

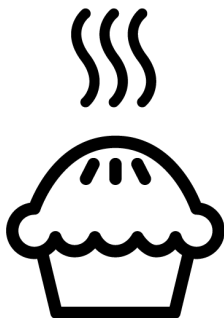
# beko

## Built-in Oven

User Manual

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBIS17401BC

385446156/ EN/ RO/ R.AA/ 09.12.25 15:47  
7727188477

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE**

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Safety Instructions</b> .....  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Intended Use.....   | 4         |
| 1.2      | Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....                               | 4         |
| 1.3      | Electrical Safety.....  | 5         |
| 1.4      | Transportation Safety .....   | 7         |
| 1.5      | Installation Safety.....  | 7         |
| 1.6      | Safety of Use .....   | 8         |
| 1.7      | Temperature Warnings .....  | 9         |
| 1.8      | Accessory Use.....  | 9         |
| 1.9      | Cooking Safety .....  | 9         |
| 1.10     | Steam System .....  | 10        |
| 1.11     | Maintenance and Cleaning Safety .....                                       | 11        |
| <b>2</b> | <b>Environmental Instructions</b> .....                                     | <b>11</b> |
| 2.1      | Waste Directive.....  | 11        |
| 2.1.1    | Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product ..... | 11        |
| 2.2      | Package Information.....  | 12        |
| 2.3      | Recommendations for Energy Saving.....                                      | 12        |
| <b>3</b> | <b>Your product</b> .....   | <b>13</b> |
| 3.1      | Product Introduction .....  | 13        |
| 3.2      | Product Control Panel Introduction and Usage.....                           | 13        |
| 3.2.1    | Control Panel.....  | 14        |
| 3.2.2    | Introduction of the oven control panel .....                                | 14        |
| 3.3      | Oven operating functions.....   | 15        |
| 3.4      | Product Accessories .....   | 16        |
| 3.5      | Use of Product Accessories .....  | 17        |
| 3.6      | Technical Specifications.....   | 19        |
| <b>4</b> | <b>First Use</b> .....  | <b>20</b> |
| 4.1      | First Timer Setting.....  | 20        |
| 4.2      | Initial Cleaning .....  | 20        |
| <b>5</b> | <b>Using the Oven</b> .....   | <b>21</b> |
| 5.1      | General Information on Using the Oven .....                                 | 21        |
| 5.2      | Operation of the Oven Control Unit .....                                    | 21        |
| 5.3      | Steam Assisted Cooking.....   | 26        |
| 5.4      | Settings .....  | 27        |
| <b>6</b> | <b>General Information About Cooking</b> .....                              | <b>33</b> |
| 6.1      | General Warnings About Baking in the Oven.....                              | 33        |
| 6.1.1    | Pastries and oven food.....   | 33        |
| 6.1.2    | Meat, Fish and Poultry .....  | 36        |
| 6.1.3    | Grill .....   | 37        |
| 6.1.4    | Steam assisted cooking .....  | 37        |
| 6.1.5    | Test foods.....   | 38        |
| <b>7</b> | <b>Maintenance and Cleaning</b> .....                                       | <b>40</b> |
| 7.1      | General Cleaning Information .....  | 40        |
| 7.2      | Cleaning Accessories.....   | 41        |
| 7.3      | Cleaning the Control Panel.....   | 41        |
| 7.4      | Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....                        | 41        |
| 7.5      | Easy Steam Cleaning.....  | 42        |
| 7.6      | Cleaning the Oven Door.....   | 43        |
| 7.7      | Removing the Inner Glass of The Oven Door.....                              | 44        |
| 7.8      | Cleaning the Oven Lamp .....  | 44        |
| <b>8</b> | <b>Troubleshooting</b> .....  | <b>45</b> |

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2500 meters above sea level.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

- supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- The product must not be transported when there is water in the it. Make sure that there is no water in the product before transport.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### **1.5 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.

- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

## 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

## 1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".

- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

## 1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of

the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar

materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### 1.10 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the

oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.

- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.



## 1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

---

### **Compliance with RoHS Directive:**

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

## **2.2 Package Information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## **2.3 Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

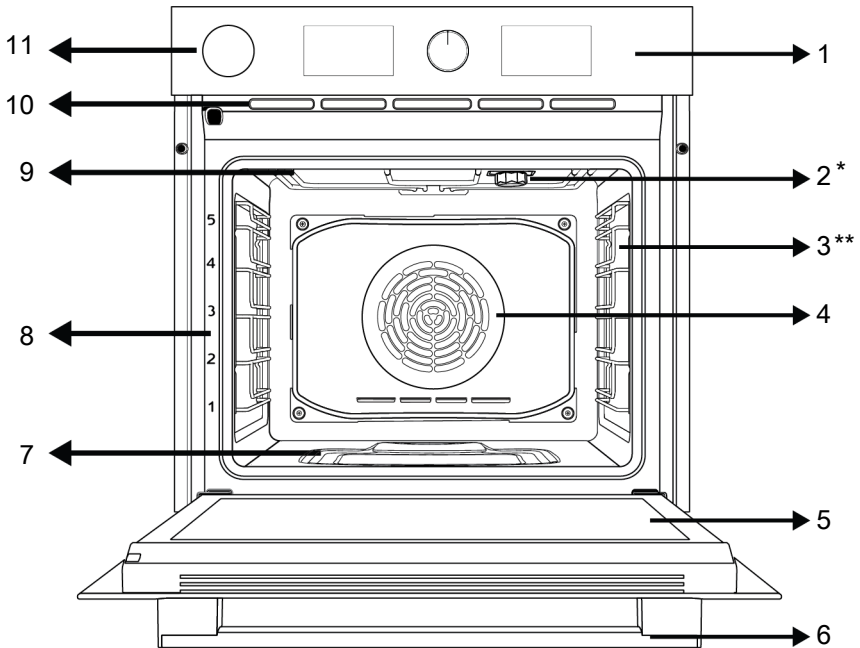
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

## 3 Your product

EN

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Water pool for steam assisted cooking

9 Upper heater

11 Water tank

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

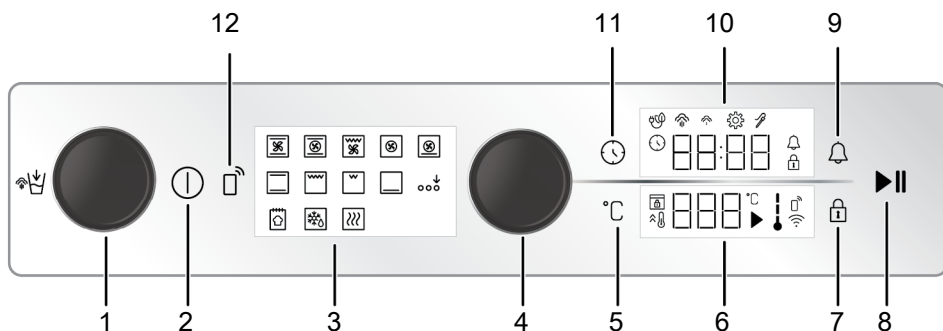
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

### 3.2.1 Control Panel



- |   |                            |    |                               |
|---|----------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Water tank                 | 5  | Temperature setting key       |
| 2 | On/off key                 | 6  | Temperature indicator area    |
| 3 | Function display           | 7  | Key lock key                  |
| 4 | Oven control knob          | 8  | Baking start/stop key         |
| 5 | Temperature setting key    | 9  | Alarm key                     |
| 6 | Temperature indicator area | 10 | Timer/duration indicator area |
| 7 | Key lock key               | 11 | Time and settings key         |
| 8 | Baking start/stop key      | 12 | Remove control key            |

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

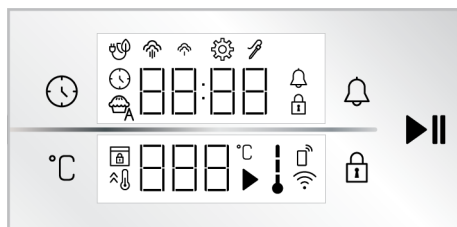
#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

#### Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

#### Indicator areas:



#### Keys:


- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key
- : Baking start/stop key

#### Timer/duration indicator area:

 : Baking time/time of day symbol

 : Alarm symbol

 : Settings symbol

 : Key lock symbol

 : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol \*

 : High level steam symbol \*

 : Meat probe symbol \*


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

#### Temperature indicator area :


 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol

 : Quick heating (booster) symbol

 : Door lock symbol \*









 : Remove control symbol \*







 : Wifi symbol \*

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

### 3.3 Oven operating functions

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

| Function symbol  | Function description            | Temperature range (°C) | Description and use   |
|--|---------------------------------|------------------------|---|
|    | Operating with fan              | -                      | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.  |
|    | Top and bottom heating          | 40-280                 | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.   |
|    | Bottom heating                  | 40-220                 | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.   |
|   | Fan assisted bottom/top heating | 40-280                 | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.  |
|  | Fan Heating                     | 40-280                 | The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.  |
|  | Eco fan heating                 | 160-220                | In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit". |
|  | Pizza function                  | 40-280                 | The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.  |
|  | "3D" function                   | 40-280                 | Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.                |

|  |                           |        |  |
|--|---------------------------|--------|--|
|   | Low grill                 | 40-280 | The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.  |
|  | Full grill                | 40-280 | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.   |
|  | Fan assisted full grill   | 40-280 | The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts. |
|  | Keep warm                 | 40-100 | It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.  |
|  | Bread function            | -      | It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.  |
|  | Extra function activation | -      | It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.                                  |

### 3.4 Product Accessories

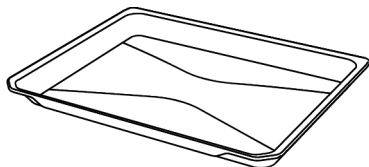
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

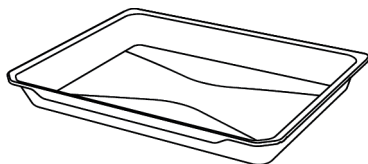
#### Standard tray

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



#### Deep tray

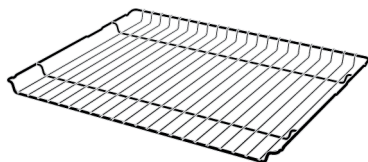
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



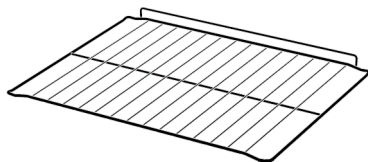
#### Wire grill

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

#### On models with wire shelves :



#### On models without wire shelves :

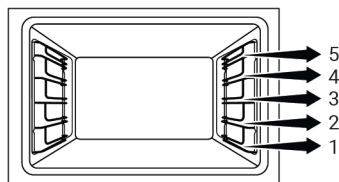


### 3.5 Use of Product Accessories

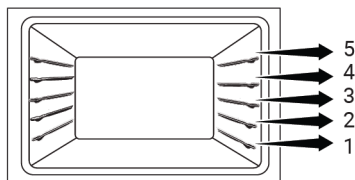
#### Cooking shelves

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

**On models with wire shelves :**



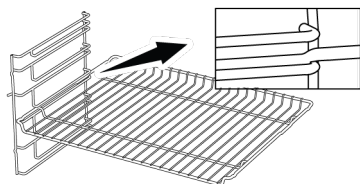
**On models without wire shelves :**



#### Placing the wire grill on the cooking shelves

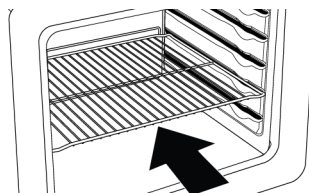
**On models with wire shelves :**

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



**On models without wire shelves :**

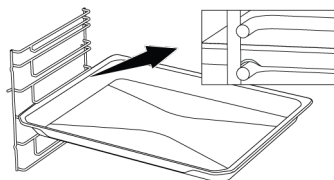
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



#### Placing the tray on the cooking shelves

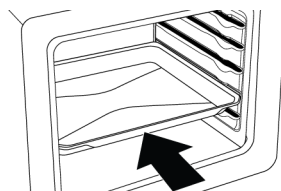
**On models with wire shelves :**

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



**On models without wire shelves :**

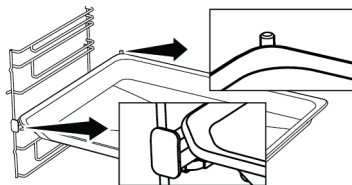
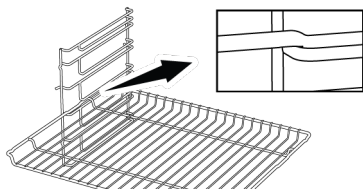
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



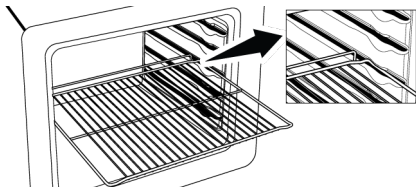
#### Stopping function of the wire grill

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

**On models with wire shelves :**

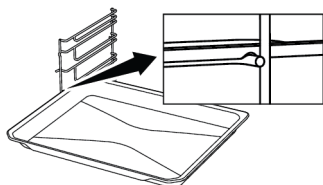


**On models without wire shelves :**



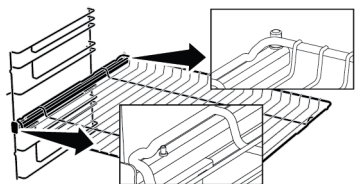
**Tray stopping function - On models with wire shelves**

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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

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






### 3.6 Technical Specifications

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| General specifications                                      |                                       |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm)       | 595 /594 /567                         |
| Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)  | 590-600 /560 /min. 550                |
| Voltage/Frequency   | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | 3,3                                   |
| Oven type   | Multifunction oven                    |

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

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

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

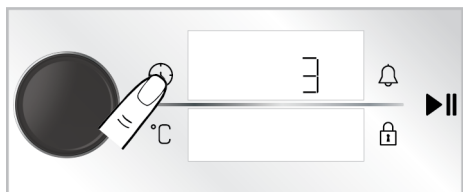
## 4 First Use

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

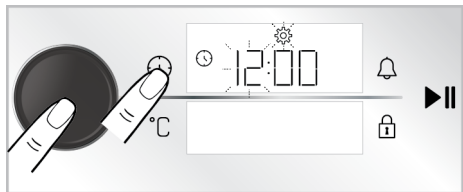
### 4.1 First Timer Setting

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

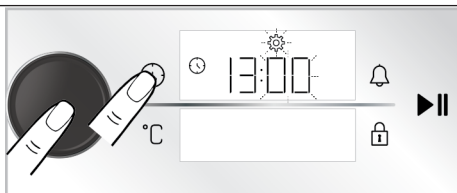
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
  - ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.
  - ⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.
  - ⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

**i** If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

**i** In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

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

**Before using the accessories:**

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

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may

### 5.2 Operation of the Oven Control Unit

**General warnings for the oven control unit**


- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

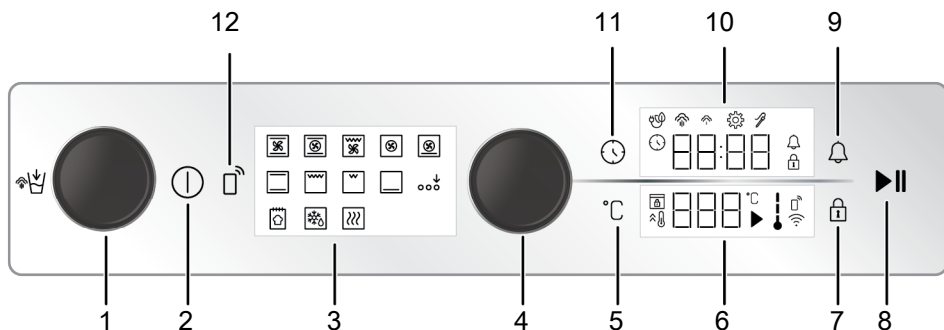
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

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

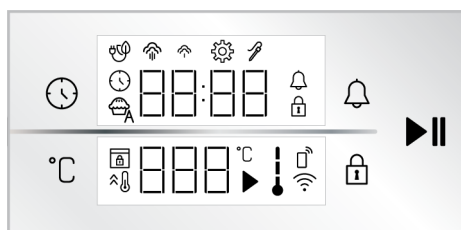
#### **Oven lighting**

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

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.



- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1 Water tank              | 2 On/off key                     |
| 3 Function display        | 4 Oven control knob              |
| 5 Temperature setting key | 6 Temperature indicator area     |
| 7 Key lock key            | 8 Baking start/stop key          |
| 9 Alarm key               | 10 Timer/duration indicator area |
| 11 Time and settings key  | 12 Remove control key            |



#### Keys :

- : Time and settings key
- : Temperature setting key
- : Key lock key
- : Alarm key

- : Baking start/stop key

#### Timer/duration indicator area :

- : Baking time/time of day symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Symbol of baking with eco fan
- : Low level steam symbol \*
- : High level steam symbol \*
- : Meat probe symbol \*

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

#### Temperature indicator area :

- : Baking symbol
- : Temperature symbol
- : In-oven temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Door lock symbol \*
- : Remove control symbol \*
- : Wifi symbol \*

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

### Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.


If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

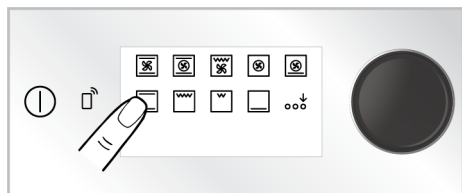
### Turning off the oven

Turn off the oven by touching the key. The time of day is shown on the display.

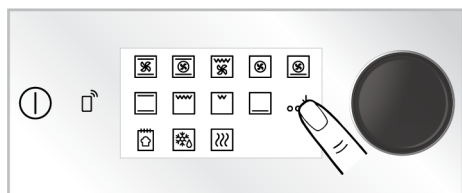
## Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

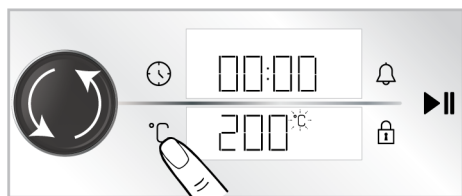



3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

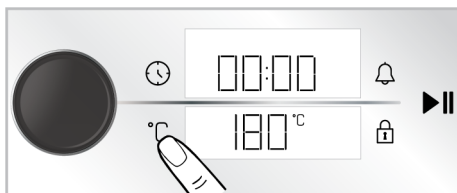
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.




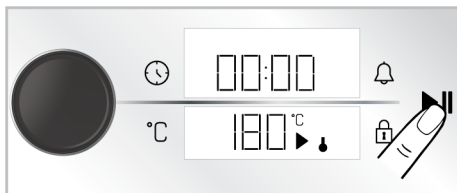
 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.




6. After setting up operating function and the temperature touch the  key to start baking.

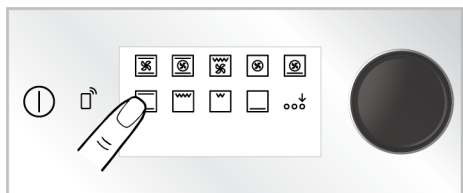


⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ↓ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶|| key to end the baking or touch the ⓘ key to turn off the oven completely.

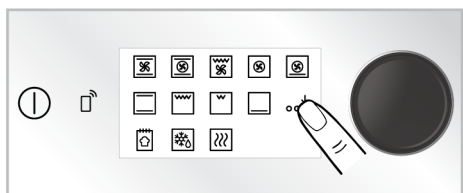
## Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

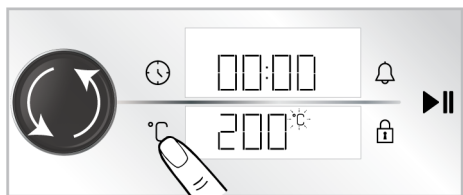



3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

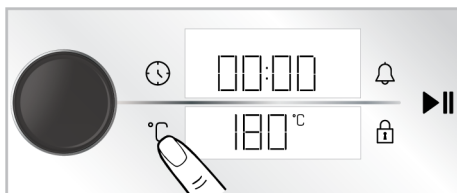
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.





 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

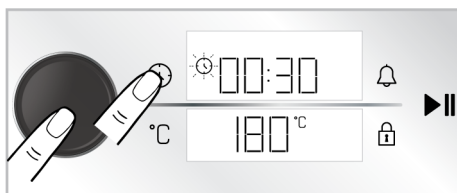
5. Confirm the set temperature by touching the °C key.



⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.




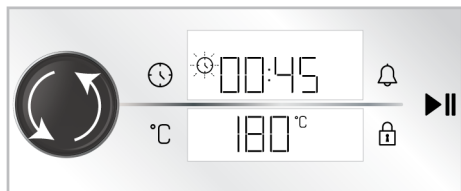
6. Push the oven control knob once or touch the  key once for the baking time.

⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the  symbol flashes.



 To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the  key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the  key.



**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the **▶||** key to start baking.



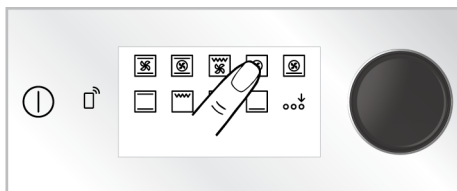
⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the **↓** and **▶** symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the **↓** symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, "End" text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the **▶||** key while the audible warning is given and the "End" text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the **⏻** key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

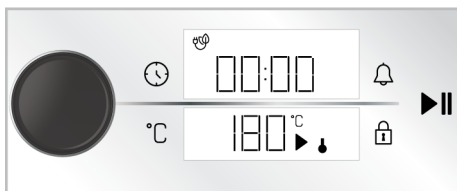
### Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the **⏻** key.
2. Touch and hold the "Fan Heating" operation function on the function display for 3 seconds.



⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the **⏻** symbol appears on the timer/duration display and the "Eco fan heating" function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.
  - ⇒ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

### Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.

#### Ingredients

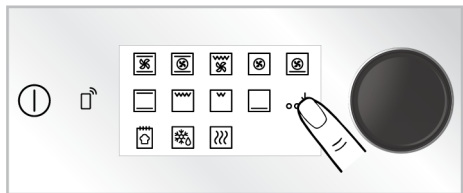
- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

#### For the top of the dough

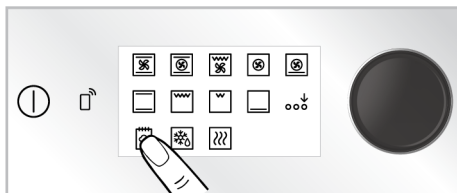
- 2 teaspoon sunflower oil

## Preparation

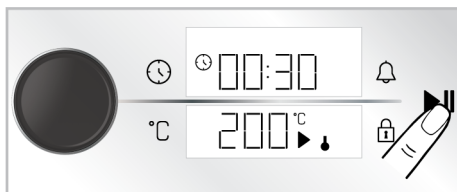
1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the ① key.
9. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.



10. Touch "Bread function" on the function display.



11. Start baking by touching the ►|| key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the ① key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

## 5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

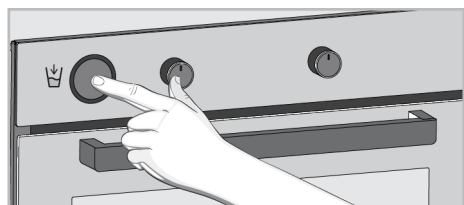
### General warnings

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.

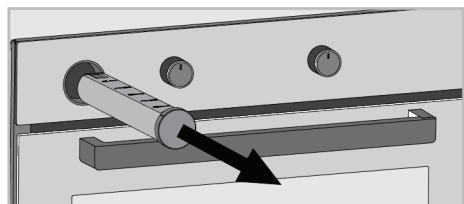
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

**For steam assisted cooking:**

1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Place your food in the oven at the recommended rack position.
3. Push the water tank on the control panel of your oven when the time for adding water comes, according to the baking chart.

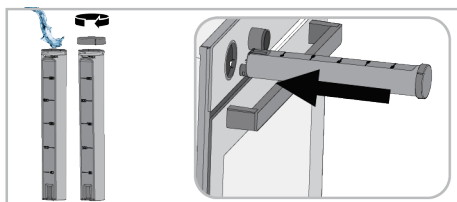


4. Remove the water reservoir from its slot.



5. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.

**i** Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



6. Close the lid and place the water tank in its place. Push the water tank all the way in.
  - ⇒ The water in the water tank starts to flow slowly to the floor of the oven, steam assistance is provided to your food.
7. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ① key to turn off the oven completely.

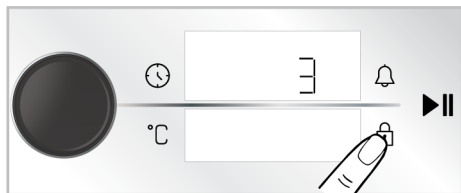
**i** If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.



**5.4 Settings**

**i** The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.


**Activating the key lock**

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.




⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.




 While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.


### Deactivating the key lock


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

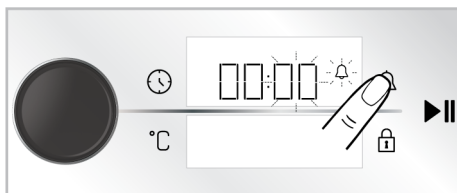
### Setting the alarm



You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

 The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.


1. Touch the  key once to set the alarm period.


⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.

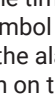


2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the  key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the  key again to confirm the setting.



⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.

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


 If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.


### Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

⇒ The audible warning is stopped.

### If you want to cancel the alarm;


1. Touch the  key once to reset the alarm period.

⇒ The  symbol starts to flash on the timer/duration display.

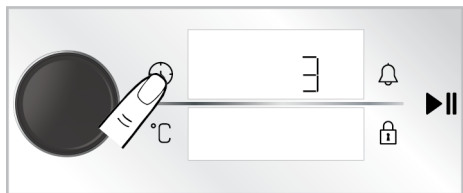
- Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

### Setting the volume

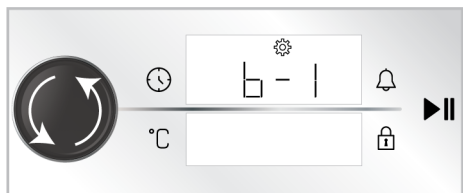
You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.


- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

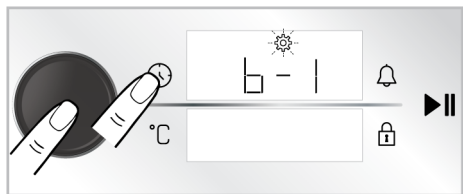


- Turn the oven control knob to the right/left until "b-1" or "b-2" appears on the timer/duration display.




- Activate the tone setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.




- Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.

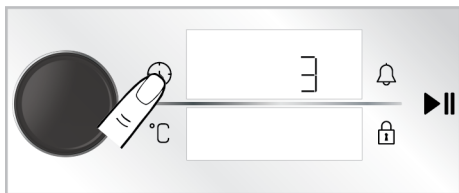
- Confirm the set tone by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

### Setting the display brightness

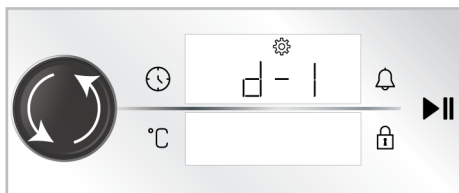
You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.


- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

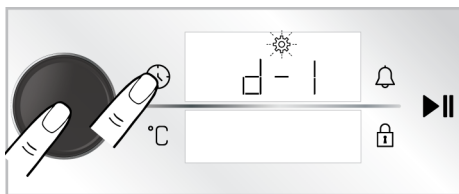


- Turn the oven control knob to the right/left until "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the timer/duration display.




- Activate the brightness setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.




- Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.

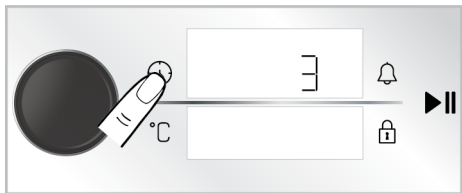
- Confirm the brightness by touching the  key again or pushing the oven control knob once.


### Setting the quick preheating (Booster) function

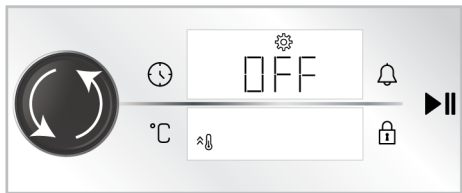
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.


- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.


⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

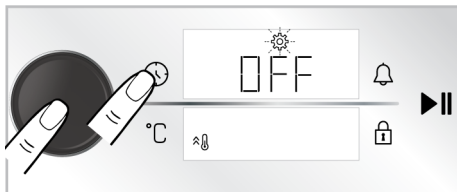


- Turn the oven control knob to the right/left until the  symbol and "OFF" appear on the display.

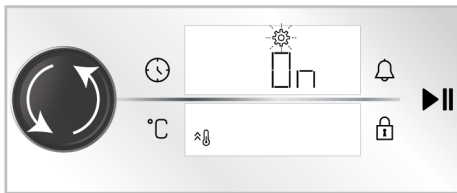



- Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the  key or pushing the oven control knob once.


⇒ The  symbol flashes on the timer/duration display.



- Turn the "OFF" setting on the display to "ON" by turning the oven control knob to the right/left.




- Confirm the preheating (booster) setting by touching the  key again or pushing the oven control knob once.

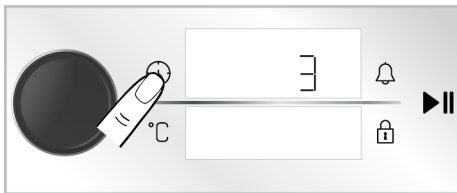
 You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.


### Changing the time of day


To change the time of day that you have previously set,

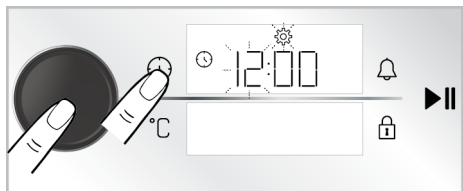
- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



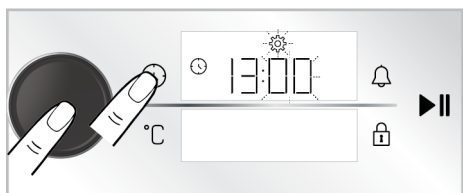
- Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the  key once.

⇒ The timer field and the  symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the timer/duration display.





4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⌚ key once.

⇒ The time of day is set and the ⚙️ symbol illuminates continuously.

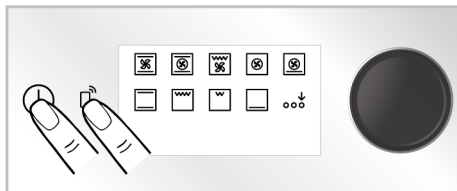
### Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the "HomeWhiz" application

You may connect your oven to the wireless network and control it through the "HomeWhiz" application with a smart device. For this purpose, install the "HomeWhiz" application to your smart device first. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

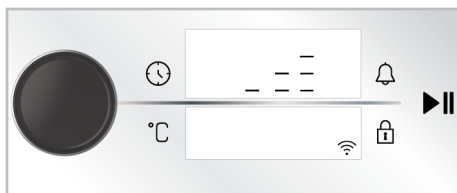
-  After downloading the "HomeWhiz" application, follow the instructions on the application to create your home.

-  You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.


1. To switch the oven to setup mode, touch the ⌚ and 📶 keys simultaneously for about 3 seconds when the oven is in off mode (time of day is shown on the display).



⇒ When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.





2. Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.



-  The stock number of your product is the number starting with "77..." located at the bottom of the front cover of the manual.






3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.






### Activating the remote control of the oven

After introducing your oven to the "HomeWhiz" application, to allow remote control:

1. Touch the  key once while the  symbol is shown on the display.

⇒ On the display, the  symbol shall be displayed with the  symbol together.



 If the  symbol is not displayed, touch the  key until the  symbol is shown on the display. If you have not introduced your appliance to the "HomeWhiz" application, the  symbol flashes once and an error signal is heard.

 If the  symbol is shown on the display, but an error signal is heard when the  key is pressed and if the  symbol is not displayed on the display or the  symbol is blinking, check the internet connection of your product. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

### Deleting the pairing of an oven connected to Homewhiz

After adding your product to the "HomeWhiz" application, the user account you used for "HomeWhiz" pairs the information


of your product. In order to delete a pair due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions must be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the  and  keys for approximately 5 seconds.

⇒ A countdown from 5 appears on the display.


2. After the countdown is complete, a deleting pair animation will appear on the display.

3. After the deleting pair process is completed without any problem, a warning sound will be heard and your oven will restart.

 If a problem is encountered in the process of deleting a pair and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. You can re-pair the product to your "HomeWhiz" account after deleting pair process is completed.

### Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

|  |   |
|--|---|
|   | The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union. |
| <b>Frequency band</b>  | : 2.4 Ghz   |
| <b>Max. Transmission power</b>   | : max. 100 mW   |
| <b>CE declaration of conformity</b>  |   |
| Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> website within the additional documents in the product page for your product. |   |

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error

codes). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:

[www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### 6.1.1 Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

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

### Hints for pastry

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

### Cooking table for pastries and oven foods

#### Suggestions for baking with a single tray

| Food              | Accessory to be used                                     | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|--|---------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 180              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill **                              | Fan Heating                     | 2              | 180              | 30 ... 40                   |
| Small cakes       | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes       | Standard tray *  | Fan Heating                     | 3              | 150              | 25 ... 35                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating          | 2              | 150              | 30 ... 40                   |
| Sponge cake       | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating                     | 2              | 150              | 35 ... 45                   |
| Cookie            | Pastry tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 170              | 25 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *  | Fan Heating                     | 3              | 170              | 20 ... 30                   |
| Rich pastry       | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 30 ... 40                   |
| Rich pastry       | Standard tray *  | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 180              | 35 ... 45                   |
| Dough pastry      | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 20 ... 35                   |
| Dough pastry      | Standard tray *  | Fan Heating                     | 3              | 180              | 20 ... 30                   |
| Whole bread       | Standard tray *  | Top and bottom heating          | 3              | 200              | 30 ... 45                   |
| Whole bread       | Standard tray *  | Fan Heating                     | 3              | 200              | 30 ... 40                   |

| Food      | Accessory to be used  | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------|---|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Lasagne   | Glass / metal rectangular container on wire grill **        | Top and bottom heating | 2 or 3         | 200              | 30 ... 45                   |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating            | 3              | 170              | 50 ... 65                   |
| Pizza     | Standard tray *   | Top and bottom heating | 2              | 250              | 10 ... 20                   |
| Pizza     | Standard tray *   | Pizza function         | 2              | 280              | 5 ... 10                    |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

| Food         | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes  | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 150              | 25 ... 35                   |
| Cookie       | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 170              | 25 ... 35                   |
| Rich pastry  | 1-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 1 - 4          | 180              | 40 ... 50                   |
| Dough pastry | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 180              | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

| Food         | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes  | Standard tray *      | 3              | 160              | 25 ... 35                   |
| Cookie       | Standard tray *      | 3              | 180              | 25 ... 35                   |
| Rich pastry  | Standard tray *      | 3              | 200              | 45 ... 55                   |
| Dough pastry | Standard tray *      | 3              | 200              | 35 ... 45                   |

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 6.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                            | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                     | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|---|---------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Lamb's shank (1,5-2 kg)      | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 170                                  | 85 ... 110                  |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan Heating                     | 2              | 200 ... 220                          | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | "3D" function                   | 2              | 15 mins. 250/ max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | "3D" function                   | 1              | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | "3D" function                   | 3              | 200                                  | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### 6.1.3 Grill

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

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

#### Grill table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                   |
| Steak - (meat cubes)        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                   |
| Vegetable gratin            | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

Skip preheating after 5 minutes in grill.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.1.4 Steam assisted cooking

#### General Information

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

#### The key points of the grill

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

## Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

| Food                        | Accessory to be used                            | Shelf position | Temperature (°C)                  | Amount of water to be used (ml) | Water intake time (mins.)** | Baking time (min) (approx.) | Approx. food weight (g) |
|-----------------------------|---|----------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Whole bread                 | Standard tray *                                 | 2              | 200                               | 200                             | after preheating            | 30 ... 40                   | 820                     |
| Fried chicken (1,8-2 kg)    | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | 2              | 25 mins.<br>250/max,<br>after 190 | 250                             | 25                          | 60 ... 70                   | 2000                    |
| Rib steak (single piece)    | Standard tray *                                 | 3              | 180                               | 250                             | 15                          | 40 ... 55                   | 1000                    |
| Lamb shanks with vegetables | Standard tray *                                 | 3              | 170                               | 250+250***                      | after preheating            | 90 ... 110                  | 2000                    |
| Yeasted bun                 | Standard tray *                                 | 3              | 180                               | 100                             | after preheating            | 25 ... 35                   | 1200                    |
| Cheesecake                  | Standard tray *                                 | 3              | 120                               | 150                             | before preheating           | 50 ... 60                   | 1450                    |
| Chicken drumstick           | Standard tray *                                 | 3              | 200                               | 150                             | after preheating            | 25 ... 35                   | 800                     |
| Baked potato                | Standard tray *                                 | 3              | 190                               | 150                             | 25                          | 45 ... 55                   | 500                     |
| Hamburger bread             | Standard tray *                                 | 3              | 180                               | 150                             | after preheating            | 20 ... 30                   | 800                     |
| Salmon with vegetables      | Standard tray *                                 | 3              | 180                               | 100                             | after preheating            | 25 ... 35                   | 500                     |

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* Indicates the time elapsed after preheating.

\*\*\* Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

### 6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

#### Cooking table for test meals

##### Suggestions for baking with a single tray

| Food                      | Accessory to be used | Operating function     | Shelf position  | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|----------------------|------------------------|---|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *      | Top and bottom heating | 3   | 140              | 20 ... 30                   |
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *      | Fan Heating            | On models with wire shelves :3<br>On models without wire shelves :2 | 140              | 15 .. 25                    |
| Small cakes               | Standard tray *      | Top and bottom heating | 3   | 160              | 25 ... 35                   |
| Small cakes               | Standard tray *      | Fan Heating            | 3   | 150              | 25 ... 35                   |

| Food        | Accessory to be used  | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|---|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Top and bottom heating | 2              | 150              | 30 ... 40                   |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **    | Fan Heating            | 2              | 150              | 35 ... 45                   |
| Apple pie   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |
| Apple pie   | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating            | 3              | 170              | 50 ... 65                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Suggestions for cooking with two trays

| Food                      | Accessory to be used                 | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes               | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 150              | 25 ... 35                   |
| Shortbread (sweet cookie) | 2-Standard tray *<br>4-Pastry tray * | Fan Heating        | 2 - 4          | 140              | 15 ... 25                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 3                     |

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

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Yogurt

#### Preparation of yogurt;

1. Remove the accessories and side wire shelves (if any) from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.
4. Keep the oven door half open during the entire time.

| Food   | Operating function | Shelf position             | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|--------|--------------------|----------------------------|------------------|-----------------------------|
| Yogurt | Fan Heating        | Bottom of the cooking area | 50 - 60          | 240 ... 360                 |

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Enamelled surfaces

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

and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

### **Catalytic surfaces**

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

### **Glass surfaces**

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

### **Plastic parts and painted surfaces**

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

## **7.2 Cleaning Accessories**

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## **7.3 Cleaning the Control Panel**

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

## **7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)**

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

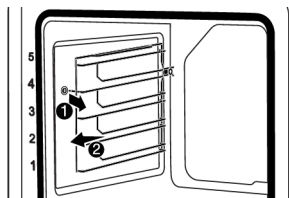
### **Cleaning the side walls of the oven**

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

#### To remove the side wire shelves:

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



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

#### Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

#### To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.



Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

#### In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

### 7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Push the water reservoir on the control panel of your oven and remove the reservoir from its slot. Fill the reservoir with 200 ml of water.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



3. Place the water reservoir in its slot and push it. Water begins to fill the pool located at the floor of the oven.
4. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

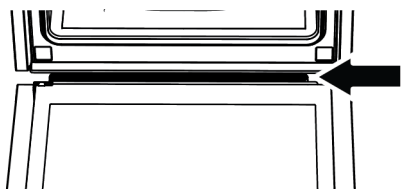
Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



## 7.6 Cleaning the Oven Door

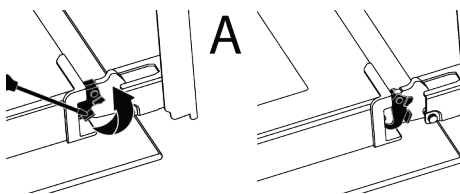
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**".

After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

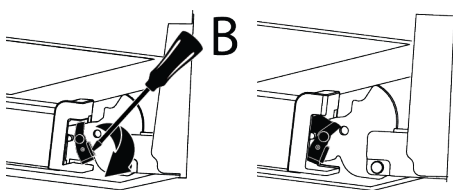
**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### Removing the oven door

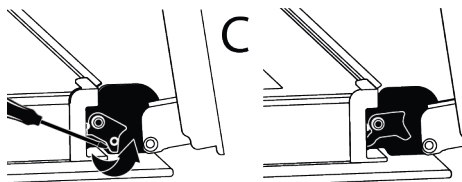
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



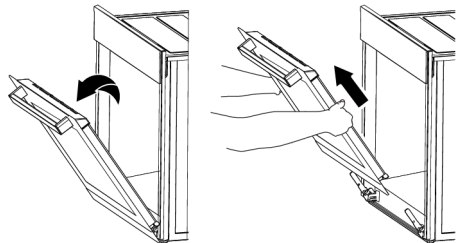
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



7. Get the oven door to a half-open position.



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

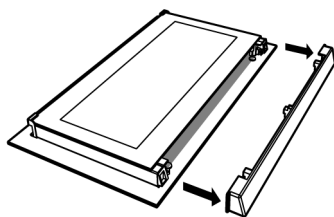
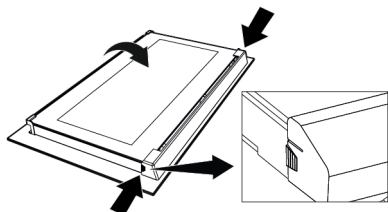


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

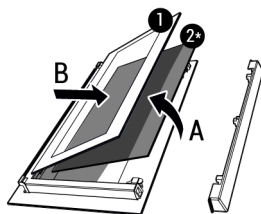
## 7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass      2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

## Replacing the oven lamp

### General warnings

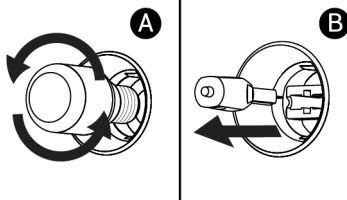
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven has a round lamp,

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



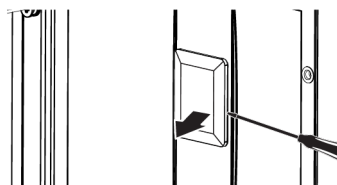
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



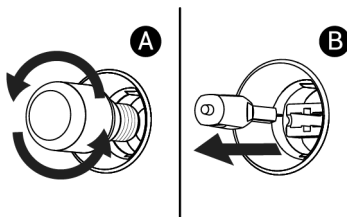
4. Refit the glass cover.

### If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### **Steam is emanated while the oven is working.**

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### **Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### **Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### **Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

### **(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

### **After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.**

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

### **The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)**

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

### **"HomeWhiz" application does not show the oven status right.**

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

### **After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account**

- Delete the pairing by following the instructions in the section "Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven" and repeat the product pairing from the beginning.

**“Multiple bluetooth networks detected” warning shows while installing the product to the “HomeWhiz” app.**

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter “Multiple bluetooth networks detected” warning whilst the installation to the “HomeWhiz” app. >>> Shut off the installation modes

of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

**Terms other than the language I specified show up at the “HomeWhiz” app.**

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
| Additional Information for User Manual:         | Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 |                  |
| Mode  | POWER CONSUMPTION(WATT)   | PERIOD(MINUTES)* |
| Off   | -   | -                |
| Standby   | -   | -                |
| Standby Mode with information or status display | 0,8   | 20               |
| Networked Standby                               | 2,0   | 20               |

\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

## Bun venit!

---

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

### Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

E

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Cuprins

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Instruc iuni de siguran ă .....</b>   | <b>50</b> |
| 1.1 Utilizarea destinată .....   | 50        |
| 1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie ..... | 51        |
| 1.3 Siguranță electrică .....  | 52        |
| 1.4 Siguranța transportului .....  | 53        |
| 1.5 Siguranța instalării .....   | 54        |
| 1.6 Siguranța utilizării.....  | 55        |
| 1.7 Avertismente privind temperatura   | 55        |
| 1.8 Utilizarea accesoriilor.....   | 56        |
| 1.9 Siguranța gătitului .....  | 56        |
| 1.10 Sistemul de abur.....   | 57        |
| 1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare.....                                | 58        |
| <b>2 Instruc iuni privind protec ia mediului.....</b>                                | <b>59</b> |
| 2.1 Directiva deșeurilor .....   | 59        |
| 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...                   | 59        |
| 2.2 Informațiile de pe ambalaj.....  | 59        |
| 2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....                                    | 59        |
| <b>3 Produsul dumneavoastră .....</b>  | <b>60</b> |
| 3.1 Prezentarea produsului.....  | 60        |
| 3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....                   | 60        |
| 3.2.1 Panoul de control.....   | 61        |
| 3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....                             | 61        |
| 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..  | 62        |
| 3.4 Accesoriile produsului.....  | 63        |
| 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.  | 64        |
| 3.6 Specificații tehnice.....  | 66        |
| <b>4 Prima utilizare.....</b>  | <b>67</b> |
| 4.1 Prima setare a temporizatorului...   | 67        |
| 4.2 Curățarea inițială .....   | 67        |
| <b>5 Utilizarea cuptorului.....</b>  | <b>68</b> |
| 5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....                            | 68        |
| 5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului .....                              | 68        |
| 5.3 Gătirea asistată cu abur.....  | 74        |
| 5.4 Setări .....   | 75        |

## 6 Informa ii generale despre gătit .....

|  |    |
|--|----|
| 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor ..... | 80 |
| 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor .....      | 81 |
| 6.1.2 Carne, pește și pui.....                             | 84 |
| 6.1.3 Grătar .....   | 85 |
| 6.1.4 Gătirea asistată cu abur.....                        | 86 |
| 6.1.5 Alimente de test .....                               | 87 |

## 7 Între inerea și cură area .....

|  |    |
|--|----|
| 7.1 Informații generale privind curățarea .....              | 88 |
| 7.2 Accesorii de curățare .....                              | 90 |
| 7.3 Curățarea panoului de control .....                      | 90 |
| 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)..... | 90 |
| 7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) .....     | 91 |
| 7.6 Curățarea ușii cuptorului .....                          | 92 |
| 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....   | 93 |
| 7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....                         | 93 |

## 8 Depanare .....

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>8 Depanare .....</b> | <b>95</b> |
|-------------------------|-----------|



## 1 Instrucțiuni de siguranță

RO

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



### 1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- Acest aparat este destinat utilizării până la o înălțime maximă de 2500 de metri deasupra nivelului mării.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.


## 1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
  1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
  2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
  3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
  4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.

### 1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
  - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
  - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
  - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
  - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
  - Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
  - Nu atingeți priza cu mâinile ude!
  - Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.
-  **1.4 Siguranța transportului**
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Asigurați-vă că nu există apă în produs înainte de a-l transporta.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/ tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.

### 1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.

- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

## 1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

## 1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.

- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

### 1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important să utilizați în mod corespunzător accesoriile furnizate împreună cu produsul. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor produsului”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

### 1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură

ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxii infecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Când cuptorul este în funcțiune, NU așezați NICIODATĂ tavă de copt, vase sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Acumularea de căldură ar putea deteriora fundul cuptorului și ar putea chiar deteriora dulapul cuptorului sau podeaua bucătăriei.

Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de

sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.

- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Când folosiți un grătar de sârmă, o tavă trebuie așezată pe raftul inferior. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



### **1.10 Sistemul de abur**

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătit asistat cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.
- Atunci când gătiți asistat cu aburi, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătit.
- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătitului.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau re poziționați rezervorul de apă.



## 1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă curățat. Utilizarea apei rămase în rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### 2.1 Directiva deșeurilor

#### 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

#### Respectarea Directivei RoHS:

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

### 2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile

menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

RO

### 2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

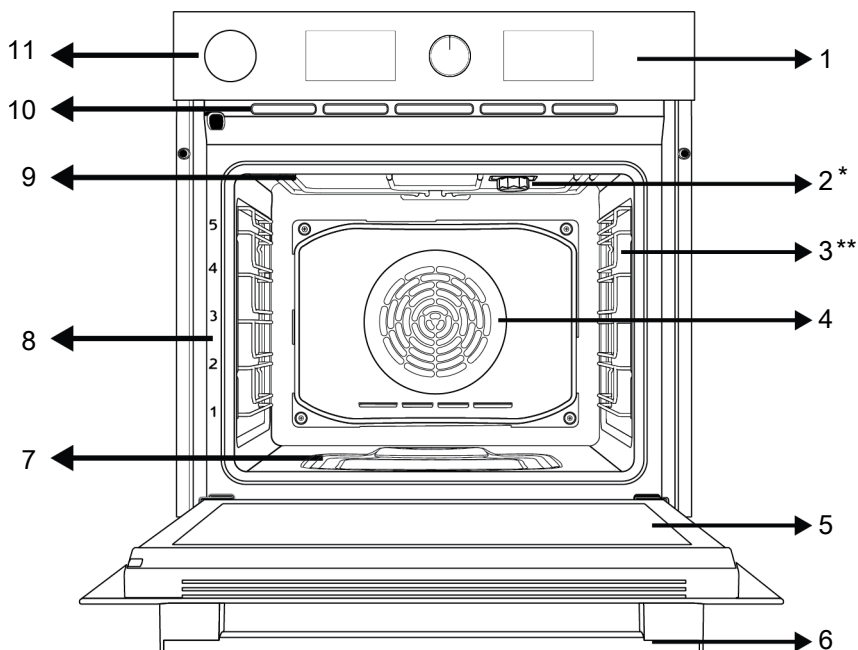
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Oprțiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

## 3 Produsul dumneavoastră

### 3.1 Prezentarea produsului

RO



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Receptiv de apă pentru gătire asistată cu abur

9 Încălzitor superior

11 Rezervorul de apă

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

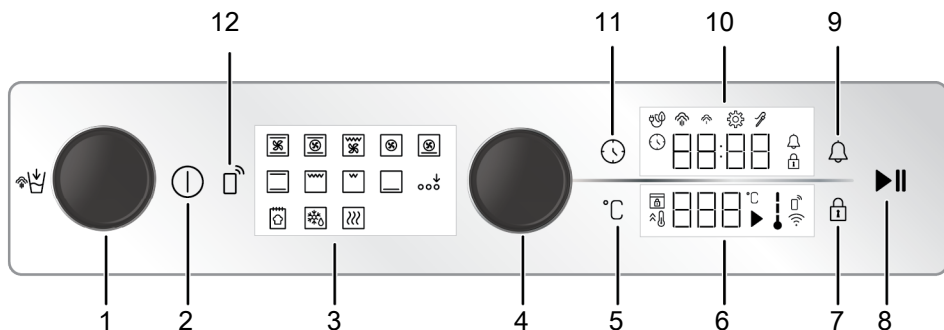
\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

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

### 3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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

### 3.2.1 Panoul de control



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1 Rezervorul de apă        | 2 Tastă pornit/oprit                          |
| 3 Afișaj funcție           | 4 Butonul pentru comanda cuptorului           |
| 5 Tastă setare temperatură | 6 Zona indicatorului de temperatură           |
| 7 Tastă de blocare taste   | 8 Tastă pornire/oprire coacere                |
| 9 Tastă alarmă             | 10 Zona indicatorului Temporizator/<br>durată |
| 11 Tastă oră și setări     | 12 Tastă telecomandă                          |

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apășate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

### 3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

#### Butonul pentru comanda cuptorului

Cu butonul de control al cuptorului puteți verifica setările indicatorului cronometrului/ceasului și zonelor indicatorului de temperatură. Puteți trece prin aceste setări răsucind acest buton de control al cuptorului la dreapta și la stânga și le puteți aplica apășând butonul.

#### Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

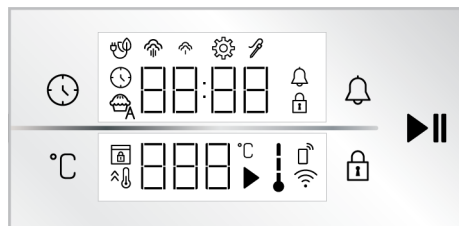
Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când

temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

#### Afișaj funcție

Funcțiile de operare ale cuptorului sunt localizate pe afișajul de funcții de pe cuptor. Fiecare funcție este activată prin atingerea sa. Toate funcțiile afișate pe ecran sunt schematice, este posibil ca acestea să nu existe la produsul dumneavoastră. Funcțiile produsului dumneavoastră sunt descrise în secțiunea intitulată „Funcțiile de operare ale cuptorului”.

#### Zone de indicare:



#### Taste:

🕒 : Tastă oră și setări

°C : Tastă setare temperatură


 : Tastă de blocare taste

 : Tastă alarmă

 : Tastă pornire/oprire coacere

**Zona indicatorului Temporizator/durată :**

 : Simbol timp de coacere/ora zilei

 : Simbol alarmă


 : Simbol setări

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol coacere cu ventilator eco

 : Simbol nivel scăzut de abur \*

 : Simbol nivel ridicat de abur \*

 : Simbol sondă de carne \*

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

**Zona indicatorului de temperatură :**


 : Simbol coacere

°C : Simbol temperatură

 : Simbol temperatură în cuptor

 : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

 : Simbol de blocare ușă \*








 : Simbol telecomandă \*








 : Simbol Wifi \*

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

### 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

| Simbol funcție   | Descrierea funcției                                    | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare  |
|--|--|-----------------------------|---|
|    | Funcționare cu ventilator                              | -                           | Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți. |
|    | Încălzire superioară și inferioară                     | 40-280                      | Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.  |
|  | Încălzire inferioară                                   | 40-220                      | Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.   |
|  | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 40-280                      | Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.  |
|  | Încălzire ventilator                                   | 40-280                      | Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.   |
|  | Încălzire ventilator eco                               | 160-220                     | Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung. Utilizarea acestei funcții este explicată în secțiunea intitulată „Funcționarea unității de control a cuptorului”.            |
|  | Funcție Pizza  | 40-280                      | Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.   |

|  |                                       |        |   |
|--|---------------------------------------|--------|---|
|   | Funcție „3D”                          | 40-280 | Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur. |
|  | Grătar inferior                       | 40-280 | Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.  |
|  | Grătar integral                       | 40-280 | Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.   |
|  | Grătar integral asistat de ventilator | 40-280 | Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.  |
|  | Menținere la cald                     | 40-100 | Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.  |
|  | Funcția pentru pâine                  | -      | Se folosește pentru coacerea pâinii. Temperatura și ora setate automat nu pot fi modificate.  |
|  | Activarea funcției extra              | -      | Este folosit pentru a activa funcții de operare care nu apar la început pe afișajul funcțiilor.   |

### 3.4 Accesoriile produsului

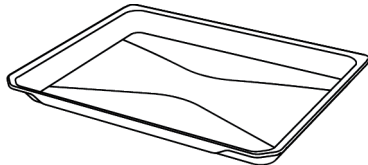
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul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



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

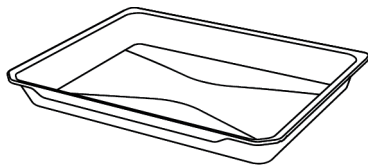
#### Tavă standard

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



#### Tavă adâncă

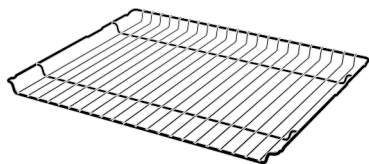
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



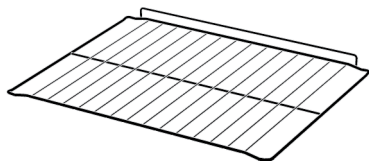
#### Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

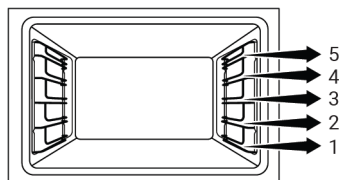


### 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

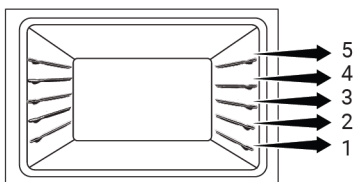
#### Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

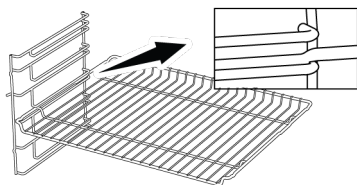


#### Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

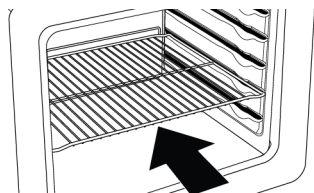
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu

ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

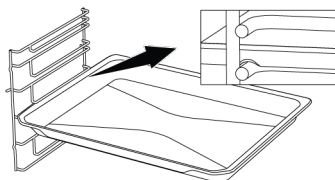
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



#### Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

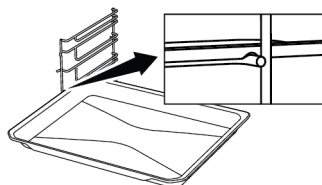
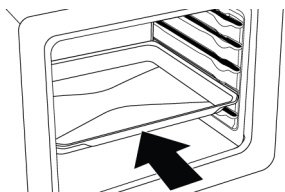
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe

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

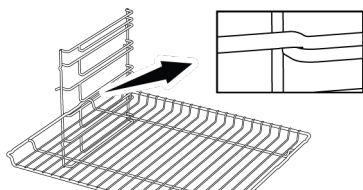


RO

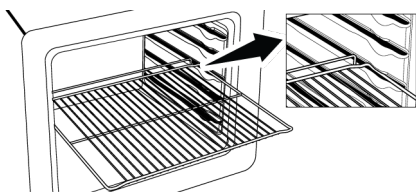
### Funcția de oprire a grătarului din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

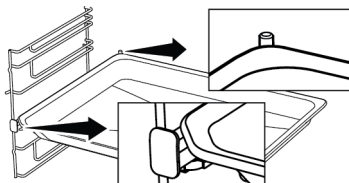
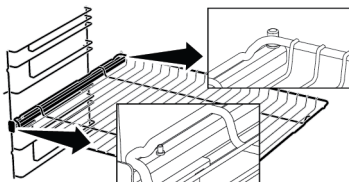


### Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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

### Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

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






### 3.6 Specificații tehnice

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

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

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.

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

## 4 Prima utilizare

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

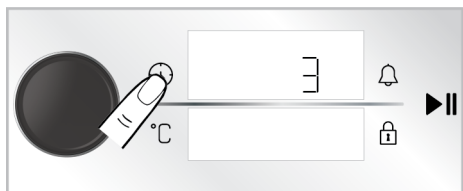
### 4.1 Prima setare a temporizatorului



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

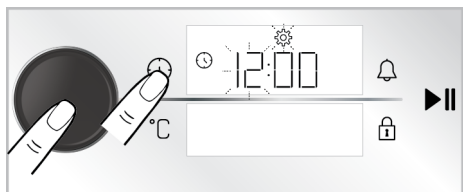
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.



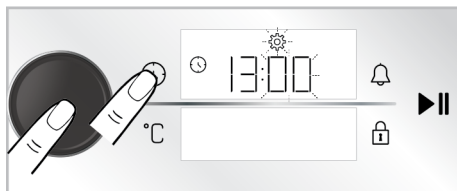
2. Activați câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Câmpul orei și simbolul clipesc pe ecranul cronometru/durăță.



3. Setați ora răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activați câmpul minutelor apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipesc ecranul cronometru/durăță.



4. Configurați minutele răsucind butonul de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați setarea apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



Dacă prima setare a cronometrului nu este efectuată, ora începe de la ora setată în fabrică. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.



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

### 4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

#### **Înainte de utilizarea accesoriilor:**

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

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

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

## **5 Utilizarea cuptorului**

### **5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului**

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

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

continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.


#### **Lumina cuptorului**

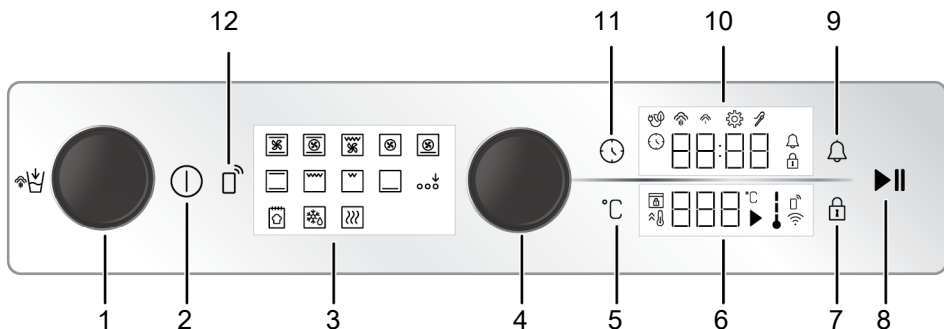
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

### **5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului**

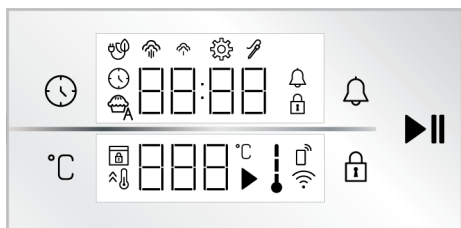
#### **Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului**

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre setarea și durata de coacere sunt anulate.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.

- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru coacere rapidă. Pentru setările de preîncălzire rapidă, consultați secțiunea „Setări”.



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1 Rezervorul de apă        | 2 Tastă pornit/oprit                          |
| 3 Afișaj funcție           | 4 Butonul pentru comanda cuptorului           |
| 5 Tastă setare temperatură | 6 Zona indicatorului de temperatură           |
| 7 Tastă de blocare taste   | 8 Tastă pornire/oprire coacere                |
| 9 Tastă alarmă             | 10 Zona indicatorului Temporizator/<br>durată |
| 11 Tastă oră și setări     | 12 Tastă telecomandă                          |



#### Taste :

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă

: Tastă pornire/oprire coacere

#### Zona indicatorului Temporizator/durată :

- : Simbol timp de coacere/ora zilei
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol coacere cu ventilator eco
- : Simbol nivel scăzut de abur \*
- : Simbol nivel ridicat de abur \*
- : Simbol sondă de carne \*

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

#### Zona indicatorului de temperatură :

- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol de blocare ușă \*
- : Simbol telecomandă \*
- : Simbol Wifi \*


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

#### Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
  - ⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima funcție de operare. Când ecranul este în această stare, funcția de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.


Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 5 minute, iar ora va apărea pe ecran.

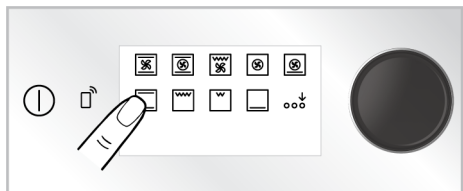
## Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul atingând tasta . Ora curentă apare pe ecran.

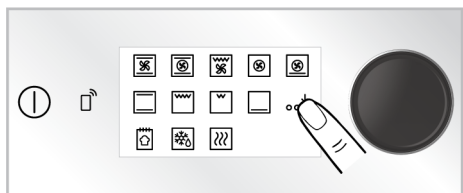
## Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră. De exemplu, setările precum funcția "Încălzire superioară și inferioară" și 180°C sunt afișate în imagini.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare pe care doriți să o activați.

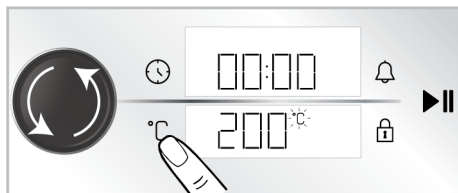


3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



4. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a modifica această temperatură, împingeți butonul de comandă o dată sau atingeți tasta °C și răsuciți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

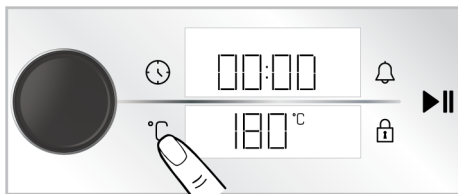
⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.




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

5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.

⇒ Simbolul °C se aprinde continuu pe afișajul pentru temperatură.



6. După configurarea funcției de operare și a temperaturii atingeți tasta  pentru a începe coacerii.



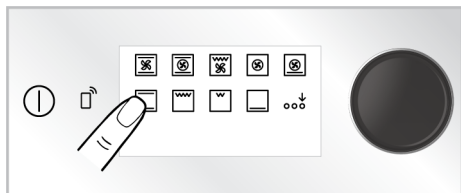
⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile ↓ și ►. Timpul de coacere începe fie numărat în sus pe afișaj. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. Cuptorul nu se oprește

automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ⓪ pentru a opri complet cuptorul.

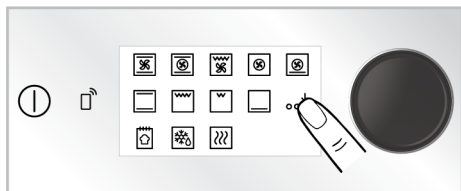
### Coacerea prin setarea timpului de coacere;

Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru. De exemplu, setările precum funcția "Încălzire superioară și inferioară", 180 °C și 45 minute sunt afișate în imagini.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ⓪.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare pe care doriți să o activați.

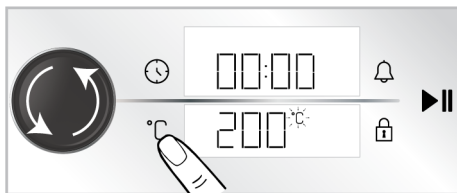


3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



4. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a modifica această temperatură, împingeți butonul de comandă o dată sau atingeți tasta °C și răsuciți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

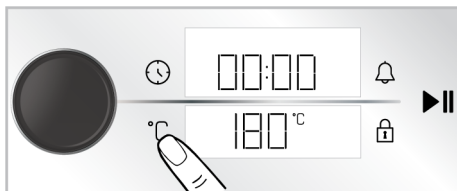
⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.



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

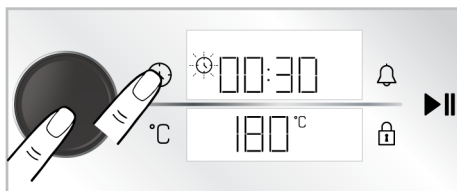
5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.


⇒ Simbolul °C se aprinde continuu pe afișajul pentru temperatură.




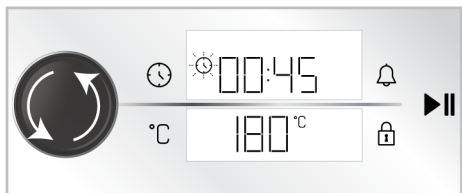
6. Apăsați butonul de comandă al cuptorului o dată sau atingeți tasta ⓪ o dată pentru timpul de coacere.

⇒ Valoarea setată pentru 30 de minute apare pe afișajul cronometrului/durată și simbolul ⓪ clipește.




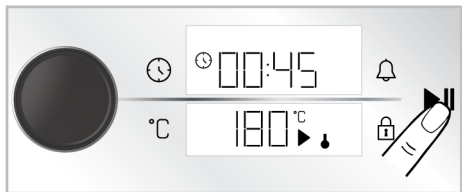
**i** Pentru a regla rapid timpul de coacere, puteți activa timpul de coacere la 30 de minute apăsând butonul de control al cuptorului sau atingând tasta  după ce funcția de funcționare și temperatura sunt setate și puteți modifica timpul răsucind butonul de control al cuptorului spre dreapta/stânga.




7. Configurați timpul de coacere răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsăți tasta  pentru a confirma setarea.





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

8. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta  pentru a începe coacerea.




⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția de funcționare și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului  se va aprinde. După ce timpul de coacere reglat s-a încheiat, pe ecranul de temperatură apare

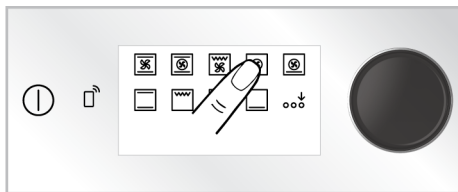
„End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.


9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atingeți tasta  în timpul alarmei sonore iar pe afișajul temperaturii este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta . Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

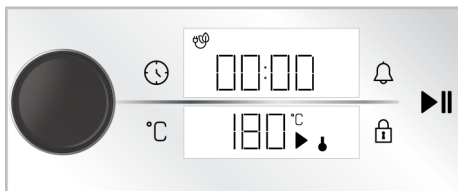
### Încălzire ventilator eco

Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării “Încălzire ventilator” în intervalul de 160-220°C. Însă timpul de coacere va fi ceva mai lung.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Atingeți și mențineți apăsată funcția de operare “Încălzire ventilator” de pe afișajul funcției timp de 3 secunde.



⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul  apare pe cronometru/durată, iar funcția “Încălzire ventilator eco” este activată.



3. Puteți schimba temperatura configurată și timpul configurat de coacere așa cum este descris în secțiunile anterioare. Apoi puteți începe coacerea.

⇒ În modul "Încălzire ventilator eco", lampa se aprinde mai scurt decât în cazul celeilalte funcții de coacere datorită economisirii de energie în timpul coacerii.

### Funcția pentru pâine

Cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu un mod "Funcția pentru pâine" special pentru pâine. Configurările pentru temperatură și timp de funcționare sunt fixe.

### Ingrediente

- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)

### Pentru partea superioară a aluatului

- 2 lingurițe ulei de floarea soarelui

### Pregătire

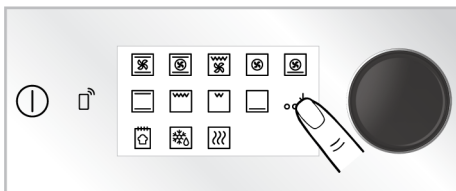
1. Cerneți făină într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Apa caldă se toarnă încetă începând cu părțile laterale ale bolului.
3. Frământați aluatul manual, sau cu o mașină de frământat timp de 10- 15 minute.
4. Întoarceți aluatul frământat de câteva ori cu mâna și puneți-l într-un bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul.
5. După ce acoperiți aluatul cu folie din plastic, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.

6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat pliati-l de 4- 5 ori și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul să crească încă 30 de minute la temperatura camerei.

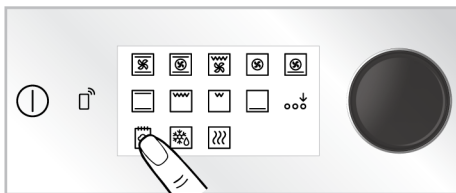
7. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului.

8. Porniți cuptorul atingând tasta ①.

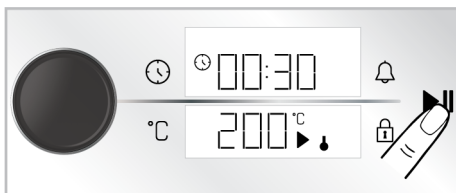
9. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.



10. Atingeți "Funcția pentru pâine" de pe ecranul cu funcții.



11. Începeți coacerea atingând tasta ▶||.



12. La finalul timpului de gătire, avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă se atinge tasta ①, cuptorul se va opri. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

### 5.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o funcție pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafață mai strălucitoare a alimentelor de patiserie, crusta lor este mai crocantă și sunt mai voluminoase. De asemenea, gătirea asistată cu abur reduce pierderea de umiditate a alimentelor precum carnea și le permite să fie gătite mai suculent pe interior și să fie mai delicioase.

#### Avertizări generale

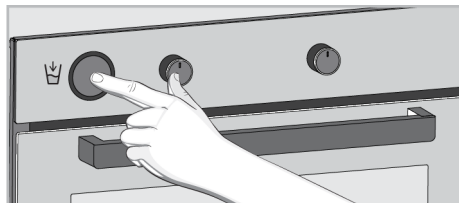
- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare.
- Capacitatea recipientului de apă este de 250 ml. Nu puneți mai mult de 250 ml de apă în recipientul de apă în timpul coacerii.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.
- Dacă produsul dumneavoastră are o sondă pentru carne, asigurați-vă că capacul sondei pentru carne este închis înainte de gătirea asistată cu abur. În caz contrar, pot exista scurgeri de abur din priza sondei pentru carne.

#### Pentru gătirea asistată cu abur:

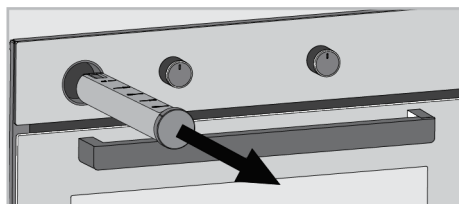
1. Începeți coacerea după ce ați verificat tabelul de gătit asistată cu abur și setați funcția, temperatura și timpul în funcție de mâncarea pe care doriți să o gătiți.

Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.

2. Puneți alimentele în cuptor în poziția recomandată a raftului.
3. Apăsăți pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului atunci când vine timpul de adăugare a apei, în conformitate cu tabelul de coacere.

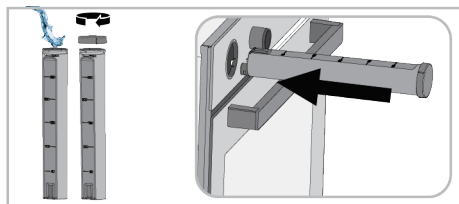


4. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



5. Deschideți capacul rezervorului de apă, umpleți cu cantitatea de apă specificată în tabelul de coacere.

**i** Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



6. Închideți capacul și puneți rezervorul de apă la locul său. Împingeți rezervorul de apă până la capăt.

⇒ Apa din rezervorul de apă începe să se scurgă încet spre podeaua cuptorului, iar mâncarea beneficiază de abur.

7. Când coacerea este terminată, atingeți tasta ►|| pentru a termina coacerea sau atingeți tasta ⓘ pentru a opri complet cuptorul.

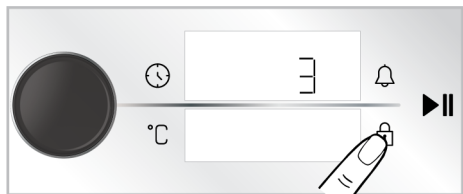
**i** Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa rămasă pe fundul cuptorului poate provoca calcificare.

## 5.4 Setări

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

### Activarea blocării tastelor

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



⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul ⓘ apare pe afișajul cronometru/durată, iar tasta blocare este activată. După setarea blocării tastei, dacă se atinge orice tastă sau se apasă butonul de control al cuptorului, cronometrul emite un semnal sonor și ⓘ simbolul clipește.



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

### Dezactivarea blocării tastelor

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul ⓘ dispăre de pe afișajul cronometru/durată, iar tasta blocare este dezactivată.

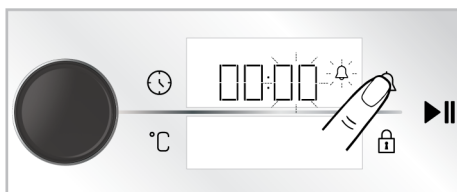
### Setarea alarmei



Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

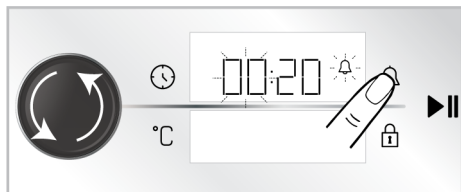
**i** Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.


1. Apăsați o dată tasta ⓘ pentru a seta intervalul alarmei.


⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul ⓘ încep să clipească pe ecranul cronometru/durată.



2. Mai întâi setați minutele răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activați câmpul cronometrului atingând tasta  o dată.
3. Reglați durata răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsați încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



⇒ Pe afișajul cronometru/durată, simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran.

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




Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate la aceeași oră, pe afișajul cronometru/durată se va afișa cea mai scurtă durată.


### Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, avertismentul sonor sună timp de un minut. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

⇒ Alarma sonoră este dezactivată.


### Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsați o dată tasta  pentru a reseta intervalul alarmei.
 

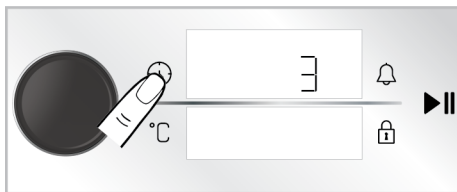
⇒ Simbolul  începe să clipească pe ecranul cronometru/ceas.
2. Răsuciți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga până când ora alarmei ajunge la „00:00”.

### Setarea volumului

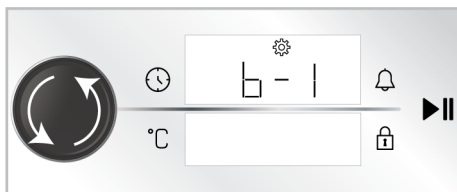
Puteți seta volumul unității de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.


1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.


⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.

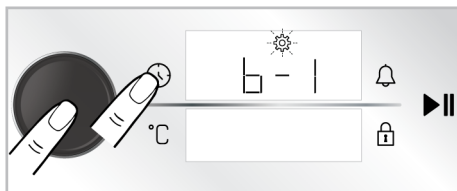



2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când „b-1” sau „b-2” este afișat pe ecranul cronometru/durată.



3. Activați configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.


⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.

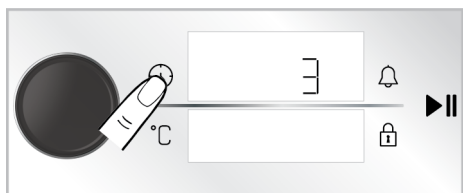


4. Configurați tonul dorit răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
5. Confirmați configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

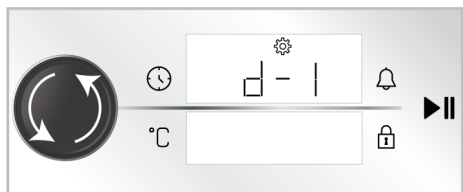
## Setarea luminozității afișajului



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

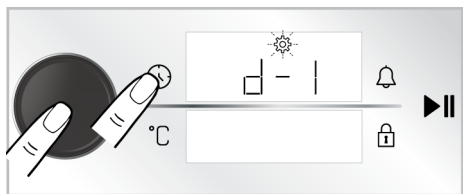
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
  - ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.




2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "d-1", "d-2" sau "d-3" este afișat pe ecranul cronometru/durăată.



3. Activați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.
  - ⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.




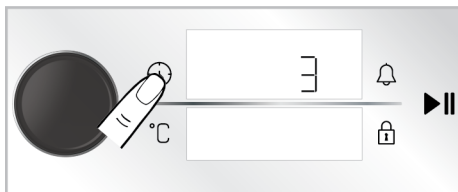
4. Configurați luminozitatea dorită răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.


5. Confirmați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

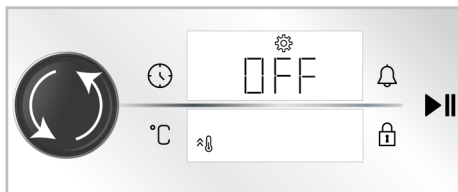
## Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă



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

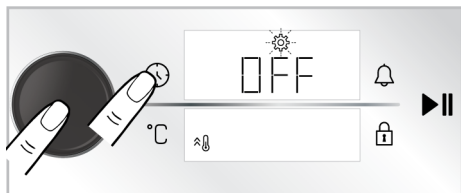
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
  - ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.



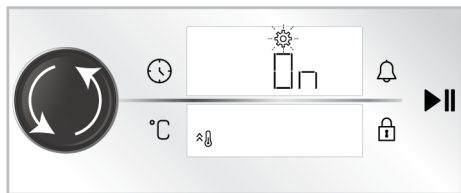
2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul  și "OFF (OPRIT)" este afișat pe afișaj.




3. Activați configurarea preîncălzirii rapide (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.
  - ⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



4. Răsuciți setarea „OFF” de pe afișaj la „ON” răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga.




5. Confirmați configurarea preîncălzirii (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

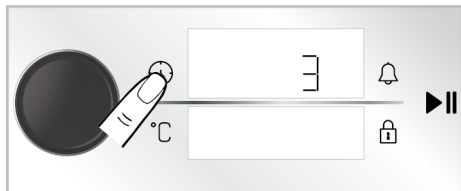



Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” puteți anula setarea pentru preîncălzire rapidă.


### Modificarea orei exacte

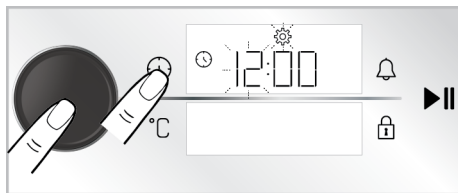
Pentru a schimba ora setată anterior,


1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
  - ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.




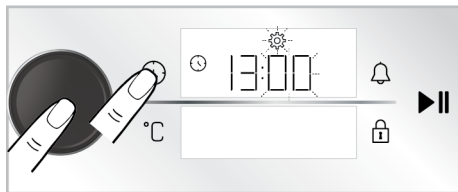
2. Activați câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând  tasta o dată.


⇒ Câmpul orei și simbolul  clipesc pe ecranul cronometru/durăta.




3. Setezi ora răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activați câmpul minutelor apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând  tasta o dată.

⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipesc ecranul cronometru/durăta.



4. Configurați minutele răsucind butonul de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați setarea apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând  tasta o dată.

⇒ Ora exactă este setată și simbolul  se aprinde constant.



### Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea acestuia în aplicația „HomeWhiz”

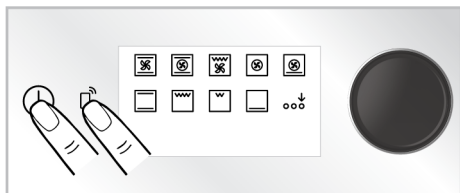
Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și îl puteți controla prin intermediul aplicației „HomeWhiz” cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instalați mai întâi aplicația „HomeWhiz” pe dispozitivul dumneavoastră inteligent. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pentru sistemele mobile de operare IOS și Android.



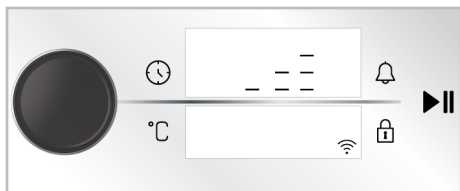
După descărcarea aplicației „HomeWhiz” urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea locației (home).

**i** Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

1. Pentru a comuta cuptorul în modul de configurare, atingeți simultan tastele  și  timp de aproximativ 3 secunde când cuptorul este în modul oprit (ora este afișată pe afișaj).



⇒ Atunci când cuptorul trece la modul de configurare, pe ecran se afișează o animație cu linii care clipește.





2. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul dumneavoastră inteligent. După crearea destinației (home), selectați cuptorul dintre aparatele de bucătărie și introduceți numărul lotului produsului dumneavoastră în aplicație, urmând pașii descriși în aplicație.



**i** Numărul de lot al aparatului dumneavoastră este numărul care începe cu „77 ...” amplasat în partea de jos a copertii manualului.





3. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.





## Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

După introducerea cuptorului în aplicația „HomeWhiz”, pentru a permite controlul de la distanță:

1. Atingeți o dată tasta  în timp ce simbolul  este afișat pe ecran.



⇒ Pe afișaj, simbolul  va fi afișat împreună cu simbolul .

**i** Dacă simbolul  nu este afișat, apăsați tasta  până când simbolul  va fi afișat pe ecran. Dacă nu ați conectat aparatul la aplicația „HomeWhiz”, simbolul  clipește o dată și este emis un semnal de eroare.

**i** Dacă simbolul  este afișat pe ecran, dar se emite un semnal de eroare la apăsarea tastei  și dacă simbolul  nu este afișat pe afișaj,  verificați conexiunea la internet a aparatului dumneavoastră. Dacă conexiunea la internet este bună, însă problema persistă, repetați pașii pentru instalare.

## Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la HomeWhiz

După adăugarea produsului dumneavoastră în aplicația „HomeWhiz”, contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „HomeWhiz” corespunde informațiilor produsului dumneavoastră. Pentru a șterge o asociere din cauza pierderii accesului la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie luate următoarele măsuri.

1. Cu produsul oprit (ceasul va apărea pe afișaj), atingeți tastele  și  timp de aproximativ 5 secunde.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.


3. După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.



Dacă la ștergerea unei asocieri apare o problemă și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.

4. Puteți re-asocia produsul cu contul dvs. „HomeWhiz” după finalizarea procesului de ștergere a asocierii.

#### Conformitatea cu standardele și informațiile de testare/Declarația de conformitate UE

|  |  |
|--|--|
|    | Etapele de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene. |
| <b>Banda de frecvență</b>  | : 2.4 Ghz  |
| <b>Puterea max. de transmisie</b>  | : max. 100 mW  |
| <b>Declarația CE de conformitate</b>   |  |
| Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest produs este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online la <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> în cadrul documentației suplimentare pe pagina produsului pentru produsul dumneavoastră. |  |

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este perioada de garanție a produsului. După această perioadă, actualizările de software legate de securitatea cibernetică nu sunt garantate.

Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură,

durată de utilizare, coduri de eroare). În conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date. Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați:

[www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

## 6 Informații generale despre gătit

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

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

### 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate

provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.

- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

### Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

### Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a

## 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

### Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.

vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.

- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

## Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment              | Accesoriu de utilizare  | Funcție utilizată                                       | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------|---|---|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Prăjitură la tavă    | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 3               | 180              | 30 ... 45                       |
| Prăjitură în formă   | Formă de copt pe grătar din sârmă **  | Încălzire ventilator                                    | 2               | 180              | 30 ... 40                       |
| Torturi mici         | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 3               | 160              | 25 ... 35                       |
| Torturi mici         | Tavă standard *   | Încălzire ventilator                                    | 3               | 150              | 25 ... 35                       |
| Prăjitură pandișpan  | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară                      | 2               | 150              | 30 ... 40                       |
| Prăjitură pandișpan  | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator                                    | 2               | 150              | 35 ... 45                       |
| Prăjitură            | Tavă produse de patiserie *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 3               | 170              | 25 ... 40                       |
| Prăjitură            | Tavă produse de patiserie *   | Încălzire ventilator                                    | 3               | 170              | 20 ... 30                       |
| Produse de patiserie | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 2               | 200              | 30 ... 40                       |
| Produse de patiserie | Tavă standard *   | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 2               | 180              | 35 ... 45                       |
| Chiflă               | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 2               | 200              | 20 ... 35                       |
| Chiflă               | Tavă standard *   | Încălzire ventilator                                    | 3               | 180              | 20 ... 30                       |
| Pâine întregă        | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară                      | 3               | 200              | 30 ... 45                       |
| Pâine întregă        | Tavă standard *   | Încălzire ventilator                                    | 3               | 200              | 30 ... 40                       |

| Aliment          | Accesorii de utilizare  | Funcție utilizată                  | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|------------------|---|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Lasagna          | Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **   | Încălzire superioară și inferioară | 2 sau 3         | 200              | 30 ... 45                       |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 180              | 50 ... 70                       |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator               | 3               | 170              | 50 ... 65                       |
| Pizza            | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 250              | 10 ... 20                       |
| Pizza            | Tavă standard *   | Funcție Pizza                      | 2               | 280              | 5 ... 10                        |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

| Aliment              | Accesorii de utilizare                             | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------|--|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici         | 2-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2-4             | 150              | 25 ... 35                       |
| Prăjitură            | 2-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2-4             | 170              | 25 ... 35                       |
| Produse de patiserie | 1-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 1-4             | 180              | 40 ... 50                       |
| Chiflă               | 2-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2-4             | 180              | 20 ... 30                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

### Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".

| Aliment              | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici         | Tavă standard *        | 3               | 160              | 25 ... 35                       |
| Prăjitură            | Tavă standard *        | 3               | 180              | 25 ... 35                       |
| Produse de patiserie | Tavă standard *        | 3               | 200              | 45 ... 55                       |
| Chiflă               | Tavă standard *        | 3               | 200              | 35 ... 45                       |

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

## 6.1.2 Carne, pește și pui

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

### Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

| Aliment   | Accesoriu de utilizare                                    | Funcție utilizată                                      | Poziție pe raft | Temperatură (°C)                  | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---|---|--|-----------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg) | Tavă standard *   | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3               | 15 min. 250/max, după 180 ... 190 | 60 ... 80                       |
| Pulpă de miel (1,5-2 kg)                          | Tavă standard *   | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3               | 170                               | 85 ... 110                      |
| Pui prăjit (1,8-2 kg)                             | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 2               | 15 min. 250/max, după 190         | 60 ... 80                       |
| Pui prăjit (1,8-2 kg)                             | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Încălzire ventilator                                   | 2               | 200 ... 220                       | 60 ... 80                       |
| Pui prăjit (1,8-2 kg)                             | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Funcție „3D”   | 2               | 15 min. 250/max, după 190         | 60 ... 80                       |
| Curcan (5,5 kg)                                   | Tavă standard *   | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 1               | 25 min. 250/max, după 180 ... 190 | 150 ... 210                     |

| Aliment         | Accesorii de utilizare                                    | Funcție utilizată                                       | Poziție pe raft | Temperatură (°C)                  | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------|---|---|-----------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Curcan (5,5 kg) | Tavă standard *   | Funcție „3D”  | 1               | 25 min. 250/max, după 180 ... 190 | 150 ... 210                     |
| Pește           | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 3               | 200                               | 20 ... 30                       |
| Pește           | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Funcție „3D”  | 3               | 200                               | 20 ... 30                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

### 6.1.3 Grătar

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

#### Avertizări generale

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

#### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

#### Tabel de preparare la grătar

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

| Aliment          | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Cotlet de vițel  | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 25 ... 30                       |
| Legume gratinate | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 220              | 20 ... 30                       |
| Pâine toast      | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 1 ... 4                         |

Sari peste preîncălzire după 5 minute la grătar.

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

## 6.1.4 Gătirea asistată cu abur

### Informații generale

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire. Duratele specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.
- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătitul asistat cu abur cu o singură tavă.

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă - Funcție „3D”

| Aliment                          | Accesoriu de utilizare                                    | Poziție pe raft | Temperatură (°C)              | Cantitatea de apă de utilizat (ml) | Timp admisie apă (min.)** | Timp de coacere (min.) (aprox.) | Greutate aprox. alimente (g) |
|----------------------------------|---|-----------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Pâine întreagă                   | Tavă standard *   | 2               | 200                           | 200                                | după preîncălzire         | 30 ... 40                       | 820                          |
| Pui prăjit (1,8-2 kg)            | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | 2               | 25 min. 250/<br>max, după 190 | 250                                | 25                        | 60 ... 70                       | 2000                         |
| Coaste fripte (O singură bucată) | Tavă standard *   | 3               | 180                           | 250                                | 15                        | 40 ... 55                       | 1000                         |
| Pulpă de mile cu legume          | Tavă standard *   | 3               | 170                           | 250+250***                         | după preîncălzire         | 90 ... 110                      | 2000                         |
| Chiflă cu drojdie                | Tavă standard *   | 3               | 180                           | 100                                | după preîncălzire         | 25 ... 35                       | 1200                         |
| Prăjitură cu brânză              | Tavă standard *   | 3               | 120                           | 150                                | înainte de preîncălzire   | 50 ... 60                       | 1450                         |
| Ciocănele de pui                 | Tavă standard *   | 3               | 200                           | 150                                | după preîncălzire         | 25 ... 35                       | 800                          |
| Cartofi copti                    | Tavă standard *   | 3               | 190                           | 150                                | 25                        | 45 ... 55                       | 500                          |
| Pâine de hamburger               | Tavă standard *   | 3               | 180                           | 150                                | după preîncălzire         | 20 ... 30                       | 800                          |
| Somon cu legume                  | Tavă standard *   | 3               | 180                           | 100                                | după preîncălzire         | 25 ... 35                       | 500                          |

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\* Indică timpul trecut după preîncălzire.

\*\*\* Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

## 6.1.5 Alimente de test

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

RO

### Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

#### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment             | Accesoriu de utilizare  | Funcție utilizată                  | Poziție pe raft  | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------------------|---|------------------------------------|--|------------------|---------------------------------|
| Fursecuri (dulci)   | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară | 3  | 140              | 20 ... 30                       |
| Fursecuri (dulci)   | Tavă standard *   | Încălzire ventilator               | În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3<br>În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2 | 140              | 15... 25                        |
| Torturi mici        | Tavă standard *   | Încălzire superioară și inferioară | 3  | 160              | 25 ... 35                       |
| Torturi mici        | Tavă standard *   | Încălzire ventilator               | 3  | 150              | 25 ... 35                       |
| Prăjitură pandișpan | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară | 2  | 150              | 30 ... 40                       |
| Prăjitură pandișpan | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator               | 2  | 150              | 35 ... 45                       |
| Plăcintă cu mere    | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **                   | Încălzire superioară și inferioară | 2  | 180              | 50 ... 70                       |
| Plăcintă cu mere    | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **                   | Încălzire ventilator               | 3  | 170              | 50 ... 65                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

#### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

| Aliment           | Accesoriu de utilizare                             | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------|--|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici      | 2-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2-4             | 150              | 25 ... 35                       |
| Fursecuri (dulci) | 2-Tavă standard *<br>4-Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2-4             | 140              | 15 ... 25                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

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

RO

## Grătar

| Aliment                          | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Chiftele (mânzat) - 12 cantitate | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 20 ... 30                       |
| Pâine toast                      | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 1 ... 3                         |

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

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

### Iaurt

#### Prepararea iaurtului;

1. Scoateți accesoriile și rafturile laterale de sârmă (dacă există) din zona de gătit.
2. Așezați vasele pentru iaurt pe partea de jos a zonei de gătit.
3. După prepararea iaurtului, lăsați-l să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.
4. Țineți ușa cuptorului pe jumătate deschisă pe tot parcursul procesului.

| Aliment | Funcție utilizată    | Poziție pe raft                    | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------|----------------------|------------------------------------|------------------|---------------------------------|
| Iaurt   | Încălzire ventilator | Partea inferioară a zonei de gătit | 50 - 60          | 240 ... 360                     |

## 7 Întreținerea și curățarea

### 7.1 Informații generale privind curățarea

#### Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

### **Inox - suprafețe inoxidabile**

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

### **Suprafețe emailate**

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă produsul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți face o curățare ușoară cu abur pentru murdăria ușoară, nepermanentă. (Consultați „Curățare ușoară cu abur“.)
- Pentru petele dificile, se poate utiliza o soluție de curățare pentru cuptor și grătar recomandată pe site-ul web al mărcii produsului dumneavoastră. Nu utilizați o soluție de curățare externă pentru cuptor. Dacă suprafața este foarte murdară,

umeziți-o ușor și curățați ușor cu o perie cu peri moi sau cu o sârmă de frecat. Evitați aplicarea unei presiuni excesive.

### **Suprafețe catalitice**

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

### **Suprafețe de sticlă**

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

## Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

## 7.2 Accesorii de curățare

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

## 7.3 Curățarea panoului de control

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

## 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

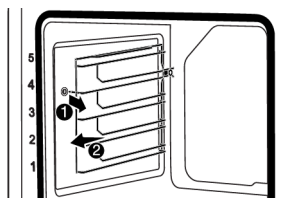
## Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



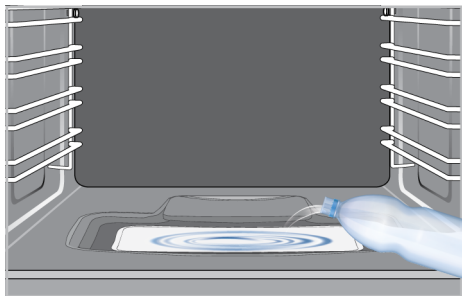
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

### 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.



2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite oțetului 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 răzuți 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 crește eficiența detartrajului probabil în bazinul cu apă, pe lângă pașii de detartrare de mai sus, după fiecare 10 utilizări:**

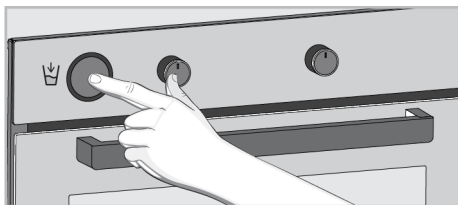
Selecțiți o funcție de funcționare în care elementul inferior de încălzire este activ și deschideți cuptorul la 100°C timp de 2-3 minute. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați detergentul recomandat pe website-ul brandului produsului în bazinul de apă de pe fundul cuptorului și lăsați timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de lpe fundul cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați-l.

### 7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

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

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Împingeți rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului și scoateți rezervorul din fantă. Umpleți rezervorul cu 200 ml de apă.

**i** Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



3. Dispuneți rezervorul de apă la locul său și apoi împingeți-l în fantă. Apa va umple recipientul situat pe fundul cuptorului.
4. Setati cuptorul la modul de funcționare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 20 de minute.

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

Deschideți imediat ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea ușii va ieși abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

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

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

După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



## 7.6 Curățarea ușii cuptorului

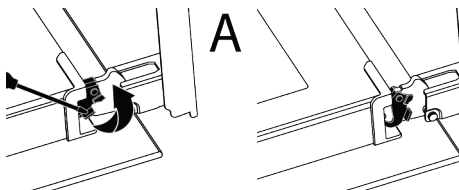
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „**Îndepărtarea ușii cuptorului**” și „**Îndepărtarea geamului interior al ușii**”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

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

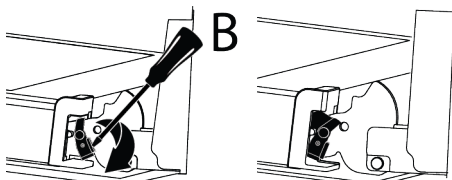
### Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.

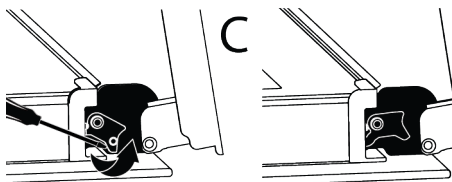
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



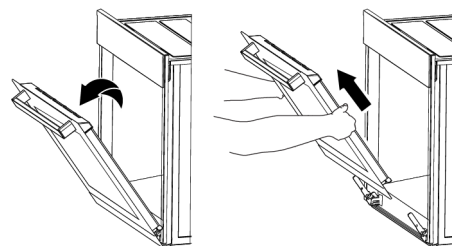
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



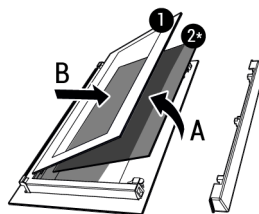
7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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



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

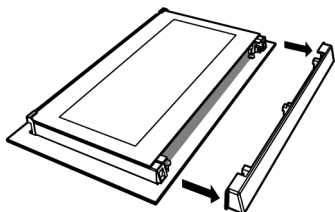
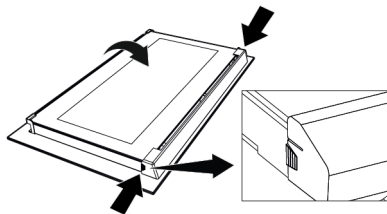


- 1 Geamul de la extrema interioară      2\* Geamul interior (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră)

## 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

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



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

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

## 7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

## Înlocuirea lămpii cuptorului

### Avertizări generale

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

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

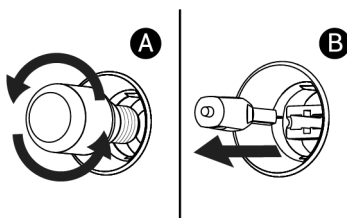
1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine

și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.

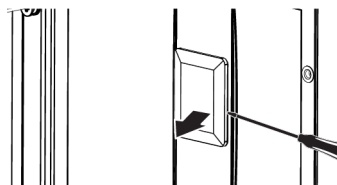
RO



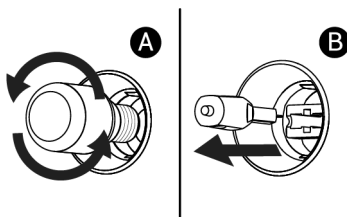
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

## 8 Depanare

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

### În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

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

### În timpul coacerii apar stropi de apă

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

### În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomete metalice.

- Piese metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

### Produsul nu funcționează.

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

### Lumina cuptorului nu este pornită.

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

### Cuptorul nu încălzește.

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

### (Pentru modelele cu cronometru)

#### Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

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

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

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

#### Comanda pe care doriți să o trimiteți din aplicația „HomeWhiz” nu pornește. (dacă sunt îndeplinite condițiile de acces de la distanță)

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriti și porniți aplicația.

### Aplicația „HomeWhiz” nu arată corect starea cuptorului.

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriți și porniți aplicația.

### După introducerea produsului în aplicația „HomeWhiz”, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs. cu locuința dvs. și cu camera pe care ați specificat-o. Acest dispozitiv aparține altei locuințe.” sau dacă ați uitat în care cont „HomeWhiz”

- Ștergeți asocierea urmând instrucțiunile din secțiunea Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „HomeWhiz” și repetați asocierea produsului de la început.

### În timpul instalării produsului în aplicația „HomeWhiz” apare avertismentul „Au fost detectate mai multe rețele bluetooth”.

- În cazul în care mai multe aparate electrocasnice din locuința dvs. sunt setate în modul de configurare în același timp și transmit semnal bluetooth, este posibil să primiți avertismentul „Mai multe rețele Bluetooth detectate” în timpul instalării în aplicația „HomeWhiz”. >>> Închideți modurile de instalare ale celorlalte aparate și continuați să utilizați un singur aparat cu modul de instalare activat.

### Ați termenii decât limba pe care am specificat-o apar în aplicația „HomeWhiz”.

- În cazurile în care internetului are putere mică, pot apărea termenii în diferite limbi în aplicația homewhiz, altele decât limbile pe care le-ați definit în aplicație. >>> Aceasta nu este o eroare.

| Informații suplimentare pentru manualul de utilizare: | Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 |                   |
|---|---|-------------------|
| Mod   | CONSUM DE ENERGIE (WATT)  | PERIOADĂ(MINUTE)* |
| Oprit   | -   | -                 |
| Standby   | -   | -                 |
| Mod standby cu afișare de informații sau stare        | 0,8   | 20                |
| Standby în rețea                                      | 2,0   | 20                |

\*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

# Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

RO

Call Center

**\*9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

| Nr. Crt. | Județ         | Reprezentanță     | Adresa   |
|----------|---------------|-------------------|--|
| 1        | ALBA          | ALBA IULIA        | B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27         |
| 2        | TELEORMAN     | ALEXANDRIA        | Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial      |
| 3        | ARAD          | ARAD              | Piața Arenei nr. 6, bl. E. sc. A, parter                       |
| 4        | BACĂU         | BACĂU             | Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter                           |
| 5        | MARAMUREȘ     | BAIA MARE         | B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1                    |
| 6        | BISTRIȚA      | BISTRIȚA          | Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter                 |
| 7        | BOTOȘANI      | BOTOȘANI          | Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)    |
| 8        | BRAȘOV        | BRAȘOV            | Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8                                    |
| 9        | BUCUREȘTI     | BUCUREȘTI Decebal | Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3                   |
| 10       | BUZĂU         | BUZĂU             | Str. Ion Băieșu, bl C2, parter                                 |
| 11       | CLUJ          | CLUJ-NAPOCA       | Str Constantin Brâncuși, nr. 2                                 |
| 12       | CONSTANȚA     | CONSTANȚA         | Șos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter                       |
| 13       | DOLJ          | CRAIOVA           | B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1                           |
| 14       | HUNEDOARA     | DEVA              | B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10                             |
| 15       | DÂMBOVIȚA     | GĂEȘTI            | Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter                |
| 16       | GALAȚI        | GALAȚI            | Str. Constructorilor, Nr.7                                     |
| 17       | IAȘI          | IAȘI              | Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter              |
| 18       | HARGHITA      | MIERCUREA CIUC    | Str. Pieșii, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3                           |
| 19       | BIHOR         | ORADEA            | B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II                |
| 20       | NEAMȚ         | PIATRA NEAMȚ      | Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16                    |
| 21       | ARGEȘ         | PITEȘTI           | B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter           |
| 22       | PRAHOVA       | PLOIEȘTI          | Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter                     |
| 23       | CARAȘ-SEVERIN | REȘIȚA            | Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter                     |
| 24       | VÂLCEA        | RM. VÂLCEA        | B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter                 |
| 25       | SATU MARE     | SATU MARE         | Str. Piața Soarelui, bl. UU18                                  |
| 26       | SIBIU         | SIBIU             | Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial                     |
| 27       | OLT           | SLATINA           | B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21                                |
| 28       | IALOMIȚA      | SLOBOZIA          | Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter               |
| 29       | SUCEAVA       | SUCEAVA           | Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter                 |
| 30       | DÂMBOVIȚA     | TÂRGOVIȘTE        | B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C                           |
| 31       | GORJ          | TÂRGU JIU         | Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67                                  |
| 32       | MUREȘ         | TÂRGU MUREȘ       | Str. Campului, nr. 15  |
| 33       | TIMIȘ         | TIMIȘOARA         | Str. St. O. Iosif, nr. 2, parter, SAD 2                        |
| 34       | TULCEA        | TULCEA            | Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN                |
| 35       | MEHEDINȚI     | TURNU SEVERIN     | Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2                            |
| 36       | VASLUI        | VASLUI            | Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4 |
| 37       | SĂLAJ         | ZĂLĂU             | Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113                          |





