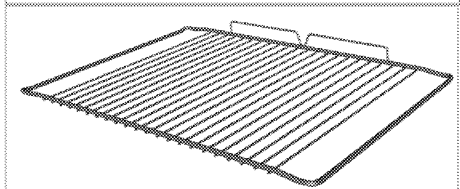
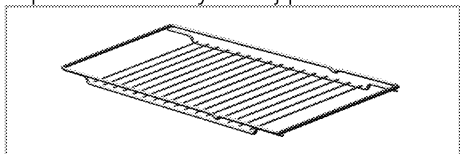
### 3. Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



### 4. Ruszt druciany

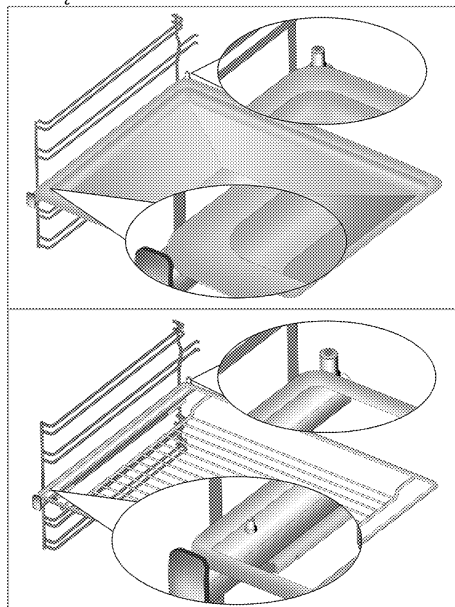
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



### 5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

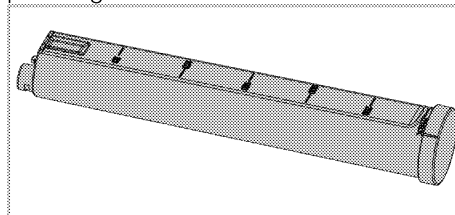
Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



### 6. Pojemnik na wodę

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu pieczenia wspomaganego parą lub czyszczenia parowego.



## Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.5 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

# Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).  
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 15.*


**i** Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.


**i** Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.


**i** Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



 Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

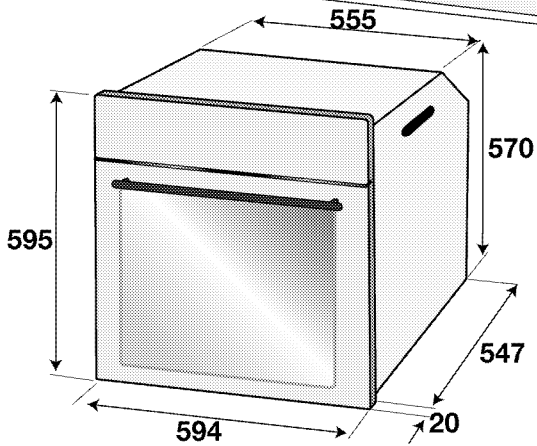
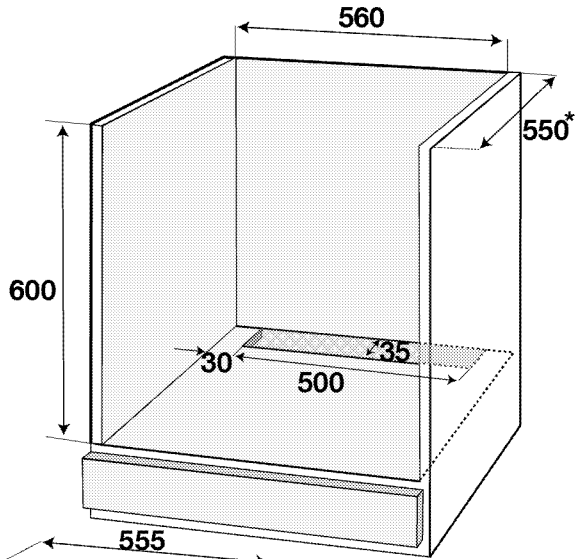
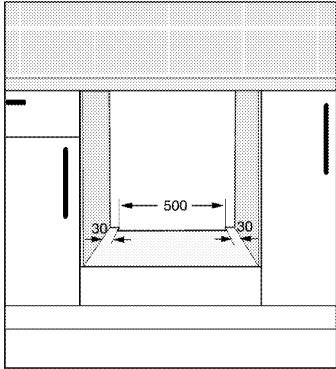
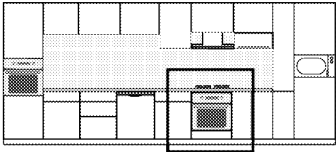
 Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

 Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

#### Przed zainstalowaniem

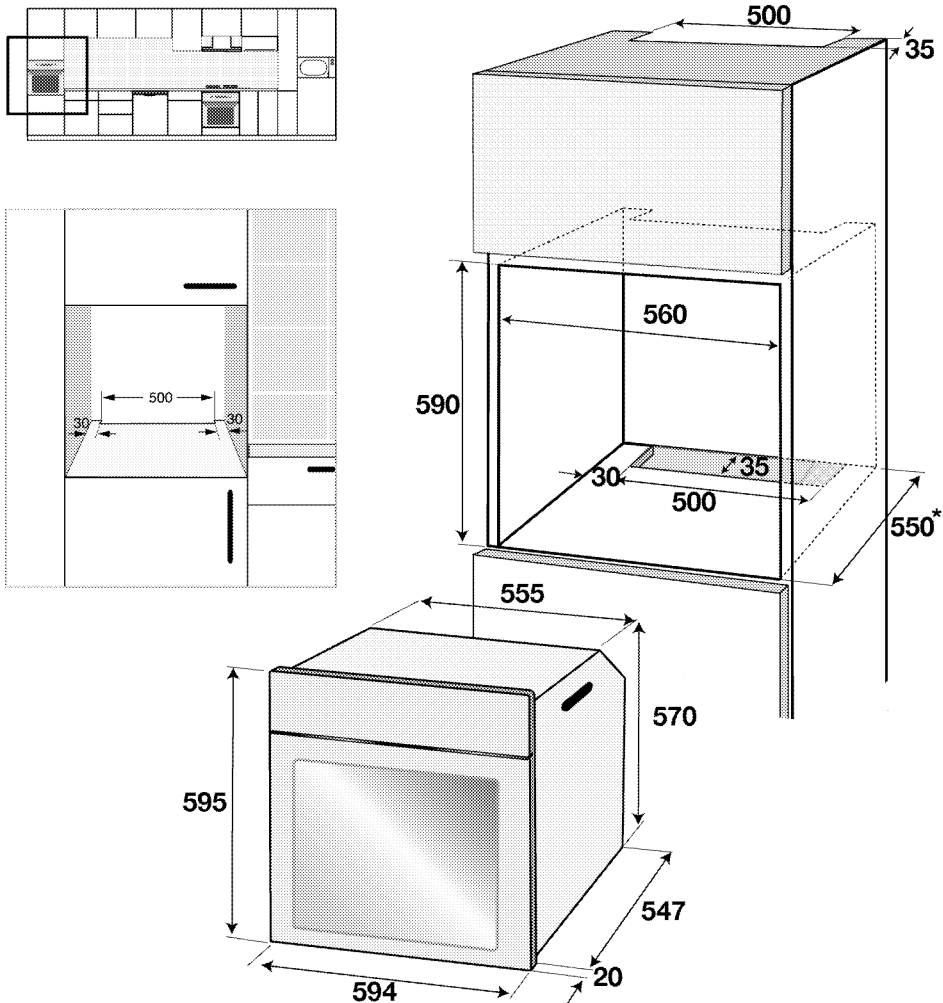
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiały w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.
-  Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
-  Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



\* min.





\* min.

## Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”.

Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**!** Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**!** Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

**!** Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

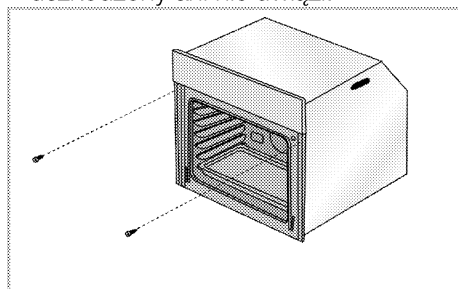
**i** Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

**i** Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

### Instalowanie wyrobu

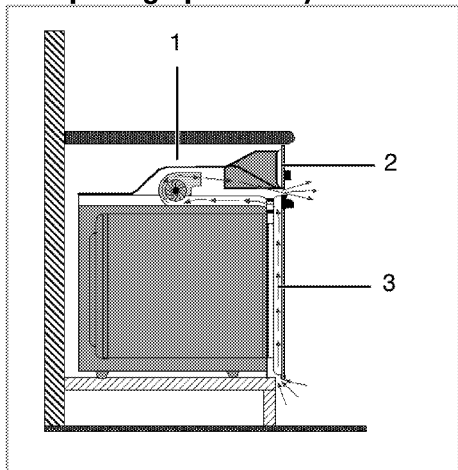
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

## Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

- i** Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

## Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

## Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę w wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.
- i** Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
- i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz

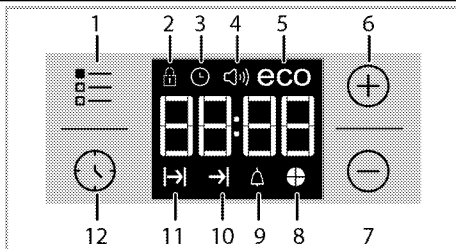
#### Ustawianie czasu

- i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski  $\oplus/\ominus$ , aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.

- i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij  $\equiv$ , a następnie za pomocą  $\oplus/\ominus$  ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  $\odot$  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.




- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

- i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol  $\odot$ . Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

- i** W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.


## Pierwsze czyszczenie

 Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2.Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

## Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.


 Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

## Piekarnik elektryczny

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz pozycję „Static” (Statyczne)
- 4.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23*.
- 5.Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
- 6.Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23*

## Piekarnik z grillem

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 33*.
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 33*

 W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.


## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

 Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłoń, twarz i oczy.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



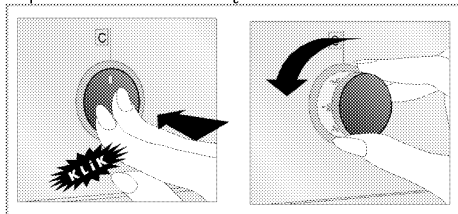
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

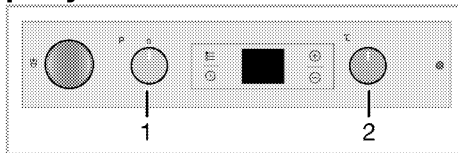
Piec ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokrętki, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętło wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu gotowania należy wsunąć pokrętło do wewnątrz.

## Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętło wyboru funkcji
  - 2 Pokrętło termostatu
1. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
  2. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

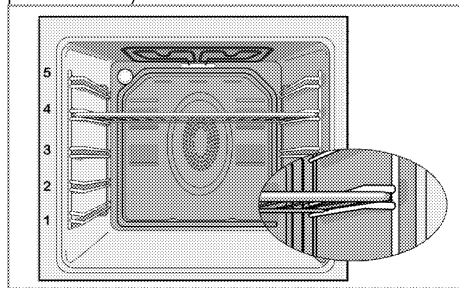
## Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.).

## Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



## Korzystanie z funkcji pary

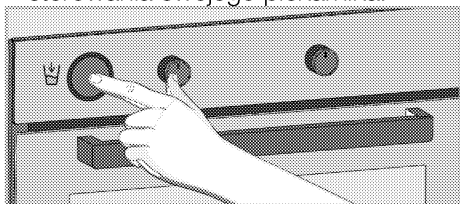
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrośnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.

**i** Pieczenie wspomagane parą może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.

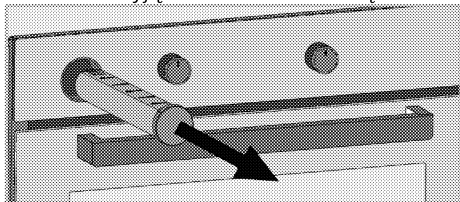
**i** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. W trakcie gotowania do zbiornika nie należy dodawać więcej niż 300 ml wody.

### **W przypadku pieczenia wspomaganego parą:**

1. Zapoznać się z tabelą pieczenia wspomaganego parą, aby ustawić funkcję, temperaturę oraz czas odpowiedni dla danej potrawy i rozpocząć proces gotowania. W przypadku potraw, które nie zostały ujęte w tabeli, można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania oraz czas.
2. Umieścić posilek na zalecanej półce piekarnika.
3. Kiedy zgodnie z tabelą gotowania przyjdzie czas na dodanie wody, nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania swojego piekarnika.

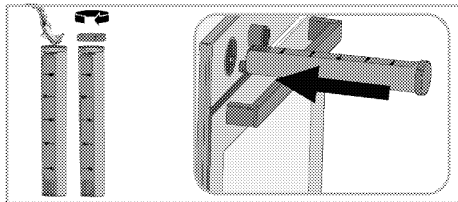


4. Powoli wyjąć zbiornik na wodę.



5. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i wypełnić go wodą w ilości określonej w tabeli gotowania.

**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę i umieścić go ponownie na swoim miejscu. W trakcie umieszczania zbiornika zatrzymać się, kiedy osiągnie on 1. poziom. Jeśli zbiornik zostanie wciśnięty dalej, osiągnie 2. poziom i zacznie dostarczać wodę.

**i** W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

7. Aby dostarczyć wodę, należy kontynuować wciskanie zbiornika aż do poziomu 2.

» Woda w zbiorniku zacznie powoli parować z podstawy piekarnika, zapewniając parę, która pomaga w przygotowaniu jedzenia.

8. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.



**i** Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.

### Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

#### Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

#### Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

#### Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

#### Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

#### Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

#### Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze. Ta funkcja musi być używana również do pieczenia wspomaganego parą.

## Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

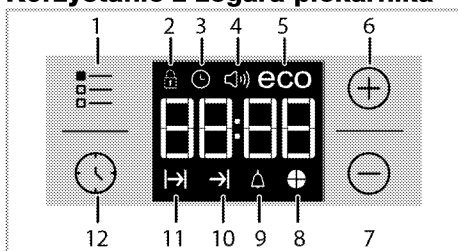
## Grill-termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

## Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania






11 Symbol czasu gotowania

12 Klawisz programu

- i** Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.  
W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
- i** Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.
- i** Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.
- i** Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

## Pieczenie o nastawionej godzinie:













Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .
- » » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.
4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręć temperaturę nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .
- » Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z

jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

### **Ustawianie zakończenia pieczenia na późniejszą godzinę:**


Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
  2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
  3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami  / .
- » » Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
  5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami  / .
- » » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole  oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętlą temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie.
- » **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.** Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do

nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.





» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

 Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierec sygnału ostrzegawczego.




### **Aktywacja blokady przycisków**

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.
- » Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zat.], a symbol  będzie się nadal świecił.

- i** Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.



### **W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku**

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » **Po wyłączeniu blokady wyświetli się „OFF” [WYŁ.].**

### **Ustawianie alarmu czasowego**

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.


Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

- i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

- i** Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).




» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

### **Wyłączanie alarmu**





1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### **Anulowanie alarmu**

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.





- i** Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

### **Zmiana dźwięku alarmu**

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw głośność alarmu przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.
- » Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako b-01, b-02 lub b-03.

### **Zmiana bieżącej godziny**



Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Godzinę nastawia się przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.



### **Tryb oszczędny**

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku. W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

## Nastawienie trybu ekonomicznego.




1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .
- » Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On", a symbol eco pali się nadal.

## Wyłączanie trybu ekonomicznego.


1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.].

## Ustawianie jasności ekranu

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).














1. Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się d-01, d-02 lub d-03 jako miara jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasność przyciskami  / .
- » Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

## Tabela czasów pieczenia

 Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

## Pieczenie ciast i mięs

 Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40












Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.  
\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.  
\*\* Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

## Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

\*\* Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz,

użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.

- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

**i** Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarzył, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

## Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

## Tabela pieczenia wspomaganego parą

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodać wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	100	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Kurczak z warzywami	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 190	200	25	60 ... 70	2000
Antrykot	Standardowa tacka*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Pieczone ziemniaki	Standardowa tacka*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Golonka jagnięca	Standardowa tacka*		3	170	250+250 ***	po wstępnym podgrzaniu	110 ... 120	1900
Stek z warzywami	Standardowa tacka*		3	170	250+250 ***	po wstępnym podgrzaniu	90 ... 100	1000
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Ciastka kokosowe	Standardowa tacka*		3	170	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Buleczka drożdżowa	Standardowa tacka*		3	180	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Pierogi z kurczakiem	Standardowa tacka*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Zapiekanka warzywna	Standardowa tacka*		3	200	250+150 ***	15	65 ... 75	1500
Makaron z serem	Standardowa tacka*		3	200	200	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	1500
Udka kurczące	Standardowa tacka*		3	200	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	800



Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawię	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodać wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. **Wskazuje na czas po wstępnym podgrzaniu ***Ilość wody, aby dodać połowę czasu gotowania								

## Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

## Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
  2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
  3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250	20...25 min. #
Sznicyle z kurczaka	Ruszt druciany	4...5	250	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4...5	250	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4...5	250	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4...5	250	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.

# zależnie od grubości

\*Nagrzewać przez 5 minut

\*\*Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo tostowe	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

## Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.



Kamień może osadzać się w podstawie piekarnika w zależności od częstotliwości korzystania z funkcji pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego oraz twardości używanej wody.

### Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

### Czyszczenie piekarnika

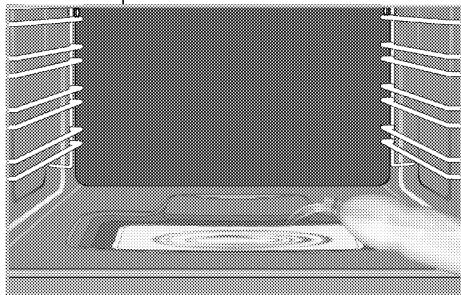
#### Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

**Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po**

gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

1. Dodaj 350 cm<sup>3</sup> białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



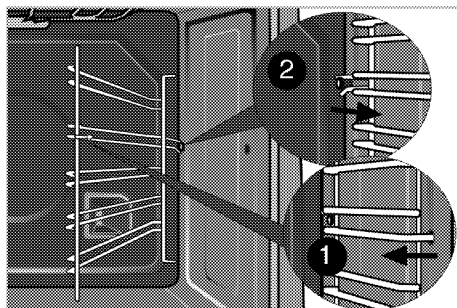
2. Oczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

**i** Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeskrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

**Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)**

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

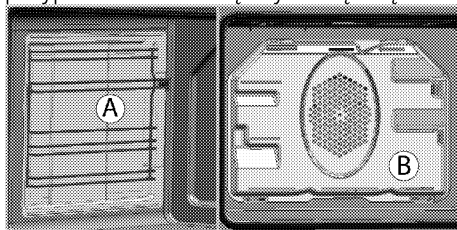
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



### Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchni katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.

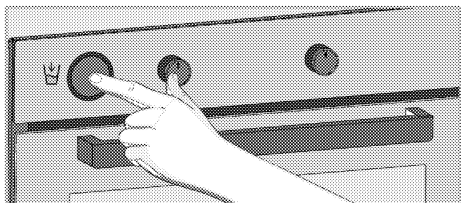


### Łatwe czyszczenie parowe

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie był osadzony zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika, aby go usunąć. Wlać 200 ml wody do zbiornika.

- i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



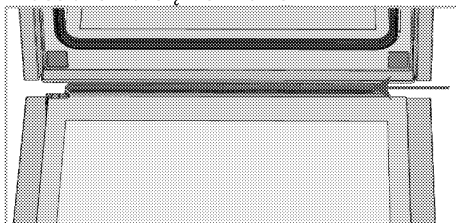
3. Powoli umieścić zbiornik na miejscu i wciskać go, aż osiągnie 2. poziom. Woda zacznie wypełniać zasobnik w podstawie piekarnika.

- i** W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić przy temperaturze 100°C na 25 min.  
5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.  
6. Uporczywe zabrudzenia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

- i** W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczał. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu należy oczyścić kanał zasobnika wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć go, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.



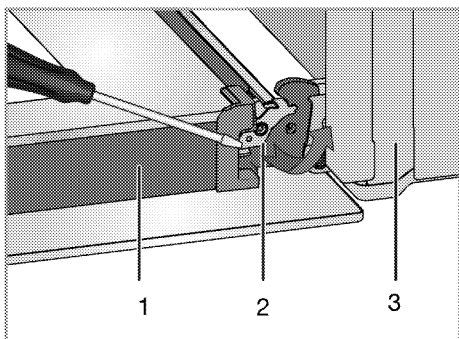
### **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

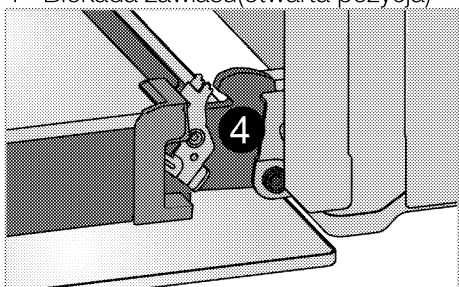
- i** Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szymbę.

### **Przenoszenie drzwiczek piekarnika.**

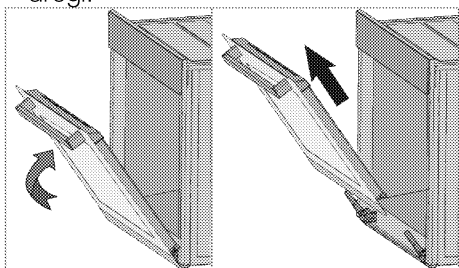
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



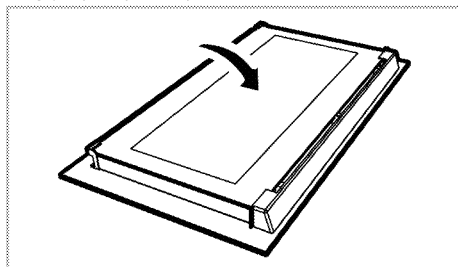
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

**i** Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

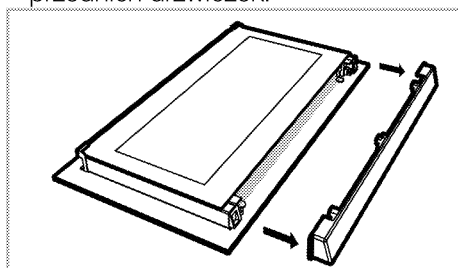
## Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

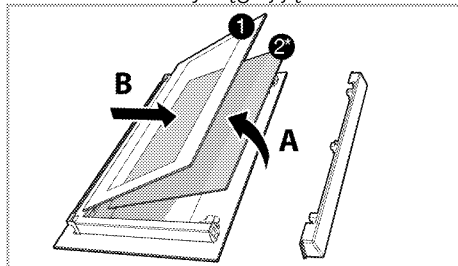
1. Otwórz drzwiczki.



2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2\* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

## Wymiana lampki w piekarniku

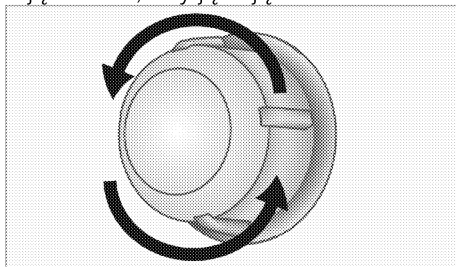
**!** Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

**i** W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

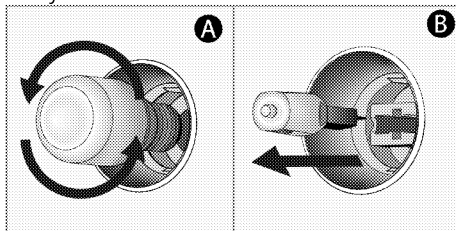
- i** Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.
- i** Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.
- i** Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

## **7 Rozwiązywanie problemów**

### **W czasie pracy piekarnik wydziela parę.**

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

### **Nie świeci lampka w piekarniku.**

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### **Piekarnik nie grzeje.**

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*  
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### **(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.**

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wylłącz urządzenie i ponownie załącz go.*

**i** Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

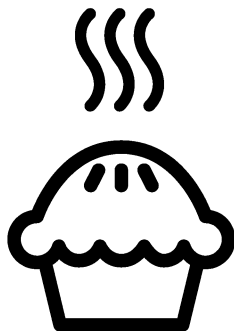






## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

# Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

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

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

## Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

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

Siguranța generală .....	4
Siguranța 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 .....	16
Transportul ulterior .....	18

**4 Pregătiri 19**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	19
Prima utilizare .....	19
Reglarea orei .....	19
Curățarea inițială a aparatului.....	20
Încălzirea inițială.....	20

**5 Utilizarea cuptorului 21**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill .....	21
Cum se utilizează cuptorul electric .....	22
Utilizarea funcției de aburi.....	22
Moduri de funcționare .....	23
Utilizarea ceasului cuptorului.....	25
Tabelul duratelor de preparare.....	28
Utilizarea grill-ului.....	32
Tabelul duratelor de preparare la grill.	32

**6 Întreținere și curățare 33**

Informații generale .....	33
Curățarea panoului de control.....	33
Curățarea cuptorului .....	33
Demontarea ușii cuptorului.....	35
Demontarea geamului interior al ușii .....	36
Înlocuirea lămpii cuptorului .....	37

**7 Remedierea problemelor 38**

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

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

### **Siguranța generală**

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

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

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

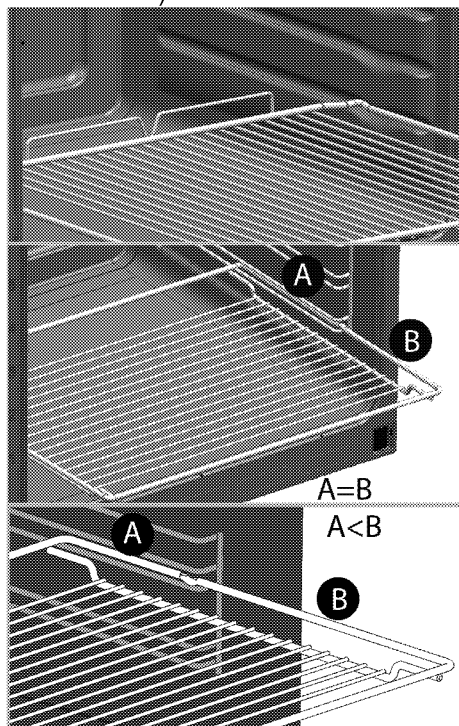
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

### **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 ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- 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).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de 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 riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

#### Pentru sistemul cu aburi:

- Când preparați alimentele cu aburi, aburul poate ieși dacă deschideți ușa aparatului. Asta poate duce la risc de arsuri. Atenție la deschiderea ușii.
- Umezeala rămasă în interiorul cuptorului după prepararea cu abur poate duce la

- coroziune. După preparare, așteptați să se răcească interiorul cuptorului. Nu păstrați mult timp alimentele umede în interiorul cuptorului.
- Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.
  - Când preparați cu abur, nu folosiți ustensile ce pot rugini.
  - Nu uscați rezervorul pentru apă în cuptor.
  - După fiecare preparare cu aburi, evacuați apa rămasă în rezervorul pentru apă și curățați-l. Dacă folosiți apa rămasă în rezervorul pentru apă, următorul ciclu de preparare va duce la probleme de igienă.
  - Nu spălați rezervorul pentru apă în mașina de spălat vase. Ștergeți-l cu un material curat și umed, iar apoi uscați-l cu un material uscat.
  - Rezervorul pentru apă trebuie să fie uscat și depozitat astfel.
  - Pentru calcar în rezervorul de apă, adăugați 200 cc de apă și 1 linguriță de acid citric în rezervor și așteptați o oră. Clătiți cu multă apă și apoi uscați. Este recomandat să faceți acest lucru după fiecare 4 sau 5 utilizări.
  - Nu răzuți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.
  - Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului.
  - În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.
  - Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului, după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului, la temperatura ambiantă, după fiecare 2 sau 3 operații, apoi așteptați 30 minute. După 30 de minute, curățați această zonă cu o cârpă



moale, umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

- În timpul preparării asistate cu aburi, se recomandă adăugarea de apă în cantitatea indicată în tabelul de gătit.
- Când scoateți sau instalați rezervorul de apă, aveți grijă să nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau alte suprafețe nedorite.

Pentru a preveni incendiile;

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

### **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:**

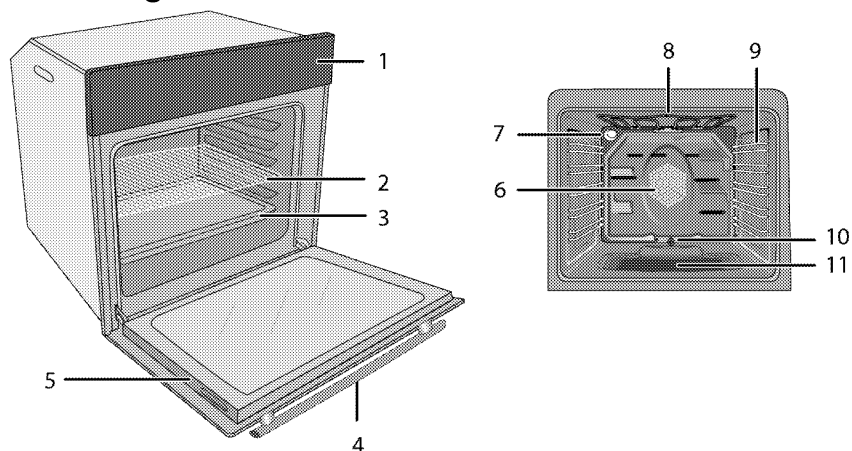
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## **Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare**

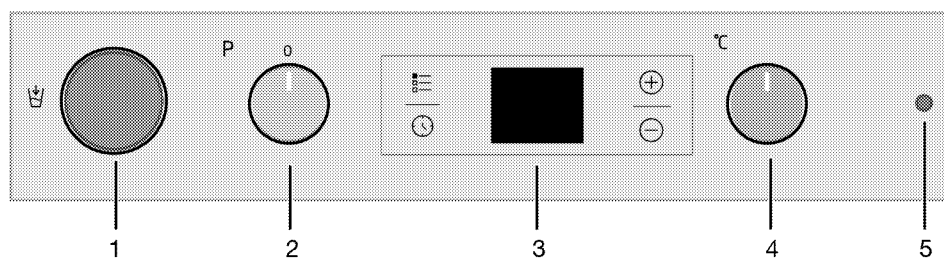
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul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

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1 Panou de comandă                             | 7 Lampă                      |
| 2 Grilaj                                       | 8 Element încălzire superior |
| 3 Tavă   | 9 Poziții raft               |
| 4 Mâner  | 10 Conductă de evacuare apă  |
| 5 Ușă  | 11 Cavități de apă           |
| 6 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |                              |



- |                        |
|------------------------|
| 1 Recipient pentru apă |
| 2 Buton pentru funcții |
| 3 Cronometru digital   |
| 4 Buton termostat      |
| 5 Lampă termostat      |

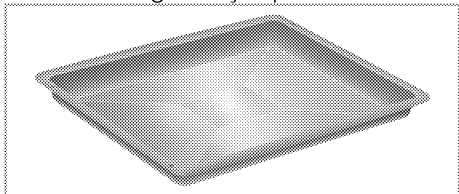
## Conținutul pachetului

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

### 1. Manual de utilizare

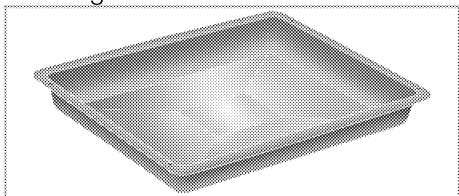
### 2. Tavă standard

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



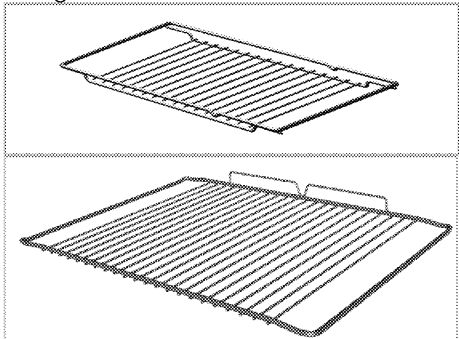
### 3. Tavă adâncă

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



### 4. Grilaj metalic

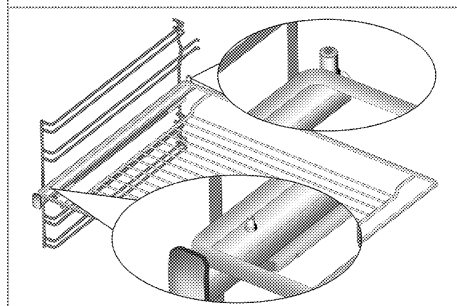
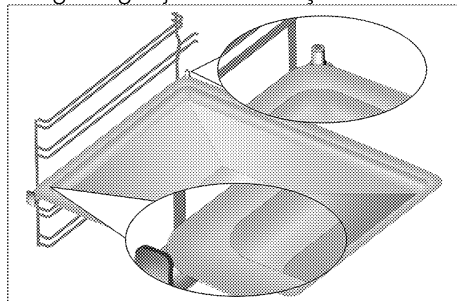
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



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

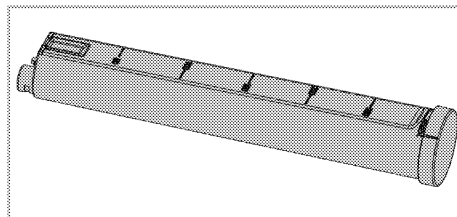
Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

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. Recipient pentru apă

Este recipientul unde se păstrează apa care va fi folosită la prepararea cu abur.



## Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	2.5 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	<b>Cuptor multifuncțional</b>
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.*



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




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





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

### 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.

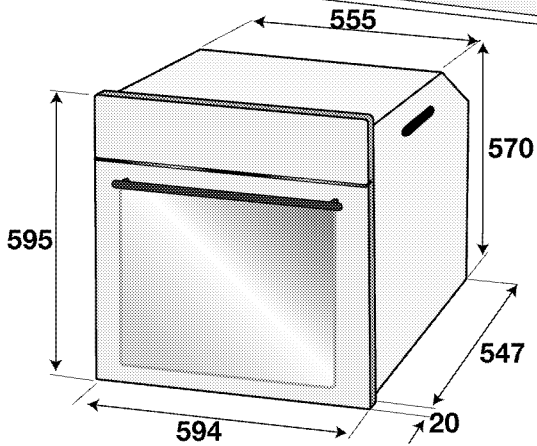
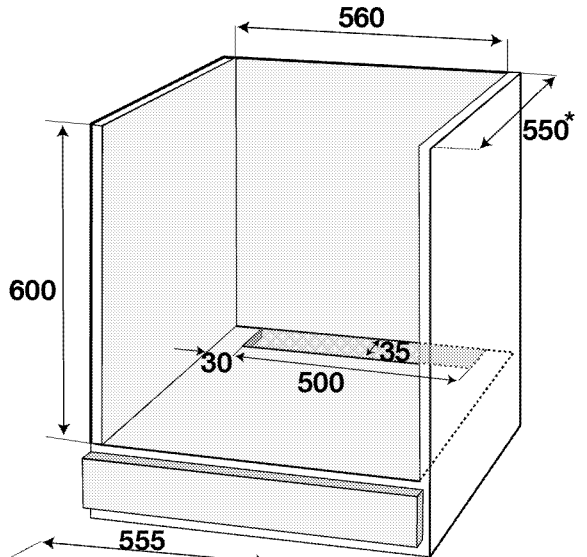
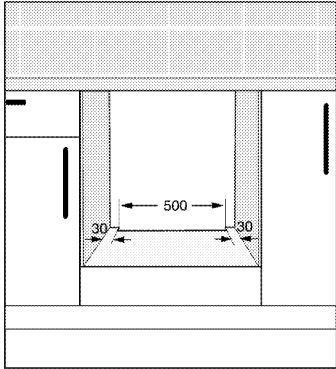
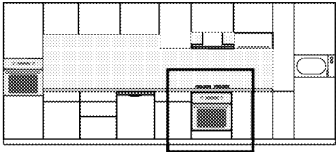
 Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

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

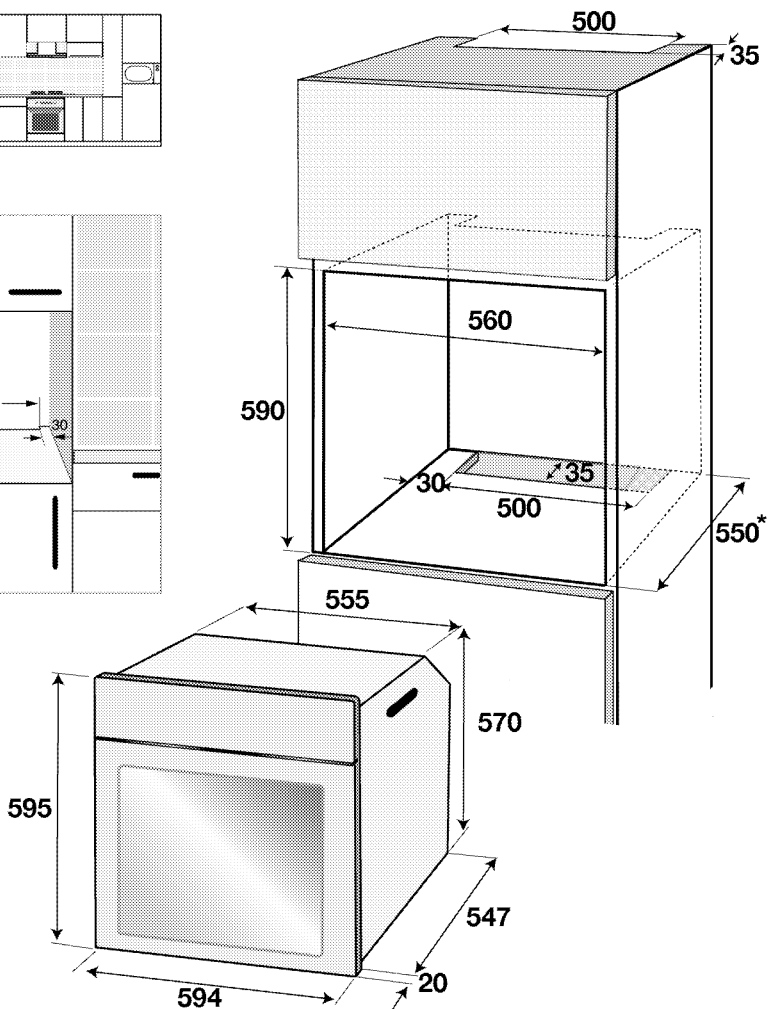
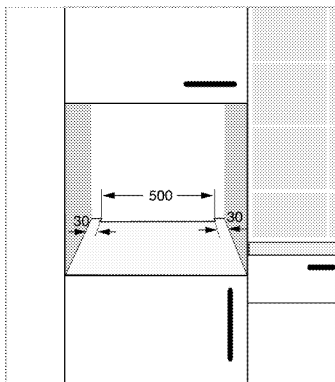
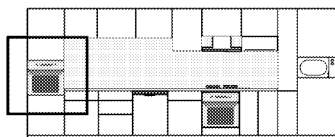
#### Înainte de instalare

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 laminare și adezivii 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.



\* 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.



**!** 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.

**!** 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".

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

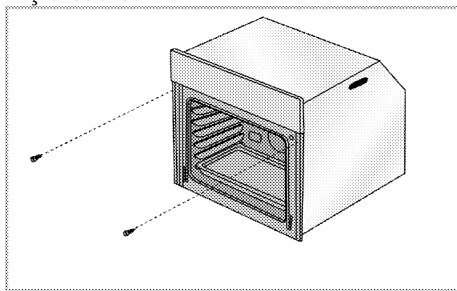
**i** Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

**i** 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

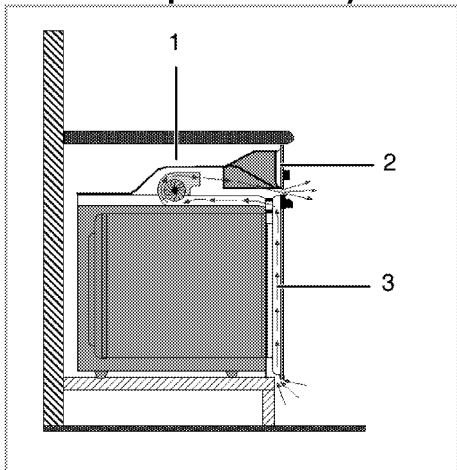
1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



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.
- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.


### Prima utilizare

#### Reglarea orei

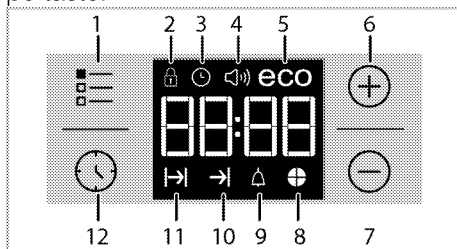
- i** La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsați tastele ⊕/⊖ pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată.


- i** În cazul modelelor cu control prin intermediul ecranului tactil, apăsați  mai întâi, iar apoi utilizați ⊕ / ⊖ pentru a seta ora.

Confirmați setarea prin apăsarea simbolului  și așteptați timp de 4

secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



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

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

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

## Curățarea inițială a aparatului

**i** 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.

**!** Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

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

## Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric, pagina 22*.
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
6. Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul 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 32*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului, pagina 32*

**i** 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



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.



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

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

### Sfaturi pentru coapt

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

### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.

- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- 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 coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de coapt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de coapt 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 coapt.

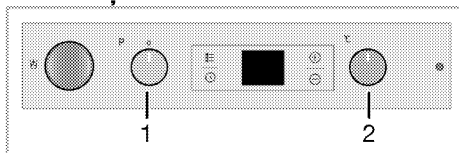


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

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

## Cum se utilizează cuptorul electric

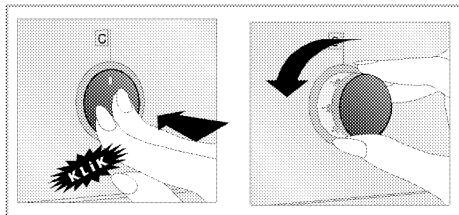
### Selectarea temperaturii și modului de funcționare



- 1 Buton pentru funcții
- 2 Buton termostat

Panoul de control este dotat cu butoane care ies în afară atunci când sunt apăstate.

1. Apăsați-le pentru a le face să iasă și apoi rotiți-le pentru a face reglajele dorite.



2. La finalizarea procesului de gătit, apăsați butonul înăuntru.

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

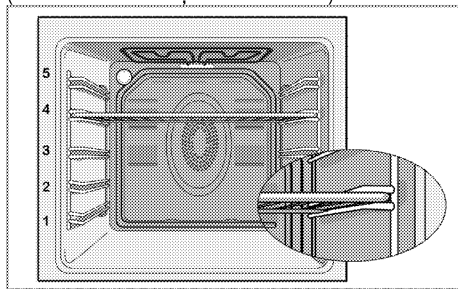
» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă.

## Oprirea cuptorului electric

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

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

(Variază în funcție de model.)



## Utilizarea funcției de aburi

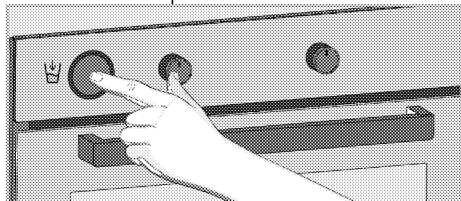
Cuptorul dvs. are o funcție de preparare asistată cu aburi. În timpul preparării, apa adăugată la placa de jos a cuptorului se va vaporiza cu ajutorul căldurii, iar acest abur va duce la rezultate de preparare mai bune. Aburul face ca suprafața produselor de patiserie să fie mai lucioasă, crusta să fie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

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

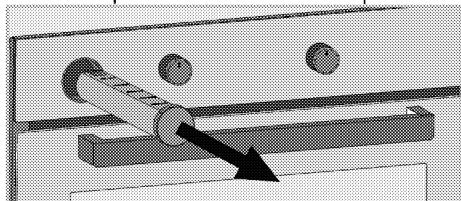
**i** Capacitatea rezervorului de apă este de 300 ml. În timpul preparării, nu adăugați mai mult de 300 ml de apă în rezervorul de apă.

### **Pentru prepararea asistată cu aburi:**

1. Consultați tabelul de preparare asistată cu aburi pentru a seta funcția, temperatura și timpul potrivit pentru preparatul respectiv și pentru a începe procesul de gătit. Pentru preparatele care nu sunt menționate în tabel, puteți determina dvs. cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit și timpul.
2. Așezați preparatul pe raftul recomandat.
3. Când este timpul să adăugați apă conform tabelului de gătit, apăsați rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului dumneavoastră.

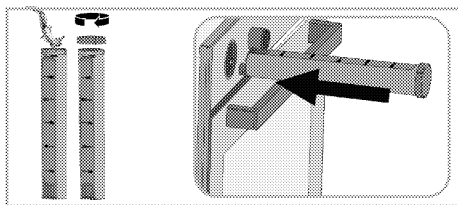


4. Scoateți încet rezervorul de apă.



5. Deschideți capacul rezervorului de apă și umpleți-l cu cantitatea de apă indicată în tabelul de gătit.

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



6. Închideți capacul rezervorului de apă și puneți-l înapoi la locul său. Când așezați rezervorul de apă, opriți-vă când atingeți primul nivel. Dacă împingeți rezervorul mai departe, acesta va ajunge la al doilea nivel și va începe să alimenteze cu apă.

**i** Există două niveluri pe carcasa rezervorului de apă. La primul nivel, rezervorul de apă se montează și nu alimentează apă cuptorului. La al doilea nivel, rezervorul de apă se montează pentru a alimenta apă cuptorului.

7. Când doriți să alimentați cu apă, continuați să împingeți rezervorul de apă pentru a atinge al doilea nivel.  
» Apa din rezervorul de apă va curge încet în baza cuptorului pentru a oferi suport pentru aburi alimentelor dvs.
8. La sfârșitul procesului de gătit, rotiți butoanele pentru funcție și cel de temperatură în poziția închisă pentru a opri cuptorul.

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

### **Moduri de funcționare**

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

### Încălzire superioară și inferioară



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

### Încălzire ventilat.



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

### Element încălzire inferior



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



Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

### Funcția '3D'



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt găsite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi. Această funcție trebuie folosită și pentru prepararea asistată cu aburi.

### Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



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

### 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.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

### Utilizarea cu ventilatorul



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



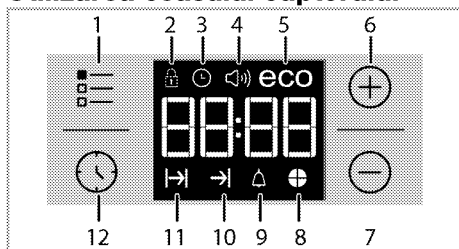
## Grill-Ventilator



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

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

### Utilizarea ceasului cuptorului



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

**i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

**i** În timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipi pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.

**i** Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.

**i** Timpul rămas va fi afișat dacă timpul de gătire este setat în momentul când gătitura pornește.

### Gătire prin specificarea duratei de gătire:

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

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsăți până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setăți timpul de gătire cu ajutorul tastelor / .

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.









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

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

### Setarea timpului de pornire a cuptorului

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



1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsăți până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setăți timpul de gătire cu ajutorul tastelor / .

- » » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj continuu.
4. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
5. Apăsăți tastele  /  pentru a seta finalizarea timpului de gătire.
- » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  plus simbolul  și cronometrul vor apărea continuu pe afișaj. După ce gătitul începe, simbolul  dispăre.
6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.
- » **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.** Selectarea modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătirii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată. Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.
- » Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitul începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătit rămas și timpul de gătit total.
7. După ce procesul de gătit este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.
8. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.


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


### Activarea blocajului tastelor

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

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.



» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.

2. Apăsăți tasta  pentru activarea blocajului.

» Îndată ce blocarea tastelor este activată, "ON" apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins.

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

### Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.



2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei .


» După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul "OFF".



### Setarea ceasului cu alarmă


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


Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

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

2. Setează durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

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

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



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


### **Oprirea alarmei**


1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.



### **Anularea alarmei,**



1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.

2. Apăsați și mențineți tasta  până când "00:00" este afișat.

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

### **Schimbarea tonului alarmei**

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



2. Setează tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor  / .

3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.

» Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

### **Schimbarea orei**

Pentru a modifica ora reglată anterior:

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Setează ora cu ajutorul tastelor  / .

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

### **Mod economic**


Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor.

Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătit.

### **Setarea modului economic**

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.

» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.


2. Activați modul economic prin apăsarea tastei .

» După ce blocarea tastelor este activată, simbolul "ON" apare pe afișaj și simbolul **eco** rămâne aprins.

### **Dezactivarea modului economic**

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.


» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.


2. Dezactivați modul **eco** prin apăsarea tastei .

» Simbolul "OFF" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

### **Setarea luminozității ecranului**

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

1. Apăsați tasta  până când d-01 sau d-02 sau d-03 apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.

2. Setează luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor  / .

















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















## Tabелul 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.

Rețeta	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatura (°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	40 ... 50
Prăjiturile	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 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	O 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	O tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	O tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	O tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	O tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picioare 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
Friptură 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 testare

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

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	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.

## Sfaturi pentru găteirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporțiți durata de gătire.
- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin

lichid, reduceți temperatura și sporțiți durata de preparare.

## Sfaturi pentru găteirea 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, înșă 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.


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

### Sfaturi pentru gătitul legumelor

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

### Tabel preparare asistată cu aburi

Rețetă	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție și șină	Temperatură (*C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Temp. adăugare și de apă (min.) **	Durată de preparare (aprox. în min.)	Greutate (greutate aproximativă în grame)
Pâine	Tavă standard*		3	200	100	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pui cu legume	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 190	200	25	60 ... 70	2000
Antricot de vită	Tavă standard*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Cartofi copti	Tavă standard*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Pulpă de miel	Tavă standard*		3	170	250+250** *	după preîncălzire	110 ... 120	1900
Friptură cu legume	Tavă standard*		3	170	250+250** *	după preîncălzire	90 ... 100	1000
Somon cu legume	Tavă standard*		3	180	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Fursecuri cu cocos	Tavă standard*		3	170	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Chiflă dospită	Tavă standard*		3	180	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Găluște cu pui	Tavă standard*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Caserola cu legume la cuptor	Tavă standard*		3	200	250+150** *	15	65 ... 75	1500
Macaroane cu brânză	Tavă standard*		3	200	200	după preîncălzire	25 ... 35	1500

Rețetă	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șișină	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp adăugare de apă (min.) **	Durată preparare (aprox. în min.)	Greutate (greutate aproximativă, în grame)
Pulpe de pui	Tavă standard*		3	200	250	după preîncălzire	25 ... 35	800

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

\*\*Indică timpul trecut după preîncălzire

\*\*\*Cantitatea de apă pentru a adăuga jumătate din timpul de gătit

## Utilizarea grill-ului



Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.  
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

## Pornirea grill-ului

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

## Tablelul duratelor de preparare la grill electric

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

# În funcție de grosime

\*Preîncălziți timp de 5 minute

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

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

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

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

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

## Oprirea grill-ului

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



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.




## 6 Întreținere și curățare


### Informații generale


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


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

 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.

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

### Curățarea 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!

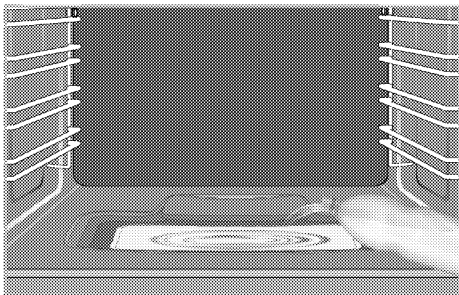
### Curățarea cuptorului

#### Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar în bazinul de apă de la baza cuptorului.

**Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur, după fiecare 2 sau 3 operații:**

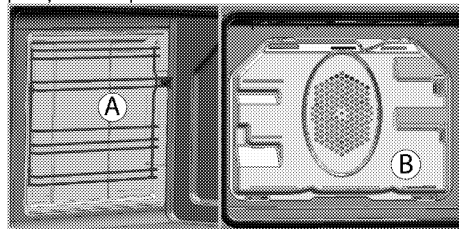
1. Adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului.



## Pereți cu strat catalitic

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

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

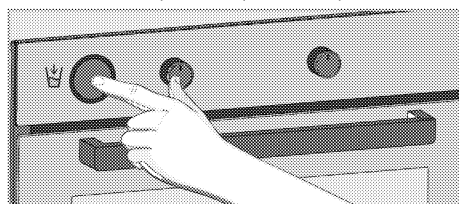


## Curățare ușoară cu aburi

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

- 1.1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Apăsăți rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului dvs. pentru a scoate rezervorul. Umpleți rezervorul cu 200 ml de apă.

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



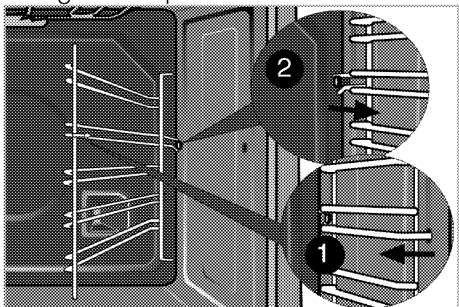
2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite ștețului să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.
3. Curățați bazinul de apă cu apă cu o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

**i** Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului. Nu răzuiți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

## 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.



3. Montați încet rezervorul și împingeți până ajunge la al doilea nivel. Cavitata de la baza cuptorului va începe să se umple cu apă

**i** Există două niveluri pe carcasa rezervorului de apă. La primul nivel, rezervorul de apă se montează și nu furnizează apă cuptorului. La al doilea nivel, rezervorul de apă se montează pentru a furniza apă cuptorului.

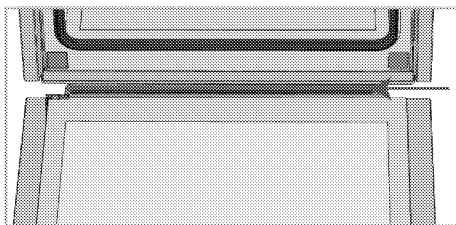
4. Setați cuptorul în modul de Curățare ușoară cu aburi și lăsați-l să funcționeze la 100 ° C timp de 25 de minute.

5. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau un material textil umed.

6. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

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

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



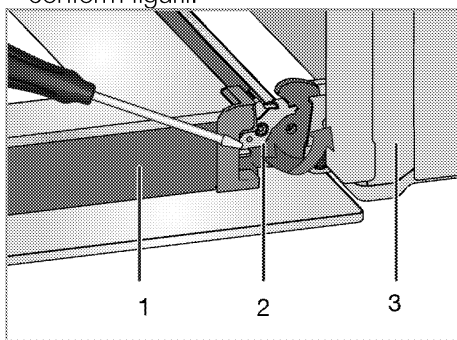
### Curățați ușa cuptorului.

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

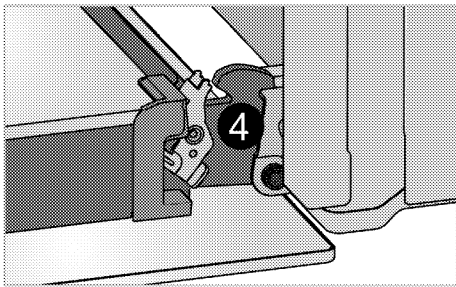
**i** Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

### Demontarea ușii cuptorului

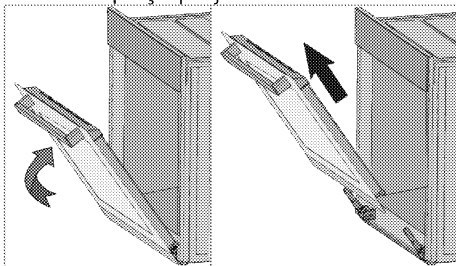
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



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



3. Închideți ușa pe jumătate.



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



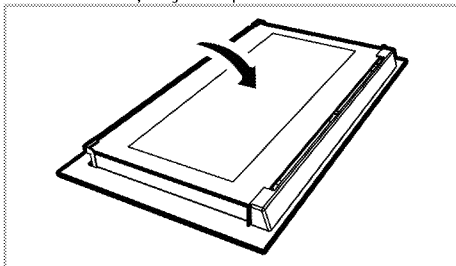
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## Demontarea geamului interior al ușii

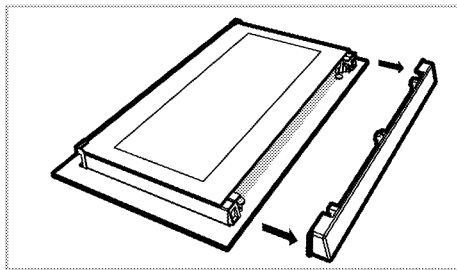
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

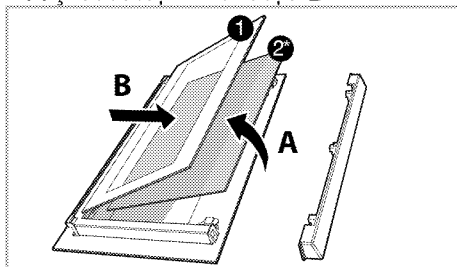
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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



1 Primul geam interior

2\* Geam interior (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior (2); repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).

5. Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2). Așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. (Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior). Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

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

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

## Înlocuirea lămpii cuptorului

**!** 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** În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.

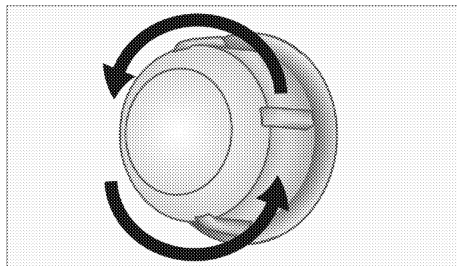
**i** Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

**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.

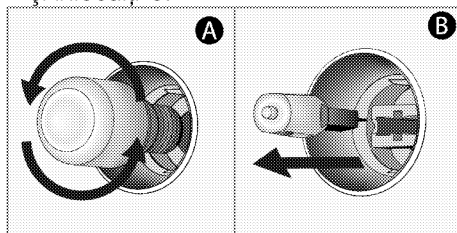
**i** Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

## Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

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



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



4. Montați capacul din sticlă.

## 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.*

### Lampa cuptorului nu funcționează.

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

### Cuptorul nu se încălzește.

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

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

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



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

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

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

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

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

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

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

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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