



Four Encastrable
Manuel d'utilisation
Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



BIE22400XP

FR / RO

285.4439.31/R.AI/23.06.2021/8-2

7757787607

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement **4**

| | |
|---|---|
| Sécurité générale | 4 |
| Sécurité électrique..... | 5 |
| Sécurité du produit..... | 6 |
| Utilisation prévue..... | 8 |
| Sécurité des enfants..... | 8 |
| Mise au rebut de l'ancien appareil..... | 9 |
| Elimination des emballages | 9 |

2 Généralités **10**

| | |
|-----------------------------------|----|
| Vue d'ensemble | 10 |
| Contenu de l'emballage | 11 |
| Caractéristiques techniques | 12 |

3 Installation **13**

| | |
|-----------------------------------|----|
| Avant l'installation..... | 13 |
| Installation et branchement | 15 |
| Déplacement ultérieur..... | 17 |

4 Préparation **19**

| | |
|---|----|
| Conseils pour faire des économies d'énergie | 19 |
| Première utilisation | 19 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Réglage de l'heure | 19 |
| Premier nettoyage de l'appareil..... | 20 |
| Première cuisson | 20 |

5 Utilisation du four **21**

| | |
|--|----|
| Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades. | 21 |
| Utilisation du four électrique..... | 22 |
| Modes de fonctionnement..... | 22 |
| Fonctionnement de l'unité de commande du four | 24 |
| Tableau des temps de cuisson | 29 |
| Utilisation du grill..... | 31 |
| Tableau des temps de cuisson pour le grill | 32 |

6 Maintenance et entretien **33**

| | |
|--|----|
| Généralités..... | 33 |
| Nettoyage du bandeau de commande | 33 |
| Nettoyage du four..... | 33 |
| Nettoyage de la porte du four | 35 |
| Retrait de la vitre de la porte..... | 36 |
| Remplacement de l'ampoule du four..... | 37 |

7 Recherche et résolution des pannes **39**

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité général

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des

personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

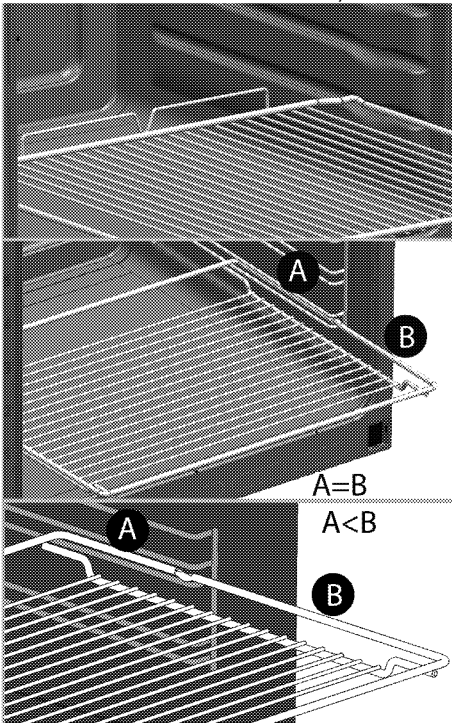
Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de

l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins. Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque

vous placez ou retirez des plats du four chaud.

- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui débord de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Retirez tous les accessoires du four.

Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four. Voir *Contenu de l'emballage*, page 11.

- Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Tenez les enfants à distance.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent

s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

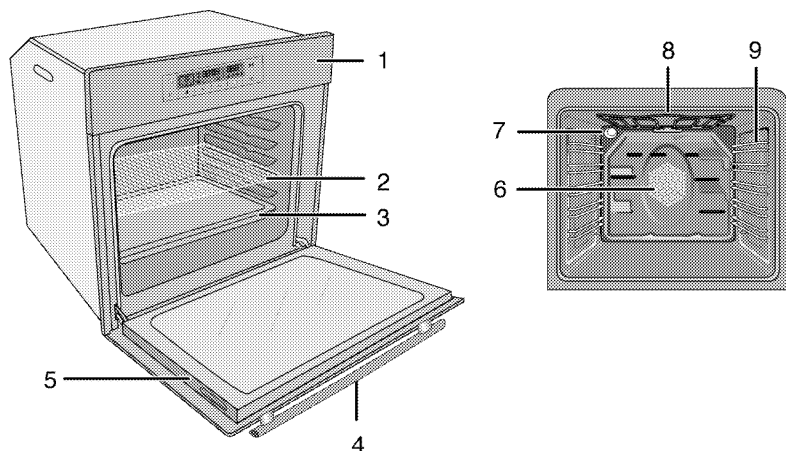
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

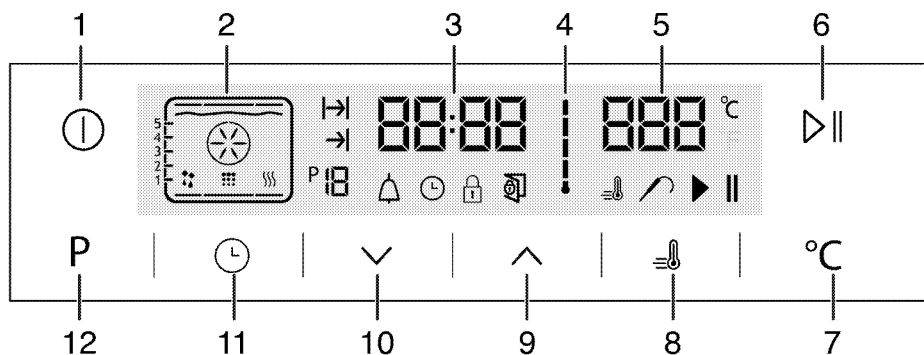
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite
- 4 Poignée
- 5 Porte

- 6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 7 Ampoule
- 8 Élément chauffant supérieur
- 9 Gradins



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson

- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de choix des fonctions
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

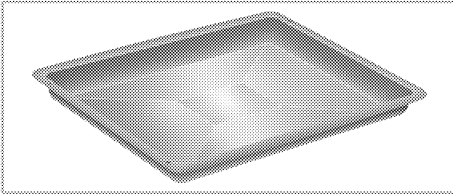
Contenu de l'emballage

i Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

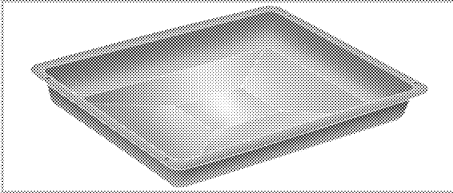
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



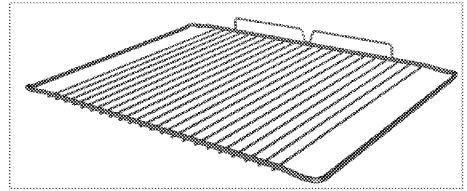
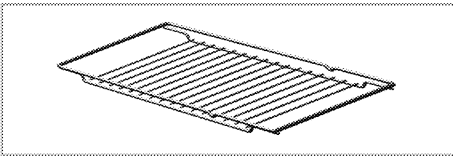
3. Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



4. Grille métallique

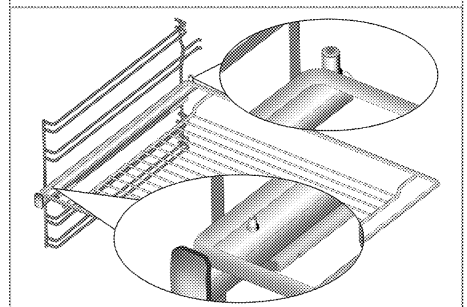
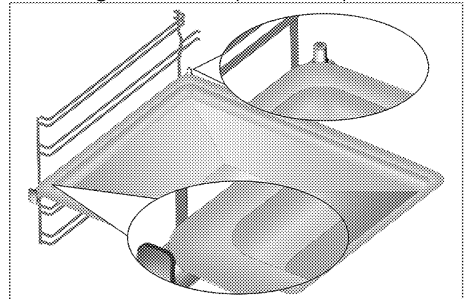
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



Caractéristiques techniques

| | |
|---|--------------------------------------|
| Tension/fréquence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Consommation d'énergie totale | 2.4 kW |
| Type de câble/section | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur) | **590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Four principal | Four multifonction |
| Ampoule interne | 15/25 W |
| Consommation énergétique du grill | 2.2 kW |

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 13.


i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.


i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



 La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

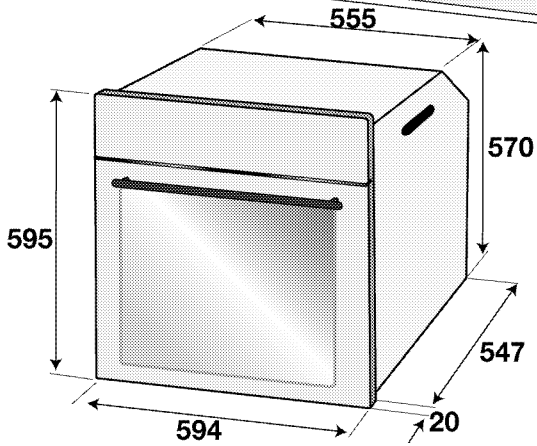
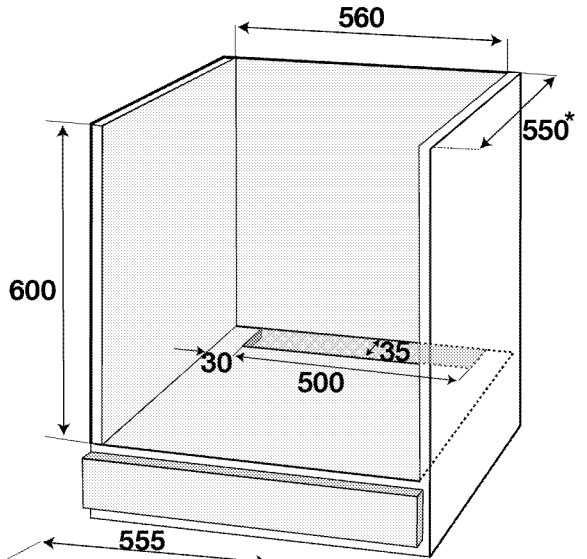
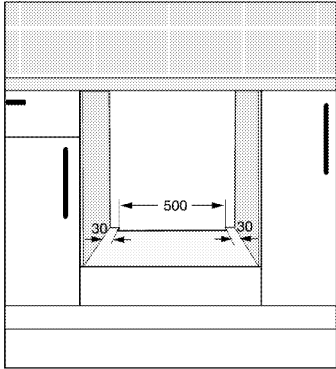
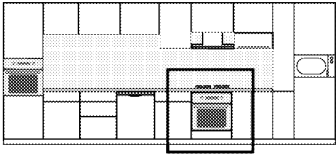
 Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

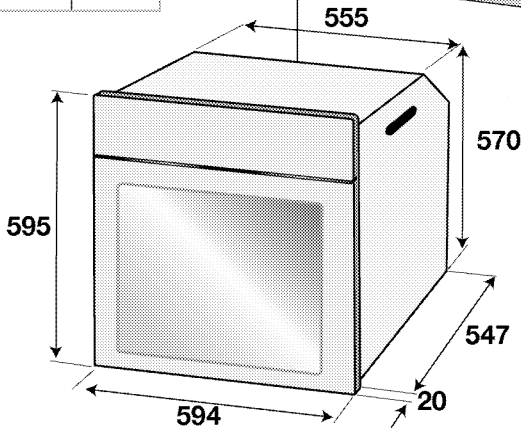
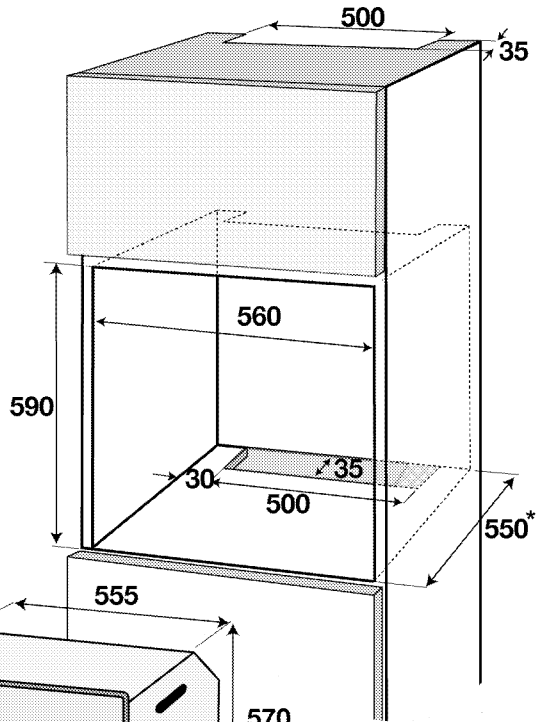
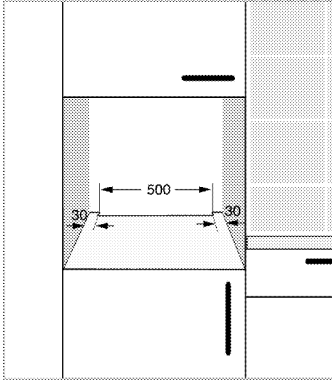
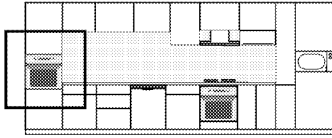
Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
 - Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
 - S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
 - Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
 - Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
 - Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
 - Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.
-  N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.
-  N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



* min.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre

par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

! L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

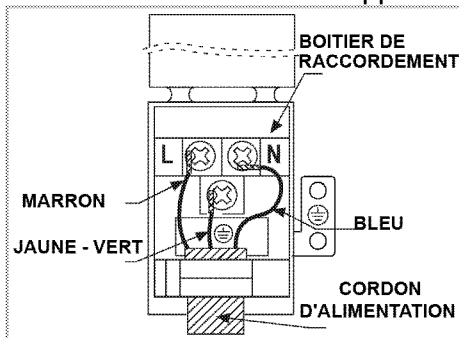
Raccordement du câble d'alimentation

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

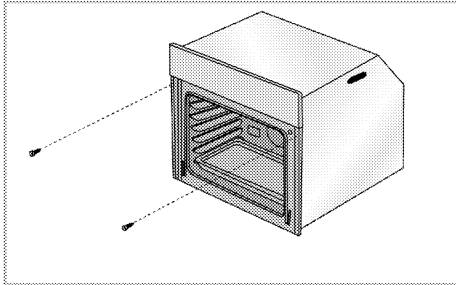
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) \oplus (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) \oplus (Terre)

Installation des produits

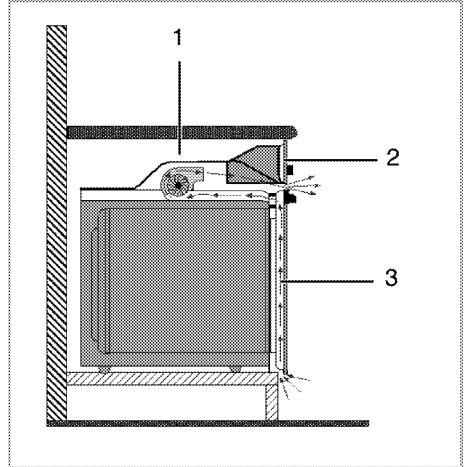
1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

i Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four. Si vous avez cuisiné en programmant la minuterie du four, le ventilateur s'arrêtera également à la fin du temps de cuisson avec toutes les autres fonctions.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton

- épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
 - N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

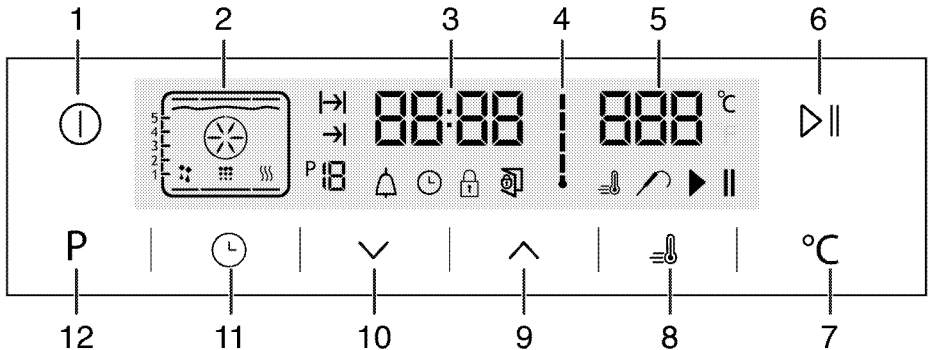
Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.


- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage de l'heure



- 1 Touche Marche/Arrêt
 - 2 Affichage des fonctions
 - 3 Indicateur de l'horloge
 - 4 Symbole de température interne du four
 - 5 Champ d'indication de la température
 - 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
 - 7 Touche de réglage de la température
 - 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
 - 9 Touche plus
 - 10 Touche moins
 - 11 Touche de choix des fonctions
 - 12 Touche de retour à l'écran d'affichage
1. Au début du fonctionnement du four le symbole ⏻ s'allume, appuyez sur les touches ▲ / ▼ pour régler l'heure.
 2. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole ⌚ et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

i Si l'heure actuelle n'a pas été réglée, l'indicateur de temps commencera à avancer/se déplacer à partir de **12 heures**. Le symbole  s'activera pour signaler que l'heure actuelle n'a pas été réglée. Cette icône disparaît dès que l'heure est réglée.

Premier nettoyage de l'appareil

i La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

! Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart. Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique*, page 22.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 22

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 31.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 31

i Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôti

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.

- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

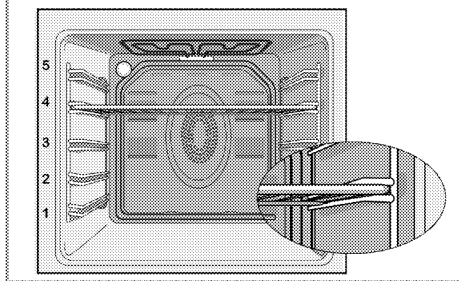
Arrêt du four électrique

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

(Varient en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

1. Chauffage supérieur et inférieur



Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

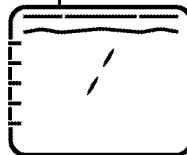
La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

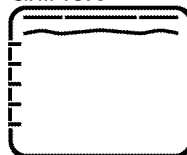
3. Grill pulsé



L'air chaud généré par le grill fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

4. Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

5. Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

6. Sole



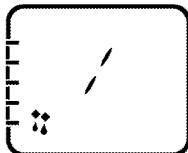
Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

7. Maintien au chaud



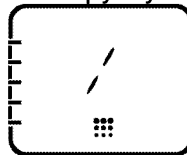
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

8. Fonctionnement avec ventilateur



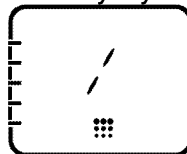
Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.

9. Mode pyrolyse-economie



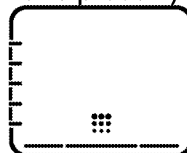
Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Elle est recommandée pour les fours légèrement sales. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 34*.

10. Pyrolyse



Cette fonction permet au four de s'autonettoyer à une température élevée. Lisez la description contenue dans la section relative au nettoyage pour utiliser cette fonction. Voir *page 34*.

11. Nettoyagefaciledufour (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

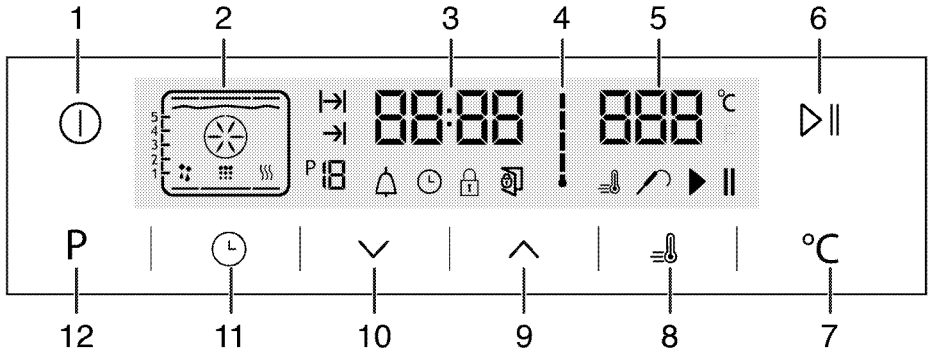


Grâce à cette fonction, la saleté (à enlever le plus tôt possible) du four se ra-

mollit et se laisse nettoyer facilement.
Veuillez vous reporter à la section «

Nettoyage - Nettoyage facile du four »
pour les détails.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



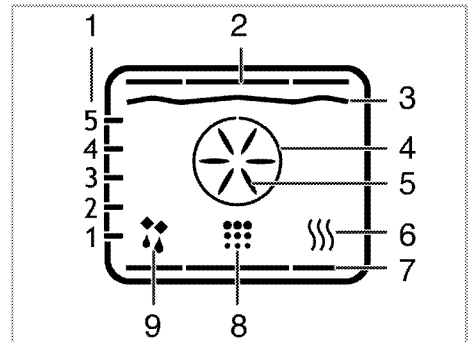
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Affichage des fonctions
- 3 Indicateur de l'horloge
- 4 Symbole de température interne du four
- 5 Champ d'indication de la température
- 6 Bouton Marche/Arrêt de la cuisson
- 7 Touche de réglage de la température
- 8 Symbole Booster (préchauffage rapide)
- 9 Touche plus
- 10 Touche moins
- 11 Touche de choix des fonctions
- 12 Touche de retour à l'écran d'affichage

- : Symbole de thermomètre de cuisine
- : Symbole de pause cuisson
- : Symbole de début de cuisson

* (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives. La température recommandée est affichée lorsque la fonction est sélectionnée.



- 1 Gratin
- 2 Résistance de voûte
- 3 Résistance de grill
- 4 Chauffage rapide

- : Symbole de temps de cuisson
- : Symbole de fin du temps de cuisson*
- : Nombre de fonctions
- : Symbole de l'alarme
- : Symbole Horloge
- : Symbole de verrouillage des touches
- : Symbole de porte ouverte
- : Symbole Booster (préchauffage rapide)

- 5 Vapeur rapide
- 6 Maintien au chaud
- 7 Élément inférieur
- 8 Position de nettoyage
- 9 Fonctionnement avec ventilateur

i Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

| Tableau des fonctions | Plage de températures (°C) |
|--|----------------------------|
| Chauffage supérieur et inférieur | 40-280 |
| Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur | 40-280 |
| Grill fort à chaleur tournante | 40-280 |
| Grill fort | 40-280 |
| Grill doux | 40-280 |
| Sole | 40-220 |
| Maintien au chaud | 40-100 |


i Le temps de cuisson maximum réglable dans les modes autres que celui du maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

i Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

i Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

i Même si le four est éteint, la lampe s'allume à l'ouverture de la porte.

Utilisation du four










1. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes pour ouvrir le four.

» La première fonction s'affiche à l'écran après l'allumage du four. Quand l'affichage est sur ce mode, le temps de cuisson, la fin de cuisson et la fonction Booster (cuisson rapide) peuvent être réglés.

i Le four s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes si aucun réglage du four n'est effectué sur cet écran.

Cuisson manuelle par sélection de température et de fonction.

Vous pouvez effectuer la cuisson en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
 - » Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Placez votre plat dans le four.
7. Appuyez sur la touche   pour démarrer la cuisson si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.
 - » Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplé-

mentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

8. Le four ne s'arrête pas automatiquement à cause de la cuisson manuelle sans réglage du temps de cuisson. Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant une fois de plus sur le bouton ►||.

» Lorsque le four termine la cuisson, le symbole || apparaît à l'écran.

9. Appuyez sur la touche Ⓛ pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.

Faire la cuisson en définissant la durée de cuisson :

Vous pouvez vous assurer que le four s'éteigne en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson, par contrôle manuel, sans réglage de la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche Ⓛ pour ouvrir le four.

2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches ^/∨.

3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche ℄.

» Le symbole ℄ clignote.

4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches ^/∨.

5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche ℄.

6. Appuyez sur Ⓢ jusqu'à ce que le symbole |→ du temps de cuisson s'affiche à l'écran.

7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches ^/∨ et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche Ⓢ.

» Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole |→ s'affichera en continu.

8. Placez votre plat dans le four.

9. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole ► s'affiche à l'écran.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.

» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée.

Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.





















10. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

11. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.


Réglage de la fin de l'heure de cuisson à une heure ultérieure : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Vous pouvez vous assurer que le four est allumé et qu'il s'éteindra automatiquement en sélectionnant la température et la fonction correspondant à votre repas et en réglant le temps de cuisson et de fin de cuisson à une heure ultérieure, par contrôle manuel et sans régler la durée de cuisson.

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Choisissez une fonction en appuyant sur les touches .
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
 - » Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
 - » Le symbole  s'affichera en continu.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .
 - » Une fois l'heure de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
8. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
 - » Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
9. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches  et confirmez ce réglage en appuyant sur la touche .
 - » Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu.
10. Placez votre plat dans le four.
11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson si la température, la fonction et le temps de cuisson sont appropriés. Le symbole  s'affiche à l'écran.
 - » Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson


est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson réglée. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.



12. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « Fin » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
13. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.
 - » L'alarme s'arrête et le four s'arrête automatiquement.

 Si vous souhaitez annuler uniquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson après les avoir réglés, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.


Réglage du booster (préchauffage rapide)


Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.

 Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation, chauffage économique par ventilateur, de maintien de la chaleur et de nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur la touche  après le réglage de la température, de la fonction, du temps de cuisson et de la fin de cuisson.
 - » Le symbole  s'affiche en continu et le réglage de booster (préchauffage rapide) est activé.
 - » Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée

et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

2. Appuyez à nouveau sur la touche  afin d'annuler la fonction de préchauffage rapide.

» Le symbole  disparaît et le réglage de préchauffage rapide est désactivé.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche  pour arrêter le four.



Activation du verrouillage des touches


Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

» La fonction « ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de touches.


» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction « MARCHÉ » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé. Confirmez en appuyant sur .

 Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Le verrouillage de touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.


Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

» La fonction « MARCHÉ » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .



» La fonction « ARRÊT » s'affichera une fois le verrouillage de touches désactivé. Confirmez en appuyant sur .

 Les boutons du four ne sont pas opérationnels lorsque la fonction de verrouillage de touches est activée. Les réglages de verrouillage de touches ne seront pas annulés en cas de coupure d'électricité.



Définir l'alarme


Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

» Le symbole  restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.



3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole  se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.


Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement audio.

» L'avertissement audio s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.






Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.

2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.





i La durée de l'alarme s'affiche. Si la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont activées simultanément, la durée la plus courte sera affichée.

Modification de l'heure

1. Appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  pour régler l'heure.
3. Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole  et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur aucune touche.

i Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Réglage du volume

1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'VOL' s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur les touches  /  afin de régler l'une des tonalités L0, L1 ou L2
3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage

Réglage de l'option Lampe économique










1. Lorsque le four se trouve en mode Veille, appuyez sur la touche  à de courts intervalles jusqu'à ce que l'indication 'LP' s'affiche à l'écran.
 2. Appuyez sur les touches  /  pour activer les options On ou ECO.
 3. Appuyez sur la touche  ou patientez pendant environ 4 secondes sans toucher à aucun bouton afin de confirmer le réglage
 4. Une fois activé, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée.
 5. Une fois défini sur ECO, lorsque la porte du four est ouverte en mode Veille et pendant son fonctionnement, la lampe reste allumée avant de s'éteindre 15 secondes après.
- Si vous appuyez sur une touche quelconque pendant le fonctionnement de l'appareil (en dehors des touches  et ) la lampe s'allume et s'éteint ensuite près 15 secondes.













Tableau des temps de cuisson

i Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

i Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.





| Plat | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser | Mode de fonctionnement | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--------------------|-------------------|--------------------------------------|---|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Gâteaux sur plaque | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Gâteaux en moule | Une plaque | Moule à cake sur grille métallique** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Petits gâteaux | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |

| Plat | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser | Mode de fonctionnement | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|----------------------------|-------------------|--|---|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Génoise | Une plaque | Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Cookies | Une plaque | Plaque à pâtisserie* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Pâte à choux | Une plaque | Plaque standard* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Pâte au beurre | Une plaque | Plaque standard* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Levain de pâte | Une plaque | Plaque standard* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagnes | Une plaque | Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Une plaque | Plaque standard* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Bifteck (entier) / Rôti | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Gigot d'agneau (casserole) | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 25 min. 220 puis 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Poulet rôti (1,8-2 kg) | Une plaque | Plaque standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Dinde (5.5 kg) | Une plaque | Plaque standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, puis 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Poisson | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

| Plat | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser | Mode de fonctionnement | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|-------------------|-------------------|--|---|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Sables | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Petits gâteaux | Une plaque | Plaque standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Génoise | Une plaque | Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Tourte aux pommes | Une plaque | Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |


Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.
* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.
** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie


- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

 Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.









Conseils pour la cuisson des légumes



- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill


 Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

1. La première fonction s'affiche à l'écran après avoir appuyé sur la touche  pour ouvrir le four.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction de grill désirée.
3. Si vous souhaitez modifier la température recommandée pour la fonction, activez le champ température en appuyant sur la touche .
» Le symbole  clignote.
4. Réglez la température souhaitée en appuyant sur les touches .
5. Confirmez le réglage de la température en appuyant sur la touche .
6. Appuyez sur la touche  pour activer le grill si la température et la fonction sont appropriées. Le symbole  s'affiche à l'écran.
» Votre four lancera la fonction sélectionnée et augmentera la température interne jusqu'à atteindre la valeur définie. Chaque niveau du symbole de la température interne s'allumera lorsque la température interne atteint la température réglée. Les résistances actives supplémentaires et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

7. Vous pouvez arrêter le grill en appuyant une fois de plus sur le bouton .
- » Lorsque le four termine le grill, le symbole  apparaît à l'écran.

Extinction du grill

1. Appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes pour arrêter le four.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill Grillade par grill électrique

| Aliments | Accessoires à utiliser | Hauteur des gradins | Température recommandée (°C)** | Temps de grillade (environ) |
|----------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Poisson | Grille métallique | 4...5 | 250 | 20...25 min. # |
| Ailes ou cuisses de poulet | Grille métallique | 4...5 | 250 | 25...35 min. |
| Côtelettes d'agneau | Grille métallique | 4...5 | 250 | 20...25 min. |
| Rôti de bœuf | Grille métallique | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Côtelettes de veau | Grille métallique | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Pain toast * | Grille métallique | 4 | 250 | 1...3 min. |

selon l'épaisseur

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

| Aliments | Accessoires à utiliser | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--|------------------------|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Pain grillé | Grille métallique | 4 | 250 | 1...3 min. |
| Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux | Grille métallique | 4 | 250 | 25...35 min. |

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.

Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



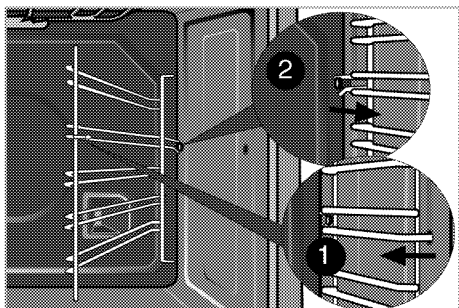
Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

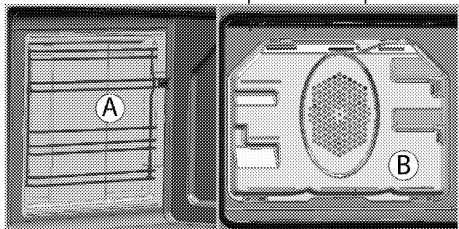
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



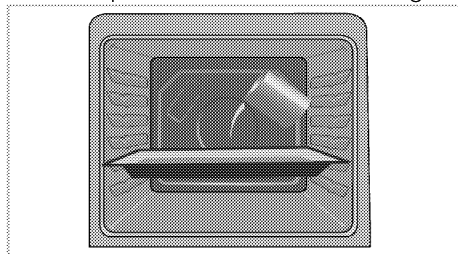
Nettoyage vapeur facile

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur facile. La durée de nettoyage apparaîtra à l'écran et ne pourra être modifiée. Vous ne pourrez modifier cette valeur. Vous pouvez définir l'heure de fin de cette fonction de nettoyage.

4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essayez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

Auto-nettoyage pyrolytique



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Ne touchez pas au produit durant l'auto-nettoyage et tenez les enfants à l'écart dudit produit. Patientez au moins 30 minutes avant d'éliminer les résidus.

Le four est équipé d'un auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à environ 420-480 °C et les particules présentes sont réduites en cendres. Une fumée épaisse peut se dégager. Aérez bien la pièce. La pyrolyse doit être effectuée toutes les 10 utilisations environ.

1. Retirez tous les accessoires du four.


Dans les modèles équipés de rails latéraux, n'oubliez pas de sortir les rails latéraux



Si l'appareil est équipé d'un accessoire pyrorésistant (Résistant à l'auto-nettoyage à des températures élevées), vous n'avez pas besoin de le retirer du four.

2. Avant le cycle de nettoyage, éliminez d'abord les saletés des surfaces extérieures et intérieures du four à l'aide d'un chiffon humide.

i Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte. Le joint en fibre de verre est extrêmement sensible et peut facilement être endommagé. En cas de dommage du joint d'étanchéité de la porte du four, faites le remplacer par un joint neuf par le service agréé.

3. "Pyrolyse"  Sélectionnez la fonction pyrolytique (auto-nettoyage).



4.  **eco** Il est recommandé d'utiliser la fonction de nettoyage économique si le four n'est pas très sale.

Si cette fonction est utilisée pour nettoyer une saleté importante, le nettoyage ne sera pas suffisant. Dans ces cas, la fonction pyrolytique  doit être appliquée après la fin du cycle de nettoyage économique  **eco**.

La durée de l'auto-nettoyage apparaît à l'écran (Varient en fonction du modèle de four.). La durée peut en être réglée.

La fin du cycle d'auto-nettoyage peut être réglée.

5. La porte du four ne peut pas être ouverte

et le symbole de verrouillage  apparaît sur l'affichage de l'heure pendant le nettoyage automatique. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction de pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée du verrou de la porte tant que le symbole de verrouillage  n'a pas disparu.

6. Après un cycle de nettoyage, éliminez les dépôts blancs à l'aide d'eau vinaigrée.

Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Nettoyage de la porte du four

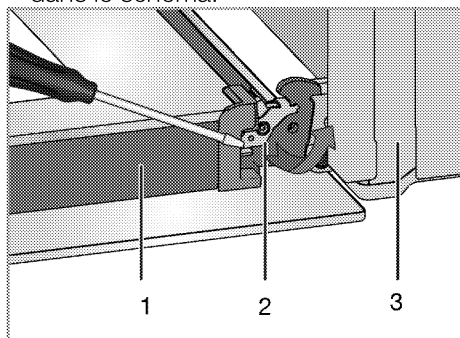
i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du

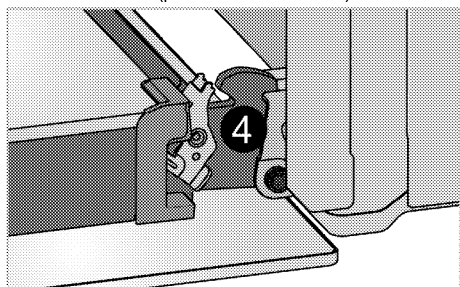
four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retirer la porte du four

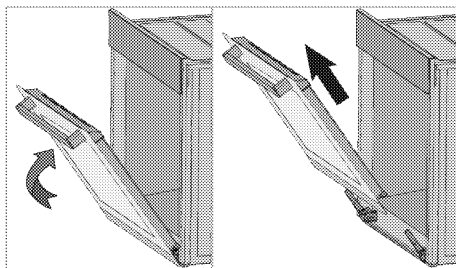
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.

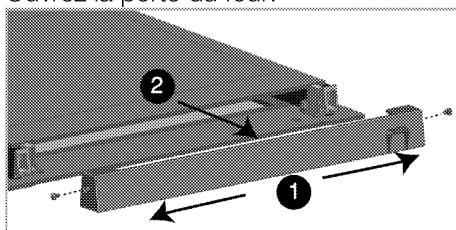


4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

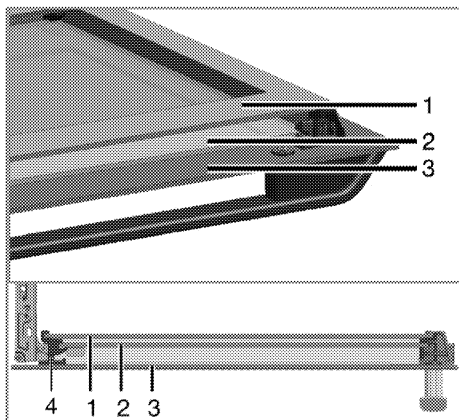
i Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage. Ouvrez la porte du four.

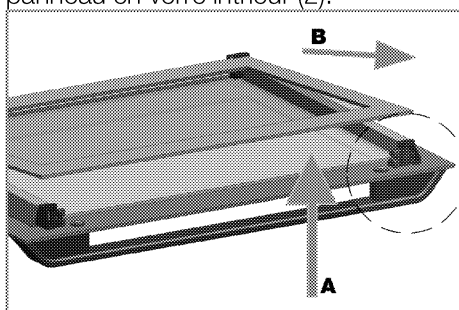


Sortez les vis qui se trouvent sur les côtés de la partie en plastique (vers le 1). Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entre.



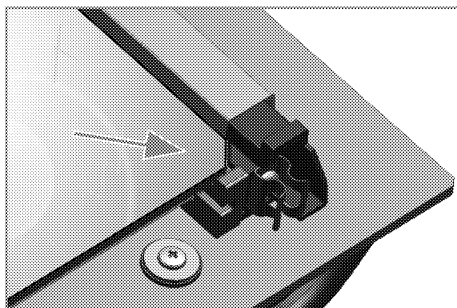
- 1 Panneau vitr du fond
- 2 Panneau vitr du fond
- 3 Panneau de verre exterieur
- 4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

Comme illustr sur la figure, soulevez lgrement le panneau de verre plus l'intrieur (1) vers **A** et tirez-le vers **B**. Rptez cette opration pour enlever le panneau en verre intrieur (2).



La premiere tape pour rassembler la porte est de rinstaller le panneau de verre intrieur (2).

Comme illustr sur la figure, placez le coin chanfrein du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfrein de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intrieur (2) doit tre install dans l'encoche en plastique prs du panneau en verre du fond (1). Quand vous installez le panneau en verre de derrre (1), vrifiez que le ct imprim du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins intrieurs de tous les panneaux en verre intrieurs dans l'encoche en plastique infrieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu' ce que vous entendiez un "click". Fixez la partie en plastique en insrant les vis dans les fentes laterales.

Remplacement de l'ampoule du four



Avant de remplacer l'ampoule de four, vrifiez que l'appareil est dbranch de l'alimentation et froid afin d'viter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

i Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

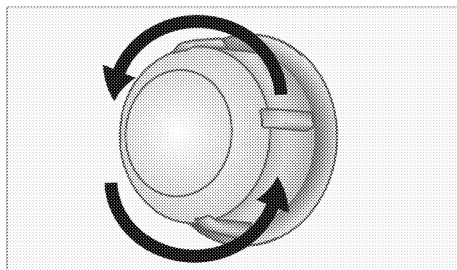
i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

i L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

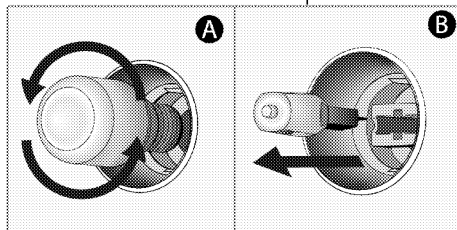
i Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

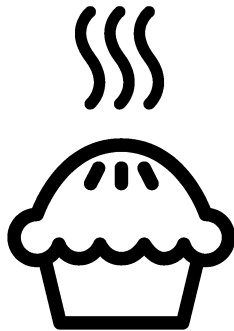
- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

i Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

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

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

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

Siguranța generală 4
 Siguranța instalațiilor electrice..... 5
 Siguranța produsului..... 6
 Domeniu de utilizare 8
 Siguranța copiilor 8
 Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.. 9
 Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare..... 9

2 Informații generale 10

Prezentare generală..... 10
 Conținutul pachetului 11
 Specificații tehnice..... 12

3 Instalare 13

Înainte de instalare 13
 Instalarea și conectarea 15
 Transportul ulterior 17

4 Pregătiri 19

Sfaturi pentru economisirea energiei 19
 Prima utilizare 19

Reglarea orei 19
 Curățarea inițială a aparatului..... 20
 Încălzirea inițială 20

5 Utilizarea cuptorului 21

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill 21
 Cum se utilizează cuptorul electric 22
 Moduri de funcționare 22
 Utilizarea panoului de comandă al cuptorului 24
 Tabelul duratelor de preparare..... 29
 Utilizarea grill-ului..... 30
 Tabelul duratelor de preparare la grill. 31

6 Întreținere și curățare 32

Informații generale 32
 Curățarea panoului de control..... 32
 Curățarea cuptorului 32
 Curățarea ușii cuptorului..... 34
 Demontarea geamului interior al ușii 35
 Înlocuirea lămpii cuptorului 36

7 Remedierea problemelor 37

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

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

Siguranța generală

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

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

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

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de

agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.

- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate.

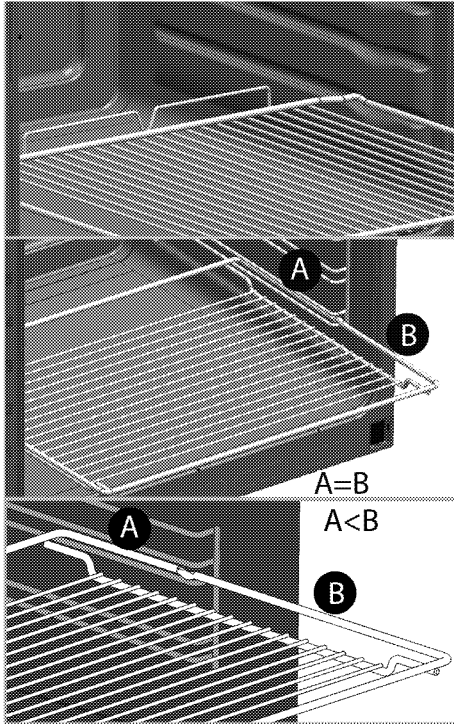
Decuplați siguranța de la panoul electric.

- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice
Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea

alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de

copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă. Scoateți toate accesoriile din cuptor. Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. *vezi Conținutul pachetului, pagina 11.*
- Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie.

Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.

- În timpul curățării pirolitice, suprafețele se pot înfierbânta mai tare decât la folosirea normală. Nu lăsați copiii să se apropie.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Pentru a preveni incendiile;

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

Domeniu de utilizare

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

vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.

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

Siguranța copiilor

• AVERTISMENT:

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu

permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeurii a produsului vechi

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



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

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

colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

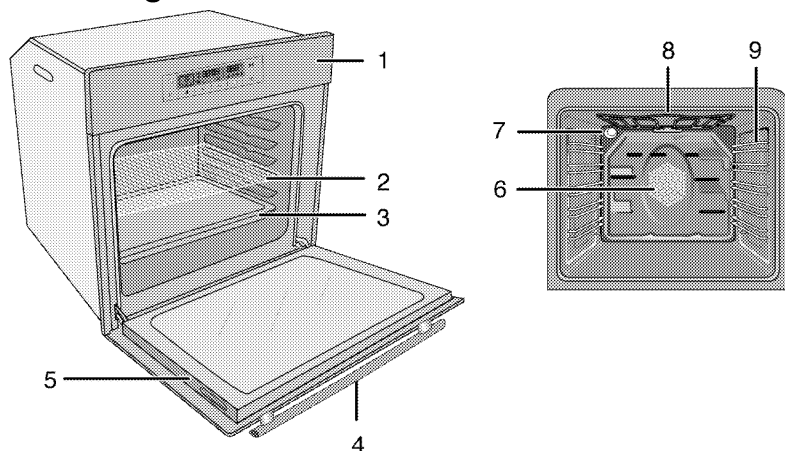
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

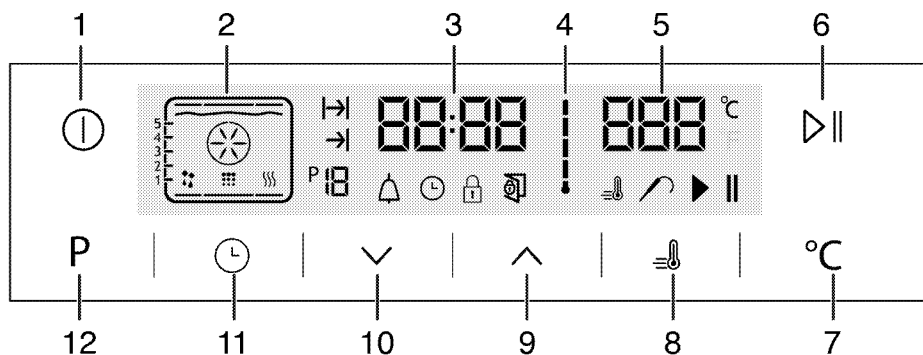
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu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

2 Informații generale

Prezentare generală



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



- | | |
|--|--|
| 1 Tastă PORNIT/OPRIT | 8 Simbol intensificare (preîncălzire rapidă) |
| 2 Afișaj funcție | 9 Tastă plus |
| 3 Indicator oră | 10 Tastă minus |
| 4 Simbol temperatură interioară cuptor | 11 Tastă reglare |
| 5 Câmp indicator temperatură | 12 Tasta Return pentru a activa afișajul |
| 6 Tastă Start/Stop gătire | |
| 7 Tastă setare temperatură | |

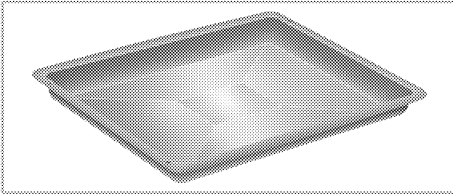
Conținutul pachetului

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

1. Manual de utilizare

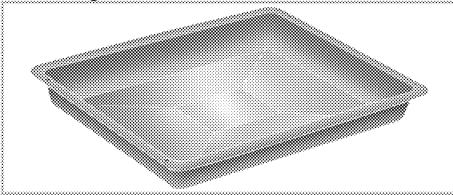
2. Tavă standard

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



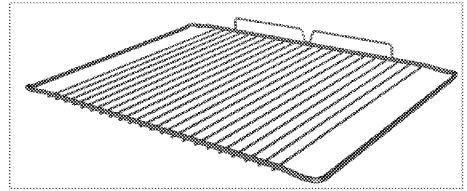
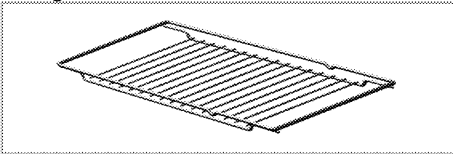
3. Tavă adâncă

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



4. Grilaj metalic

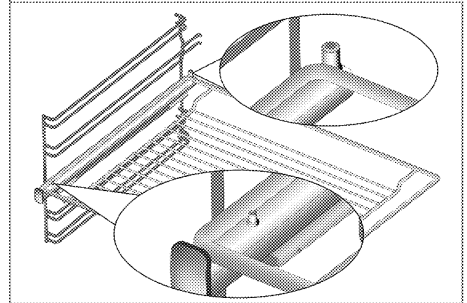
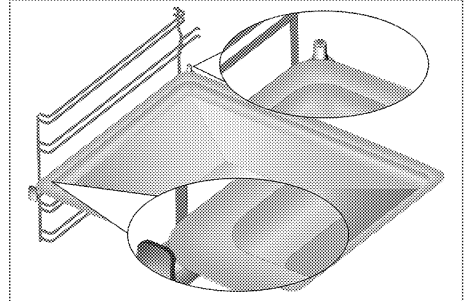
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau găsite în caserole.



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

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

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



Specificații tehnice

| | |
|---|--------------------------------------|
| Tensiune/frecvență | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Putere totală | 2.4 kW |
| Tip cablu / secțiune | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime) | **590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Cuptor principal | Cuptor multifuncțional |
| Lampă interioară | 15/25 W |
| Consum energie grill | 2.2 kW |

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

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

** Vezi. *Instalare, pagina 13.*


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


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


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

3 Instalare

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



 Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

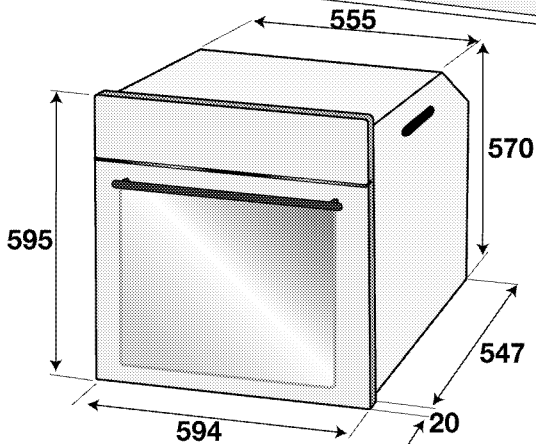
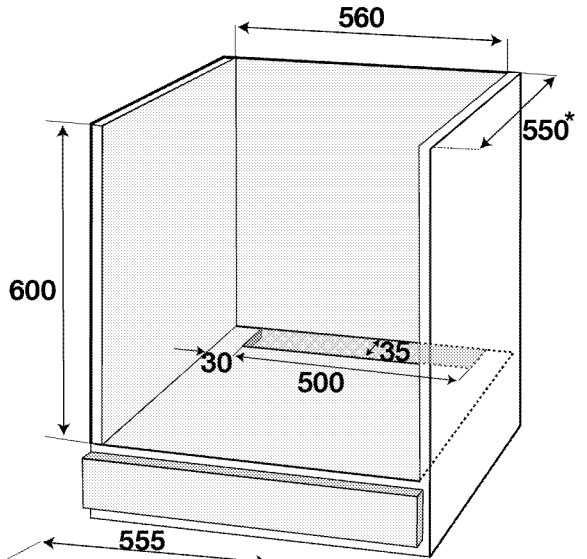
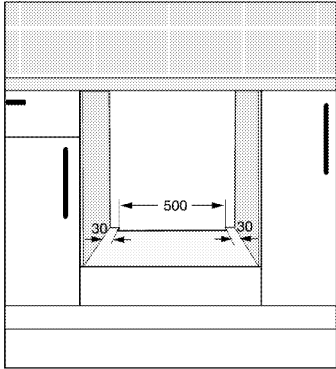
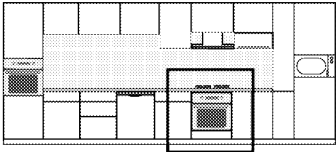
 Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

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

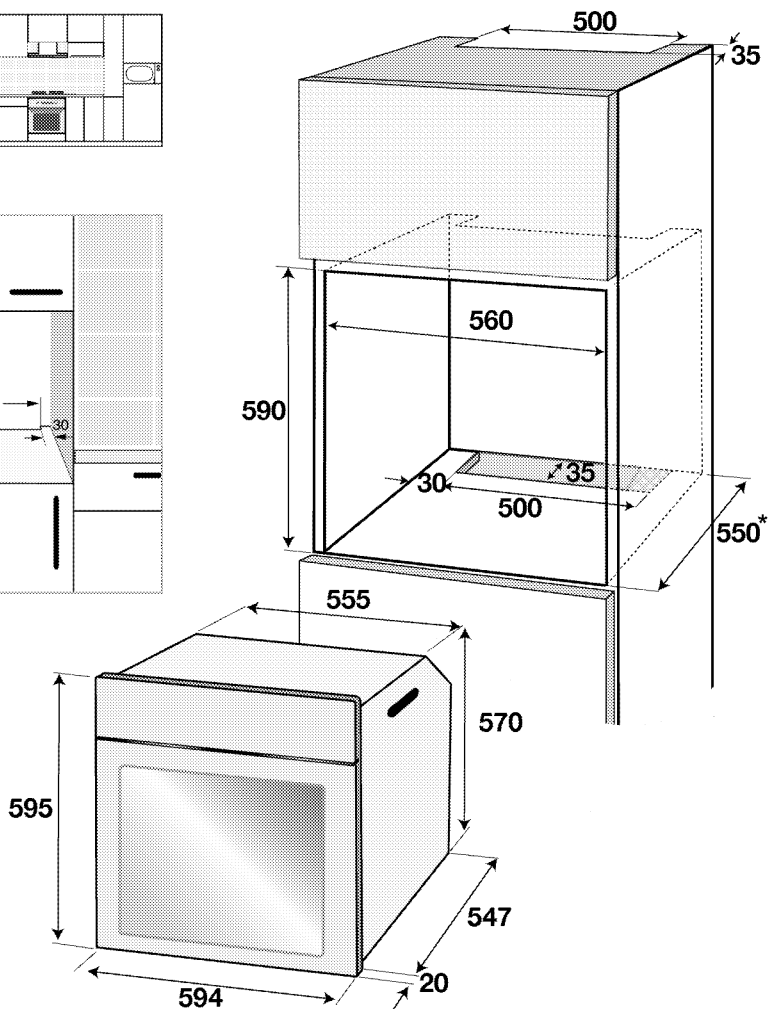
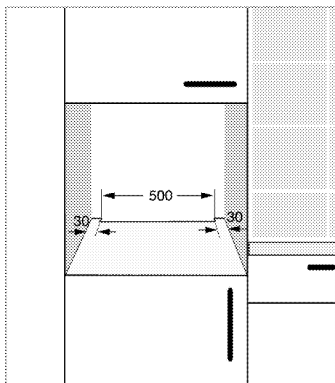
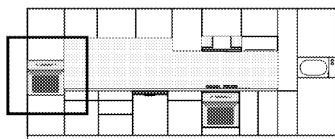
Înainte de instalare

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

- Suprafețele, elementele laminare și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.
-  Nu instalați produsul lângă frigiderul sau congelatoarele. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.
-  Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



* min.



* min.

Instalarea și conectarea

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

Racordul electric

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

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

! Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

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

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

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

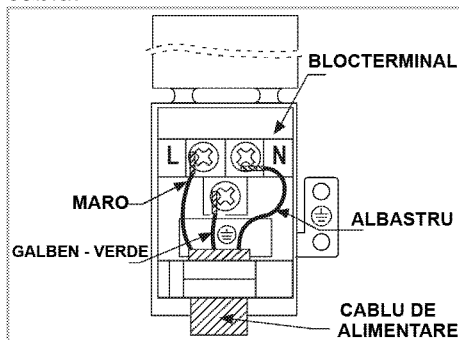
Conectarea cablului de alimentare

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


1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.


Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

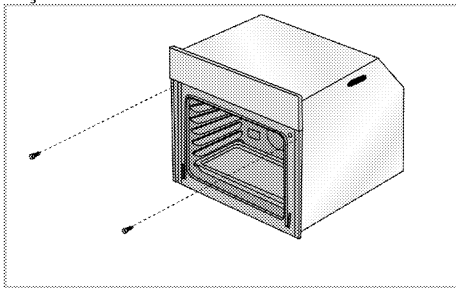
- Cablul maro/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

» sau

- Cablul gri/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

Instalarea produselor

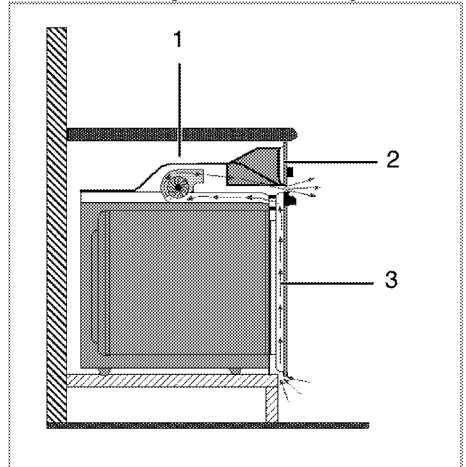
1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

După instalare asigurați-vă că șuruburile sunt suficient de bine strânse și cuptorul nu se mișcă. Cuptorul s-ar putea înclina în timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor și dacă șuruburile nu sunt suficient de bine strânse.

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



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

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

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



Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.

- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

-  Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.
-  Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

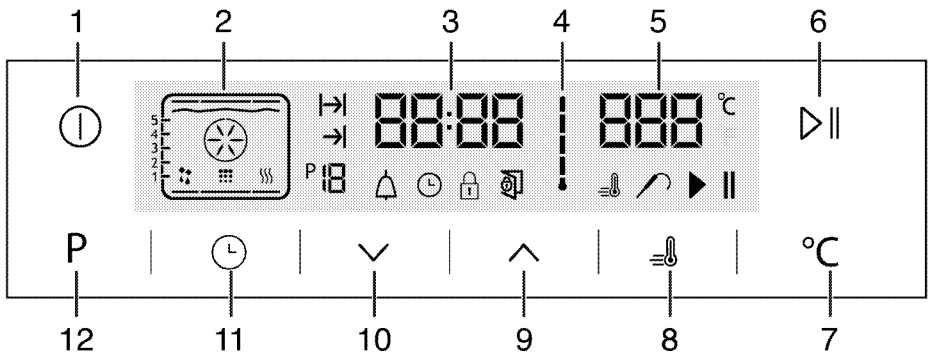
Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare

în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.

- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare Reglarea orei



1. Tastă PORNIT/OPRIT
2. Afișaj funcție
3. Indicator oră
4. Simbol temperatură interioară cuptor
5. Câmp indicator temperatură
6. Tastă Start/Stop gătire
7. Tastă setare temperatură
8. Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
9. Tastă plus
10. Tastă minus
11. Tastă reglare
12. Tasta Return pentru a activa afișajul

1. În timpul funcționării inițiale a cuptorului simbolul ⌚ se aprinde, apăsați tastele ^ / v pentru a seta ora.
2. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului ⌚ și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

i Dacă ora curentă nu este setată, indicatorul de timp va porni crescând/plecând de la ora 12:00. Simbolul ⌚ va fi activat pentru a indica nesetarea orei curente. Acesta va dispărea după setarea orei.

Curățarea inițială a aparatului

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

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

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

Încălzirea inițială

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

! Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

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

Cuptor electric

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

Cuptor cu grill

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

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



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

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

Sfaturi pentru coapt

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

Sfaturi pentru fripturi

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

- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de coapt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de coapt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.



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

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

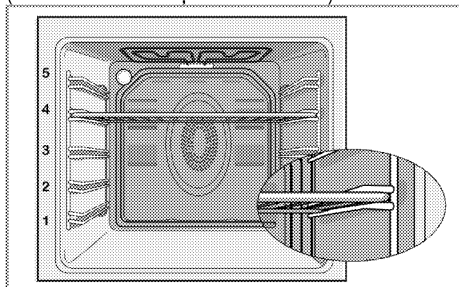
Cum se utilizează cuptorul electric

Oprirea cuptorului electric

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

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

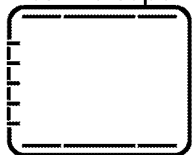
(Variază în funcție de model.)



Moduri de funcționare

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

1. Încălzire superioară și inferioară



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri,

produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

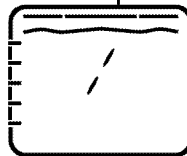
Pe ecran va fi afișată șina recomandată.

2. Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



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

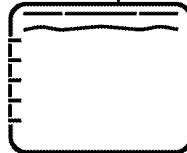
3. Grill compl.+vent.



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

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

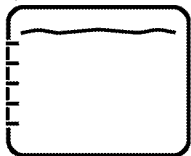
4. Grill complet



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

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

5. Grill



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

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

6. Element încălzire inferior



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

7. Menținere al. calde



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

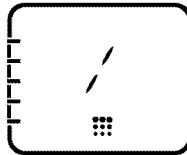
8. Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în

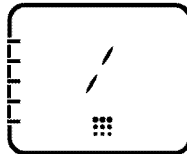
peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.

9. Piroliză - modul economic



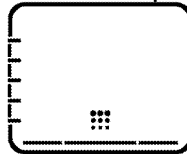
Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Este recomandată pentru cuptoare ușor murdare. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi *pagina 33*.

10. Piroliză



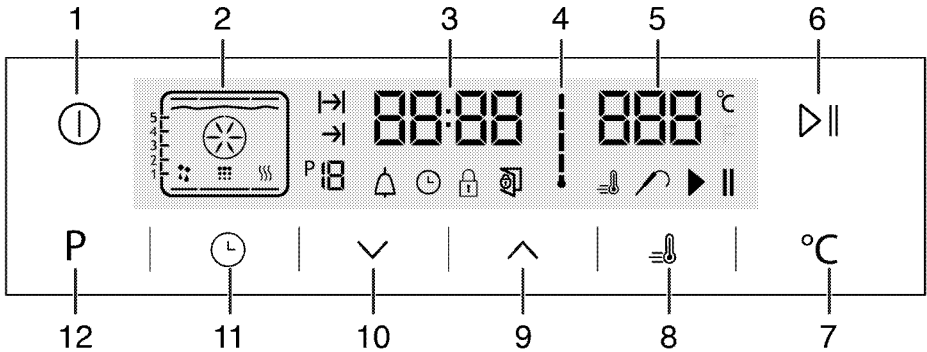
Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea Curățare. Vezi *pagina 33*.

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



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

Utilizarea panoului de comandă al cuptorului



- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 2 Afișaj funcție
- 3 Indicator oră
- 4 Simbol temperatură interioară cuptor
- 5 Câmp indicator temperatură
- 6 Tastă Start/Stop gătire
- 7 Tastă setare temperatură
- 8 Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)
- 9 Tastă plus
- 10 Tastă minus
- 11 Tastă reglare
- 12 Tasta Return pentru a activa afișajul

: Simbol durată gătire
 : Simbol oră terminare gătire*

: Număr funcție

: Simbol alarmă

: Simbol ceas

: Simbol blocaj taste

: Simbol ușă deschisă

: Simbol intensificare (preîncălzire rapidă)

: Simbol senzor carne

: Simbol pauză gătire

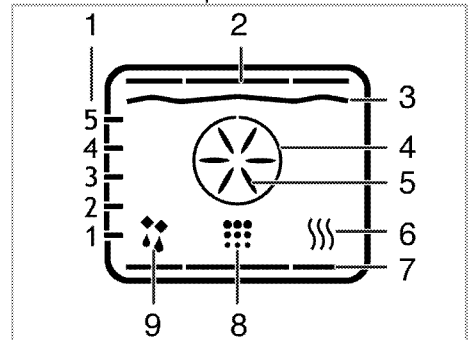
: Simbol începere gătire

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

Tabelul funcțiilor:

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

Temperatura recomandată este afișată atunci când funcția este selectată.



- 1 Poziții raft
- 2 Element încălzire superior
- 3 Element încălzire grill
- 4 Element încălzire intensificare
- 5 Ventilator intensificare
- 6 Menținerepreparate la cald
- 7 Arzător inferior
- 8 Poziție curățare
- 9 Utilizarea cu ventilatorul

Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului!

| Tabelul funcțiilor | Nivel de temperatură (°C) |
|--|---------------------------|
| Încălzire superioară și inferioară | 40-280 |
| Încălzire inferioară/superioară cu ventilare | 40-280 |
| (Grill mare asistat de ventilator) | 40-280 |
| Grill complet | 40-280 |
| Grill inferior | 40-280 |
| Arzător inferior | 40-220 |
| Mentineră al. calde | 40-100 |

i Din motive de siguranță, durata maximă de gătire este limitată la 6 ore, cu excepția modului de menținere a alimentelor calde. Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.

i La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe ceas vor clipi.

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

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

Utilizarea cuptorului













1. Apăsăți tasta  timp de aproximativ 2 secunde pentru a deschide cuptorul.


» Prima funcție de operare apare pe afișaj după ce cuptorul este deschis. În momentul când afișajul este în acest mod, timpul de gătire, sfârșitul timpului de gătire și funcția de intensificare (încălzire rapidă) poate fi setată.

i Cuptorul se va opri automat în 20 secunde dacă nu este reglat.

Gătirea manuală prin selectarea temperaturii și funcției de operare.




Dumneavoastră puteți găti prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră, prin controlare manuală fără setarea duratei de gătire.

1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .
 - » Simbolul  clipește.
4. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Introduceți mâncarea în cuptor.
7. Apăsăți tasta   pentru a începe gătitul, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare.
 - Simbolul  apare pe afișaj.
 - » Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.
8. Cuptorul nu se oprește automat datorită gătirii manuale fără setarea timpului de gătire. Dumneavoastră puteți finaliza gătitul prin apăsarea tastei   încă o dată.
 - » Cuptorul finalizează gătitul și simbolul  apare pe afișaj.







9. Apăsați butonul  timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.


Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră vă puteți asigura de oprirea cuptorului prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și setarea timpului de gătire, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătire.




1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor .
5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
7. Setați timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .

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

8. Introduceți mâncarea în cuptor.

9. Apăsați tasta   pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.

» Cuptorul se încălzește la temperatura selectată și va menține această temperatură până la sfârșitul duratei de gătire selectate.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.




10. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.

11. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.


» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.














Setarea momentului de intrerupere a gătirii, (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Dumneavoastră vă puteți asigura că cuptorul se oprește prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice preparatului dumneavoastră și prelungirea timpului de gătire, controlând în mod manual fără setarea duratei de gătire.


1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului  pentru deschiderea cuptorului.
2. Selectați funcția de operare prin apăsarea tastelor .
3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setați temperatura dorită prin atingerea tastelor .


5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .
6. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
7. Setati timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
 - » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.
8. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
9. Setati timpul de gătire prin apăsarea tastelor  și confirmați setarea prin apăsarea tastei .
 - » După ce timpul de gătire este setat, simbolul  va apărea pe afișaj în mod continuu.
10. Introduceți mâncarea în cuptor.
11. Apăsați tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire și prelungirea timpului de gătire sunt corespunzătoare. Simbolul  apare pe afișaj.
 - » Cronometrul cuptorului calculează automat ora de pornire scăzând durata de gătire din ora de terminare aleasă. Modul de funcționare selectat este activat la ora de pornire setată, iar cuptorul se încălzește la temperatura setată. Acesta menține temperatura până la sfârșitul duratei de gătire selectate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.
12. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și un semnal sonor va fi emis.
13. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.





» Alarma se oprește și cuptorul se oprește automat din funcționare.

-  Pentru a anula programul semi-automat sau automat după pornirea acestora, trebuie să resetați durata de funcționare.

Selectarea funcției de intensificare (încălzire rapidă)

Folosiți funcția de intensificare (încălzire rapidă) astfel încât cuptorul să ajungă mai repede la temperatura dorită.

-  Funcția de intensificare (Booster) nu poate fi selectată în modurile de dezghețare, încălzire ventilată, menținere preparate la cald și curățare. Funcția de intensificare (Booster) va fi anulată în cazul unei pene de curent.



1. Apăsați tasta  pentru începerea gătirii, dacă temperatura, funcția de operare și timpul de gătire sunt corespunzătoare.
 - » Simbolul  apare continuu și setarea funcției de intensificare (pre-încălzire rapidă) este activată.
 - » Simbolul Intensificare dispare după ce cuptorul atinge temperatura dorită, iar cuptorul revine la modul de funcționare selectat înaintea funcției de intensificare.
2. Apăsați din nou tasta  pentru a anula funcția de intensificare.
 - » Simbolul  dispare și setarea funcției de intensificare (pre-încălzire rapidă) este dezactivată.


Oprirea cuptorului electric



Apăsați tasta  pentru a opri cuptorul.

Activarea blocajului tastelor



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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.
 - » Simbolul "OFF(OPRIT)" va apărea pe afișaj.

2. Apăsați tasta  pentru activarea blocajului.


» Îndată ce blocarea tastelor este activată, "Pornit" apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins. Confirmați prin apăsarea tastei .


Pentru a dezactiva blocajul tastelor, apăsați

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul "ON(Pornit)" va apărea pe afișaj.

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


» Simbolul "OPRIT" va apărea de îndată ce funcția de blocare a tastelor este dezactivată. Confirmați prin apăsarea tastei .


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

Setarea ceasului cu alarmă


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


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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

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

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

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



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

Oprirea alarmei


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

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



Anularea alarmei,



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


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


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

Schimbarea orei


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Apăsați tastele  /  pentru setarea orei.


3. Confirmați setarea prin apăsarea simbolului  și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.

 Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea. Ora curentă nu poate fi modificată în timpul funcționării cuptorului.





Reglarea volumului

1. Când timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta  la intervale scurte de timp până când mesajul "VOL" apare pe afișaj.



2. Apăsați tastele  /  pentru a seta unul dintre sunetele L0, L1 sau L2.

3. Apăsați tasta  sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea


Reglarea setării lămpii Eco

1. Când timp cuptorul se află în modul Standby, apăsați tasta  la intervale scurte de timp până când mesajul 'LP' apare pe afișaj.
2. Apăsați tastele  /  pentru a seta opțiunea ON sau opțiunea ECO.
3. Apăsați tasta  sau așteptați timp de 4 secunde fără a apăsa pe alte taste pentru a confirma setarea.
4. În momentul când aceasta este setată în poziția ON; în timp ce ușa cuptorului este deschisă în modul Standby și în timpul funcționării, lampa se află în poziția ON în mod continuu.
5. În momentul când aceasta este setată în poziția ECO; în timp ce ușa este deschisă în modulul Standby și în


timpul funcționării, lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.
















Dacă în timpul acestei proceduri este atinsă vreo tastă (excluzând tastele  și ) lampa se află în poziția ON și apoi în poziția OFF după 15 secunde.

Tabelul duratelor de preparare

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

Coacerea și prepararea fripturilor

 Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

| Rețetă | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare | Mod de funcționare | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|--|---------------|--|---|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Prăjituri la tavă | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Prăjituri în formă | O tavă | Formă de prăjitură pe grătar** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Prăjiturele | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Blat | O tavă | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Fursecuri | O tavă | Tavă pentru produse de patiserie* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Produse de patiserie din aluat | O tavă | Tavă standard* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Produse din patiserie cu multă grăsime | O tavă | Tavă standard* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Aluat dospit | O tavă | Tavă standard* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna | O tavă | Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | O tavă | Tavă standard* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Biftec de vită (întreg) / Friptură | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Picior de miel (caserolă) | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 25 min. 220 apoi 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Friptură de pui (1,8-2 kg) | O tavă | Tavă standard* |  | 2 | 15 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Curcan (5.5 kg) | O tavă | Tavă standard* |  | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pește | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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

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

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

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

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

| Rețetă | Număr de tăvi | Accesorii pentru utilizare | Mod de funcționare | Poziție șină | Temperatură (°C) | Durată preparare (aprox. în min.) |
|------------------|---------------|---|---|--------------|------------------|-----------------------------------|
| Shortbread | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Prăjiturele | O tavă | Tavă standard* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Blat | O tavă | Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Plăcintă cu mere | O tavă | Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |

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

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

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


Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

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

Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporiiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie.

Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.

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



Sfaturi pentru gătirea legumelor


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

Utilizarea grill-ului


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


Pornirea grill-ului



1. Prima funcție de operare apare pe afișaj după apăsarea butonului 
2. Apăsați  pentru a selecta funcția grill dorită.

3. Dacă doriți să modificați temperatura care este recomandată pentru funcția de operare, activați câmpul de temperatură prin apăsarea butonului .

» Simbolul  clipește.

4. Setează temperatura dorită prin atingerea tastelor .

5. Confirmați setarea temperaturii prin apăsarea tastei .

6. Apăsați tasta   pentru începerea gătirii, dacă temperatura și funcția de operare sunt corespunzătoare.

Simbolul  apare pe afișaj.

» Cuptorul dumneavoastră va porni imediat în funcția selectată și va crește temperatura internă la valoarea temperaturii setate. Fiecare grad a simbolului de temperatură internă va fi aprins pe măsura ce temperatura internă ajunge la valoarea setată. Elementele de încălzire active suplimentare și poziția

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

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

În funcție de grosime

*Preîncălziți timp de 5 minute

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

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


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

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


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

recomandată a tăvii sunt indicate pe afișajul funcțiilor.

7. Dumneavoastră puteți finaliza gătirea prin apăsarea tastei   încă o dată.

» Cuptorul finalizează gătirea și simbolul  apare pe afișaj.

Oprirea grill-ului

1. Apăsați butonul  timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri cuptorul.



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

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

6 Întreținere și curățare

Informații generale

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

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

! Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

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

Curățarea panoului de control

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

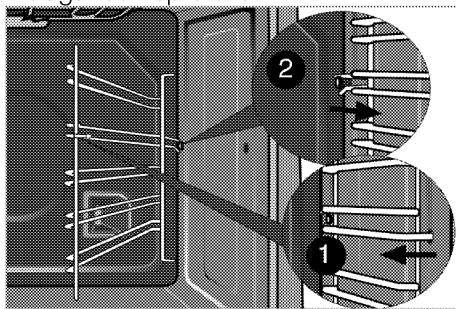
i Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța perețele laterale (Variază în funcție de model.)

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

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

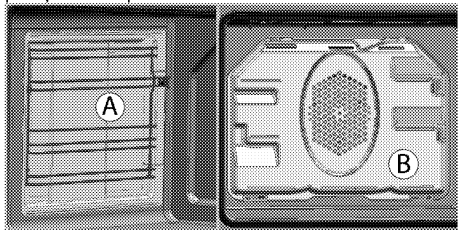


Pereți cu strat catalitic

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

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții

catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime. În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.

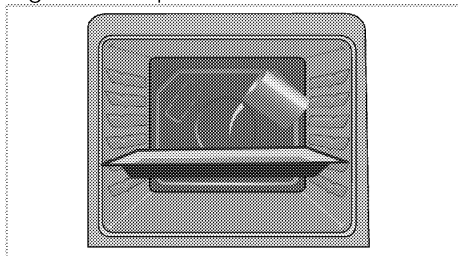


Curățare ușoară cu aburi

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

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

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectează funcția de curățare ușoară cu aburi. Durata de curățare va fi afișată pe ecran și nu poate fi schimbată. Puteți seta timpul de finalizare al acestei funcții de curățare.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.

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

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

Curățare automată pirolitică





Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.

Cuptorul este dotat cu funcția de curățare automată pirolitică. Cuptorul se încălzește la aprox. 420-480 °C, arzând impuritățile existente. Este posibil să se genereze fum puternic. Asigurați o ventilație adecvată. Se recomandă curățarea pirolitică la fiecare cca. 10 utilizări ale cuptorului.


1. Scoateți toate accesoriile din cuptor. La modele cu grilaj lateral; nu uitați să scoateți grilajele laterale. Dacă produsul dvs. este echipat cu un accesoriu de protecție împotriva focului (Rezistent în condiții de auto-curățare la temperaturi înalte), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
2. Înainte de ciclul de curățare, curățați suprafețele exterioare și interioare cu o cârpă umedă.


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

3. "Pyrolysis" ("Piroliză")  Selectați funcția pirolitică (curățare automată).
4.  **eco** Când cuptorul nu este foarte murdar, este recomandabil să folosiți funcția de curățare economică.

Această funcție nu asigură curățarea suprafețelor foarte murdare. În astfel de cazuri, funcția de piroliză  trebuie aplicată după terminarea ciclului de curățare economică  **eco**.

Este afișată durata de curățare automată (Variază în funcție de model.). Această durată nu poate fi reglată. Sfârșitul ciclului de curățare automată poate fi reglat.

5. În timpul curățării automate, ușa cuptorului nu poate fi deschisă, iar simbolul de blocare  este afișat pe ecran. Cuptorul rămâne blocat o perioadă după încheierea funcției de curățare pirolitică. Nu forțați deschiderea ușii cuptorului când este

afișat simbolul de blocare .

6. După terminarea ciclului de curățare, îndepărtați reziduurile folosind apă cu oțet.

Curățați ușa cuptorului.

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

Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

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

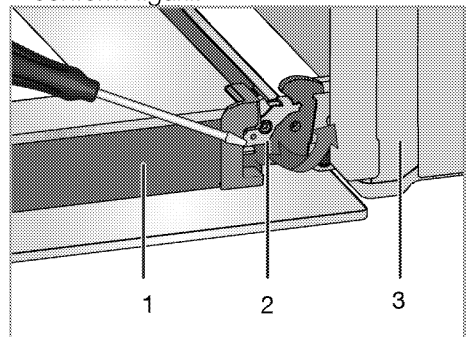
Curățarea ușii cuptorului

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

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

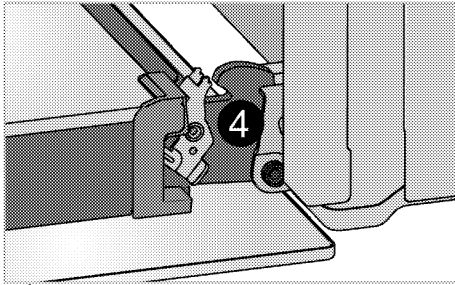
Demontarea ușii cuptorului

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

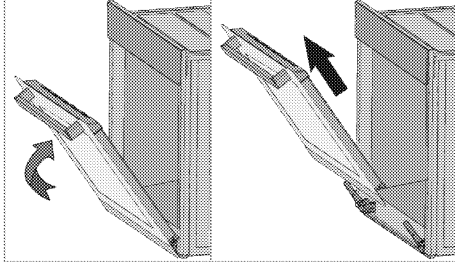


- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)
- 3 Cuptor

4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



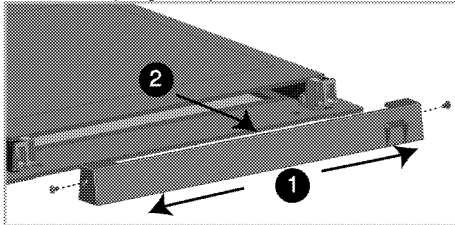
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

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

Demontarea geamului interior al ușii

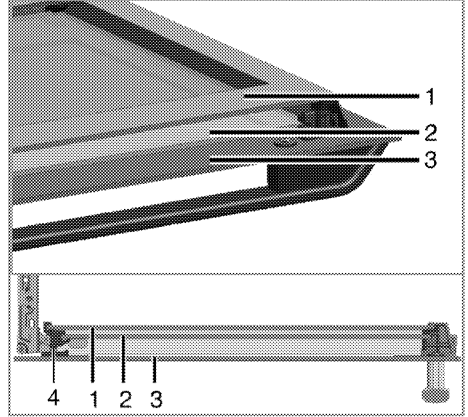
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare. Deschideți ușa cuptorului.



Demontați șuruburile din lateralele piesei de plastic (spre 1).

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



1 Primul geam interior

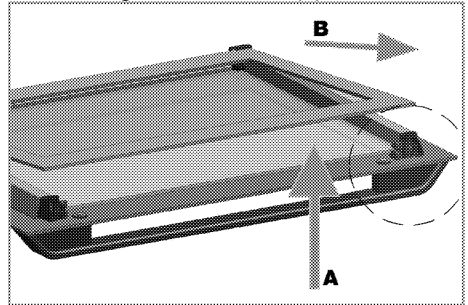
2 Geam interior

3 Geam exterior

4 Plastic fantă geam-jos

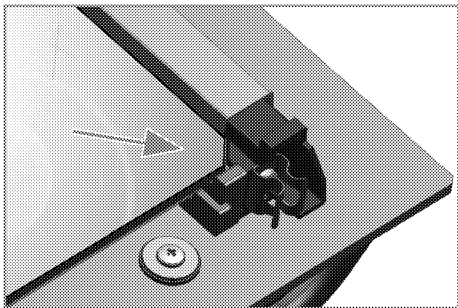
Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**.

Repețați aceleași operațiuni pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).

Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).

La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior.

Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.

Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic. Fixați piesa din plastic introducând șuruburile în fantele laterale.

Înlocuirea lămpii cuptorului

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

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

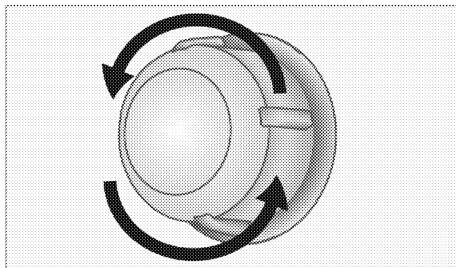
i Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

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

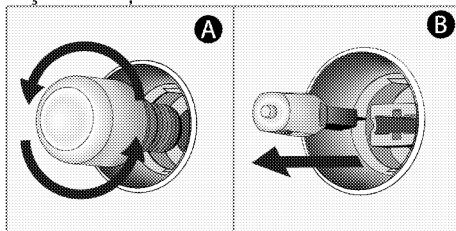
i Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

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



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



4. Montați capacul din sticlă.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

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

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

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



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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

