



**Įmontuojama orkaitė**

Vartotojo vadovas

**Cuptor încorporabil**

Manual de utilizare



BIS14300BPS

**LT / RO**

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-4

7724086707

# Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

## Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

**1 Svarbūs nurodymai ir  
įspėjimai dėl saugos ir  
aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai .....	4
Elektros sauga .....	4
Gaminio sauga .....	6
Numatytoji naudojimo paskirtis .....	9
Vaikų sauga .....	9
Seno gaminio išmetimas .....	10
Pakavimo medžiagų išmetimas .....	10

**2 Bendra informacija 11**

Apžvalga .....	11
Komplekto turinys .....	12
Techniniai duomenys .....	13

**3 Įrengimas 14**

Prieš įrengiant .....	14
Įrengimas ir prijungimas .....	16
Būsimas transportavimas .....	18

**4 Paruošimo Darbai 19**

Patarimai, kaip taupyti energiją .....	19
Naudojant pirmą kartą .....	19
Laiko nustatymas .....	19

Pirmasis prietaiso valymas .....	19
Pradinis šildymas .....	20

**5 Kaip naudoti orkaitę 21**

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje .....	21
Kaip naudoti elektrinę orkaitę .....	22
Garų funkcijos naudojimas .....	22
Veikimo režimai .....	23
Orkaitės laikrodžio naudojimas .....	25
Maisto gaminimo laiko lentelė .....	28
Kaip naudoti grilį .....	33
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė ..	34

**6 Techninis aptarnavimas ir  
priežiūra 35**

Bendroji informacija .....	35
Valdymo skydo valymas .....	35
Orkaitės valymas .....	35
Orkaitės durelių išėmimas .....	38
Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas ..	39
Orkaitės lemputės keitimas .....	40

**7 Trikčių nustatymas 42**

# 1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

## Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

## Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro

atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros

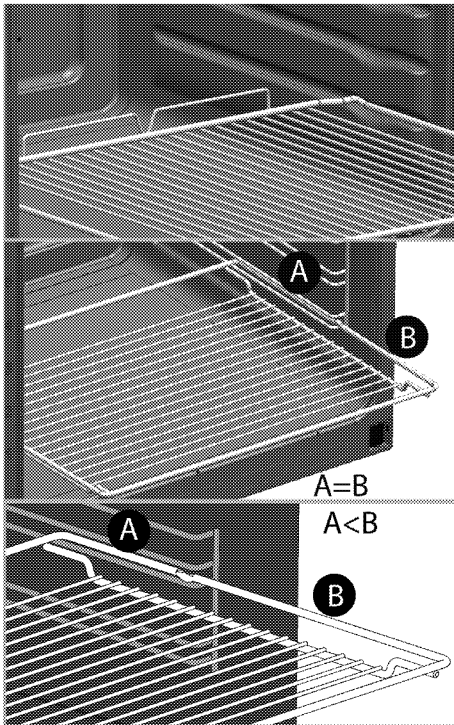
specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.

- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

## Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)  
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą  
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių.  
Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mėvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės

kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.

- **ĮSPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
- Prieš pradėdami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės. *žr. Komplekto turinys, puslapis 12.*
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- Valant orkaitę pirolizės būdu, jos paviršiai gali įkaisti labiau

nei įprasto naudojimo metu. Neleiskite vaikams artintis prie jos.

- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

#### **Garų sistemos:**

- Pasirinkus kepimo naudojant garus funkciją, atidarius gaminio dureles, gali išsiveržti garai. Kyla pavojus nusideginti. Atidarydami dureles, būkite atsargūs.
- Dėl drėgmės, likusios orkaitėje po kepimo naudojant garus, gali prasidėti korozija. Baigę ruošti maistą palaukite, kol išdžius orkaitės vidus. Nelaikykite orkaitėje drėgnų maisto produktų ilgą laiką.
- Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietųjų dalelių.
- Ruošdami maistą garuose nenaudokite įrankių, kurie gali surūdyti.
- Niekada nedžiovinkite vandens indelio orkaitėje.
- Po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus išpilkite

vandens indelyje likusį vandenį ir jį išvalykite.

Naudojant vandens indelyje likusį vandenį kitą kartą, ruošiant maistą gali kilti higienos problemų.

- Neplaukite vandens indelio indaplovėje. Nuvalykite jį naudodami švarią ir drėgną šluostę, tada nušluostykite naudodami sausą šluostę.
- Po naudojimo vandens indelį būtina nusausti ir laikyti štai taip.
- Norėdami vandens indelyje išvalyti kalkių nuosėdas, į jį įpilkite 200 ml vandens ir 1 arbatinį šaukštelį citrinų rūgšties. Palikite 1 valandą pastovėti. Tuomet nuskalaukite su daug vandens ir išdžiovinkite. Rekomenduojama veiksmą kartoti kas 4-5 naudojimo ciklus.
- Nenuvalykite kalkių, kurios gali susidaryti vandens baseine ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.
- Nenaudokite valymo priemonių, turinčių rūgščių ar chloridų orkaitės dugne esančiam vandens baseinui valyti.



- Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kietumo, orkaitės dugne esančiame vandens baseine gali atsirasti kalkių.
- Norėdami pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, į orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc kambario temperatūros balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%) kas 2 ar 3 kartus ir palaukite 30 minučių. Po 30 minučių nuvalykite šią vietą minkšta drėgna šluoste ir nusauskite sausa šluoste.
- Maistą ruošiant su garais, rekomenduojama įpilti maisto gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį.
- Išimdami ir įstatydami vandens indelį, stenkitės neišpilti vandens ant orkaitės paviršiaus ar kitų paviršių, kurių nenorite šlapinti.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.

- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

### **Vaikų sauga**

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali

labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## **Seno gaminio išmetimas**

### **WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:**



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti.

Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

### **RoHS direktyvos atitiktis:**

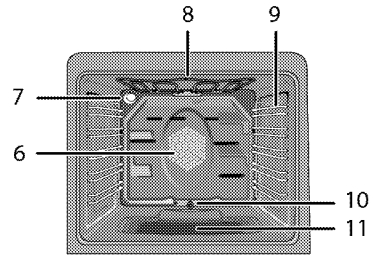
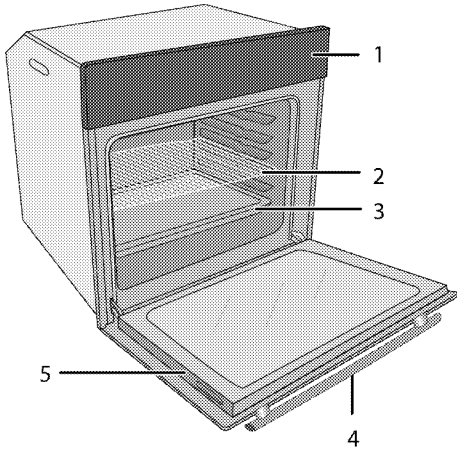
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

## **Pakavimo medžiagų išmetimas**

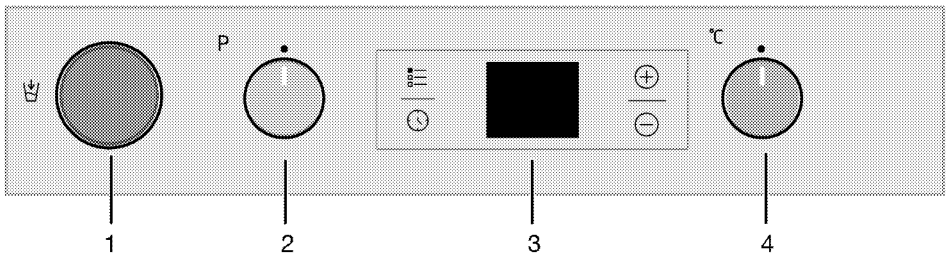
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1 Valdymo skydelis                             | 7 Lemputė                      |
| 2 Grilio grotelės                              | 8 Viršutinis šildymo elementas |
| 3 Skarda                                       | 9 Lentynos padėtis             |
| 4 Rankena                                      | 10 Vandens išleidimo vamzdelis |
| 5 Durelės                                      | 11 Vandens duburys             |
| 6 Ventilatoriaus variklis (už plieno plokštės) |                                |



- |                                |
|--------------------------------|
| 1 Vandens indas                |
| 2 Funkcijų parinkimo rankenėlė |
| 3 Skaitmeninis laikmatis       |
| 4 Termostato rankenėlė         |

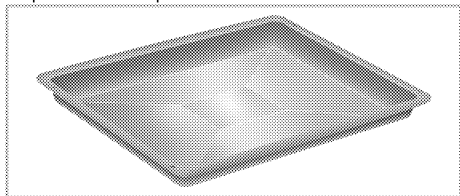
## Komplekto turinys

**i** Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

### 1. Vartotojo vadovas

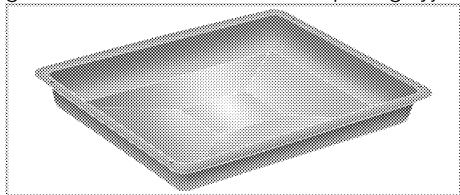
### 2. Standartinis padėklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



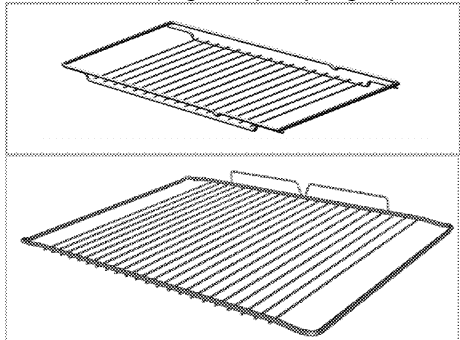
### 3. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepatant grilyje.



### 4. Grilio grotelės

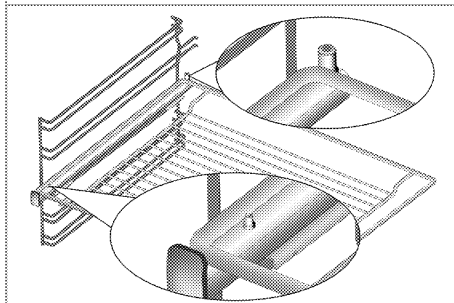
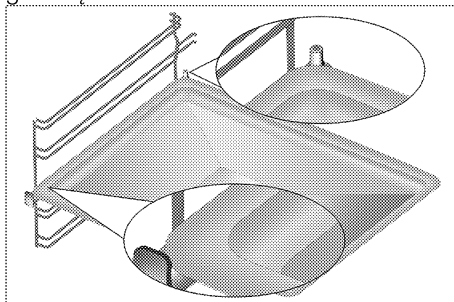
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus keunami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujimų bėgelių.



### 5. Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamųjų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

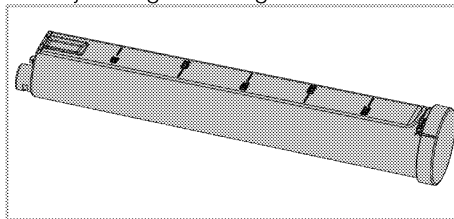
Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės.

Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



### 6. Vandens indas

Indas, kuriame laikomas vanduo, naudojamas gaminant garuose.



## Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V~; 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3 kW
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	<b>Daugiafunkcė orkaitė</b>
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.0 kW

# Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.

\*\* Žr. *Jrengimas, puslapis 14.*


**i** Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.


**i** Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.


**i** Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

### 3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



 Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

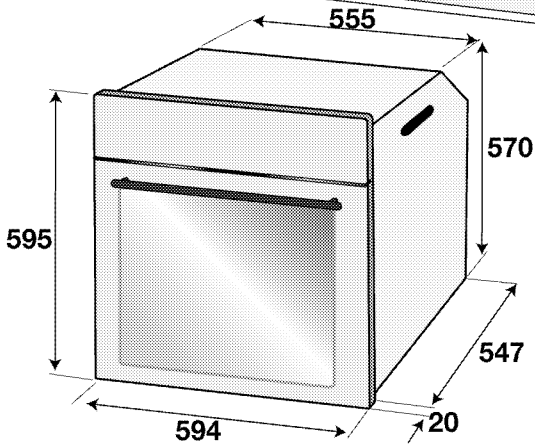
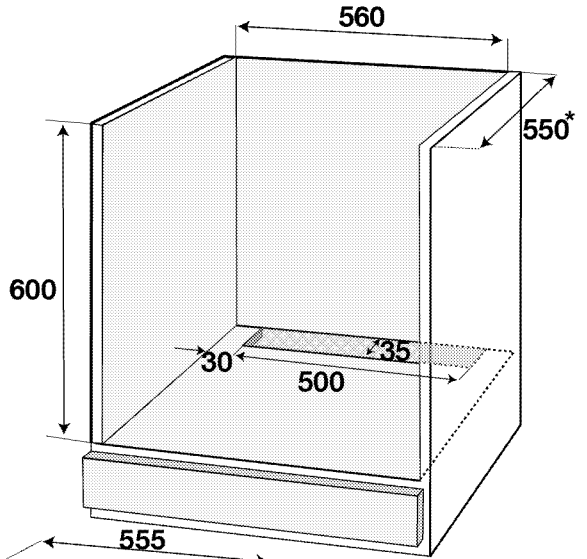
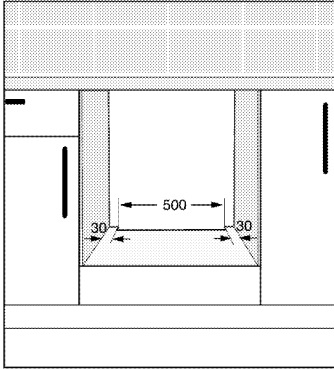
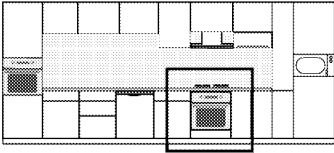
 Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

 Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

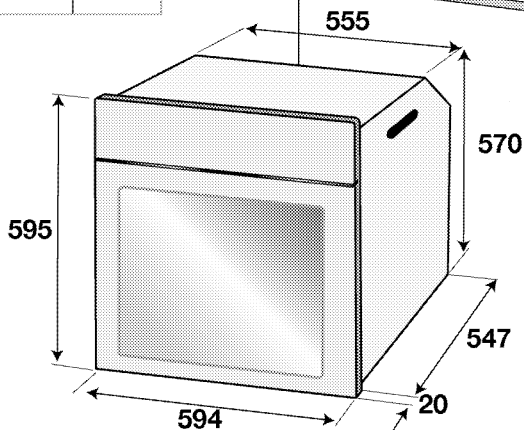
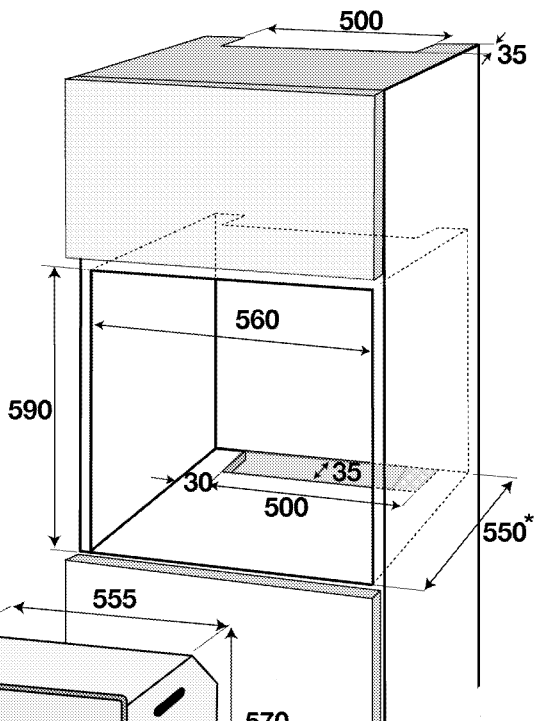
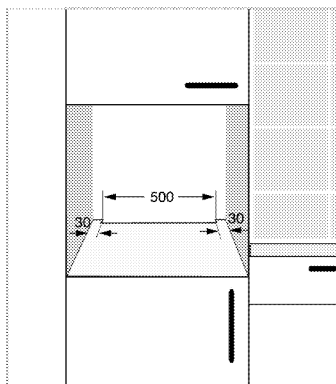
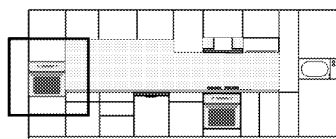
#### Prieš įrengiant

Šis buitinis prietaisas yra skirtas montuoti virtuvės spintelėse, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir kilijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
  - Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
  - Jeigu po orkaitę yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
  - Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
  - Norėdami perkelti, imkite orkaitę už angų abiejuose šonuose.
  - Prieš montuodami gaminį, išimkite iš vidaus visas medžiagas ir dokumentus.
  - Virtuvės baldai turi atitikti toliau paveikslėlyje nurodytus matmenis. Siekiant užtikrinti pakankamą ventiliavimą, galinėje virtuvės baldų dalyje turi būti išpjauta anga, kurios matmenys nurodyti paveikslėlyje toliau.
-  Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.
-  Neinkelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir (arba) rankenos.



\* min.



\* min.

## Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

### Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo,

įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



**!** Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

**!** Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Norėdami pamatyti duomenų plokštelę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

**!** Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

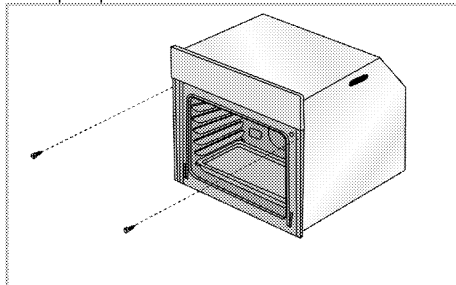
**i** Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

**i** Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

### Gaminio įrengimas

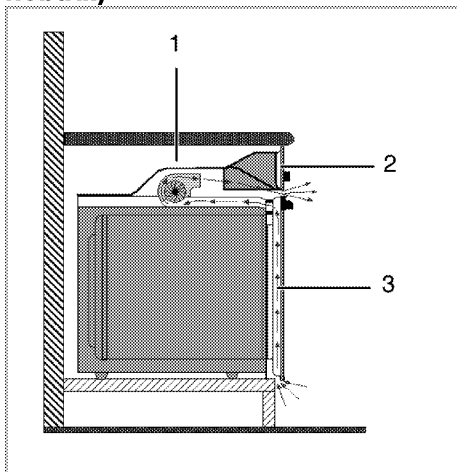
1. Įstatykite orkaitę į spintelę, sulygininkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) nepripusėdėte maitinimo laido.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Sumontavę įsitinkinkite, kad varžtai tinkamai priveržti ir orkaitė nejuda. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirsti.

## Gaminiams su aušinimo ventilatoriumi (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)



- 1 Aušinimo ventilatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventilatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.

**i** Išjungus orkaitę, aušinimo ventilatorius veikia dar 20–30 minučių.

Jeigu maistą orkaitėje gaminate užprogramavę laikmatį, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventilatorius.

## Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

## Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.

**i** Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliajose padėtyje.

**i** Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

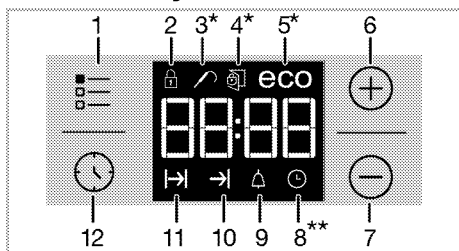
## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

### Naudojant pirmą kartą Laiko nustatymas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Apsaugos nuo vaikų užrakto simbolis
- 3 Mėsos termometro simbolis
- 4 Durelių užrakto simbolis
- 5 Taupiojo kepimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas

- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laikrodžio simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

\* (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

\*\* Jo vieta ekrane gali skirtis, atsižvelgiant į gaminio modelį.

**i** Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.

Paspauskite ⊕/⊖ mygtukus, kad nustatytumėte laiką pirmą kartą įjungę orkaitę. Patvirtinkite nuostatą paliesdami ⌚ simbol.

**i** Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo 12:00 ir bus rodomas simbolis ⌚. Nustačius laiką, simbolis dings.

**i** Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

### Pirmasis prietaiso valymas

**i** Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

## Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn. Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

## Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22.*

5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 22*

## Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 33.*
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 33*



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliski nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

## 5 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.

Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

### Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš įjungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

### Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir dideli mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos

centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.

- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

### Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštieną grilyje, mėsa greitai apskrudna, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepage grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisoma kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

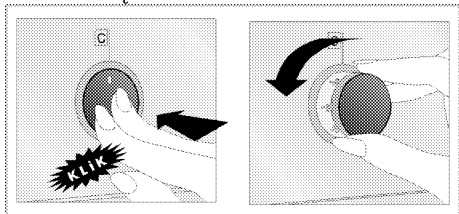


Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

## Kaip naudoti elektrinę orkaitę

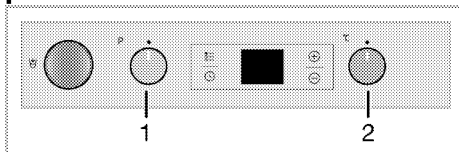
Šioje viryklėje įrengtos įspaudžiamos rankenėlės, kurios iššoka, kai jas paspaudžiate.

1. Įspauskite rankenėlę, kad ji iššoktų, tuomet sukite ją ir nustatykite norimą nuostatą.



2. Pasibaigus kepimo procesui, nuspauskite rankenėlę.

## Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
  - 2 Termostato rankenėlė
1. Funkcijų rankenėlę nustatykite norimą darbo režimą.
  2. Temperatūros rankenėlę nustatykite norimą temperatūrą.  
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Mirksės dešinioji 3 linijų kaitinimo animacija. Kai vidinė orkaitės temperatūra pasiekia nustatytą reikšmę, tikslinės reikšmės animacija nebebus rodoma, o šalia nustatytos temperatūros reikšmės pastoviai bus rodomas simbolis C.

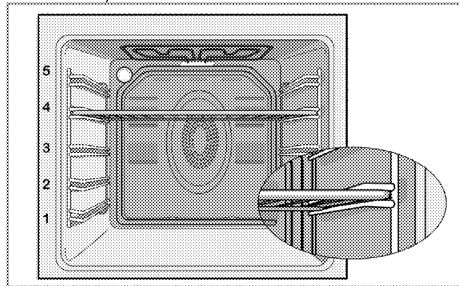
## Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį. Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės

privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje.

Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminių modelio.)



## Garų funkcijos naudojimas

Jūsų orkaitėje yra kepimo naudojant garus funkcija. Kepimo metu į apatinę orkaitės plokštę tiekiamas vanduo dėl karščio garuoja, o garai užtikrina geresnį kepimo rezultatą. Garai užtikrina, kad kepinių paviršius bus šviesesnis, plutelė traškesnė, o apimtis didesnė. Be to, garai neleidžia išdžiūti mėsai, todėl ji yra sultingesnė ir skanesnė.

**i** Kepimas naudojant garus įmanomas tik pasirinkus kepimo naudojant garus funkciją, kaip nurodyta instrukcijoje.

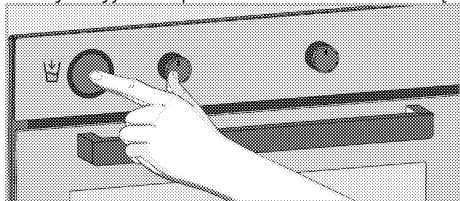
**i** Vandens indelio talpa 300 ml. Kepimo metu į vandens indelį nepilkite daugiau kaip 300 ml vandens.

## Kepimui naudojant garus:

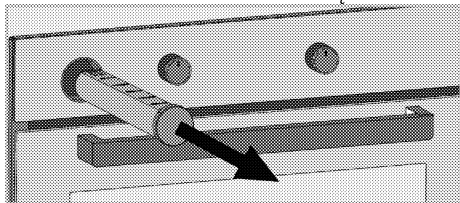
1. Kaip nustatyti funkciją, temperatūrą ir laiką konkreitiems produktams ir pradėti kepimą, žiūrėkite kepimo naudojant garus lentelėje. Jei

produktai nurodyti lentelėje, galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, kepimo funkciją ir laiką.

2. Padėkite patiekalą ant rekomenduojamos lentynos.
3. Kai ateina laikas įpili vandens pagal kepimo lentelę, orkaitės valdymo skydelyje nuspauskite vandens indelį.

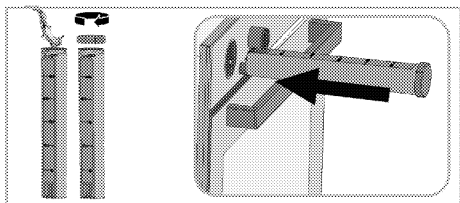


4. Lėtai išimkite vandens indelį.



5. Atidarykite vandens indelio dangtelį ir įpilkite kepimo lentelėje nurodytą vandens kiekį.

**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietųjų dalelių.



6. Uždarykite vandens indelio dangtelį ir įstatykite jį atgal. Įstatydami vandens indelį, sustokite, pasiekę 1-ąjį lygį. Jei stumsite vandens indelį toliau, jis pasiekis 2-ąjį lygį ir pradės tiekti vandenį.

**i** Ant vandens indelio korpuso yra du lygiai. Pirmajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir netiekia vandens į orkaitę. Antrajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir tiekia vandenį į orkaitę.

7. Jei norite, kad būtų tiekiamas vanduo, toliau stumkite vandens indelį iki 2-ojo lygio.

» Vanduo iš vandens indelio lėtai liesis ant orkaitės pagrindo, kad būtų ruošiamas garas.

8. Kepimo proceso pabaigoje išjunkite funkcijos ir temperatūros mygtukus, kad išjungtumėte orkaitę.

**i** Po kiekvieno kepimo naudojant garus ciklo patikrinkite, ar ant orkaitės pagrindo yra vandens. Jei yra, sausa šluoste išvalykite vandenį, vos tik orkaitė atvės. Priešingu atveju, likęs ant orkaitės pagrindo vanduo gali paskatinti kalkių susiformavimą.

## Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

### Orkaitės lemputė



Orkaitė nešyla. Šviečia tik orkaitės lemputė. Gali veikti ir išorinis aušintuvas, saugantis, kad skyriai neįkaistų.

### Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniajam patiekalų apskrudinimui iš apačios. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.



### Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventilatorius (galinėje sienelėje). Ventilatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

### Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį įšildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas.

### Eko. Karštas oras



Norėdami taupyti energiją, galite naudoti šią funkciją vietoj kitų kepimo operacijų, kurias atliktumėte pasirinkdami greitąjį kepimą 160-220 °C temperatūros ribose. Bet kepimo laikas truputį pailgės. Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Eko. Karštas oras“ lentelėje.

### '3D' funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventilatoriumi (galinėje sienelėje). Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą. Šią funkciją reikia naudoti ir pasirinkus kepimą naudojant garus.



### Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

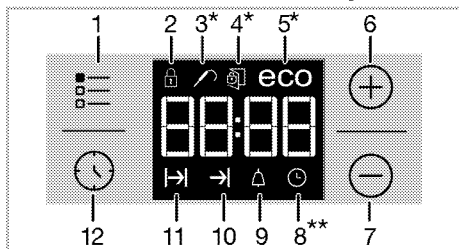


## Pirrolizė



Ši funkcija leidžia orkaitei savaime išsivalyti labai aukštoje temperatūroje. Norėdami naudoti šią funkciją, perskaitykite aprašymą skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

## Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Apsaugos nuo vaikų užrakto simbolis
- 3 Mėsos termometro simbolis
- 4 Durelių užrakto simbolis
- 5 Taupiojo kepimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laikrodžio simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

\* (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

\*\* Jo vieta ekrane gali skirtis, atsižvelgiant į gaminio modelį.

**i** Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.

**i** Atliekant nustatymą, ekrane žybcios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.

**i** Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

**i** Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.

## Funkcijų lentelė:

Funkcijų lentelėje nurodytos veikimo funkcijos, kurias galima pasirinkti, ir minimali bei maksimali orkaitės temperatūra, kurią galima nustatyti.

**i** Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio!

Funkcijų lentelė	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepimas	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventilatoriumi	40-280
Vent. šildymas	40-280
"3D" funkcija	40-280
Stiprus grilis	40-280
Eko. karštas oras	160-220
Apatinis kaitinimas	40-220


## Gaminimas nustatant gaminimo laiką

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus / .

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasdės kepimas.



» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita.  Kai kuriuose modeliuose, pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgęsta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.



### **Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui**

Nustačę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.



Nustatyta trukmė turi būti ilgesnė negu 1 minutė.



1. Pasirinkite kepimo funkciją.




2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .

3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  / .

» » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

4. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .

5. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus  / .


» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis . Kepimui prasidėjus, simbolis  dingis.

6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasdės kepimas.

» **Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko.**


Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos

temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

» Pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita.  Kai kuriuose modeliuose, pradėjus kepti, ekrane pradedama atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgęsta. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.



7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.

8. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas bus nutildytas ir bus rodoma iš anksto nustatyta temperatūros reikšmė.


 Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį „0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutildytumėte signalui ji vėl nepradėtų veikti.



### **Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas**

Norėdami užtikrinti, kad gaminiu nebūtų naudojama be jūsų žinios, galite naudoti apsaugos nuo vaikų užrakto funkciją.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .




» Ekrane bus rodoma OFF (išjungta).

2. Paspauskite , kad įjungtumėte apsaugos nuo vaikų užrakta.

» Kai apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia simbolis . Funkcijų mygtukui esant padėtyje 0, ekrane bus rodoma . Pasukus funkcijų mygtuką, ekrane pasirodys „STOP“. Gaminys neveiks.





**i** Esant įjungtam apsaugos nuo vaikų užraktui, negalima naudotis skaitmeninio laikrodžio mygtukais ir gaminys neveikia. Dingus elektros tiekimui, apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija nebus atšaukta.

### Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas


1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Palieskite , kad išjungtumėte apsaugos nuo vaikų užraktą.
- » Išjungus apsaugos nuo vaikų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).


### Žadintuvo nustatymas

Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę. Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- i** Maksimalus įspėjimo signalo laikas gali būti 23 val. ir 59 min.
2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .

**i** Garso signalo, dienos laiko, ekrano šviesumo ir temperatūros funkcijų mygtukai turi būti padėtyje 0 (OFF / IŠJUNGTA).




» Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

### Žadintuvo išjungimas





1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

### Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.





**i** Ekrane bus rodomas žadintuvo skambėjimo laikas. Jeigu bus nustatytas ir žadintuvo, ir kepimo laikas, bus rodomas trumpesnis laikas.

### Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Palieskite , kol bus rodoma „b-1“, „b-2“ arba „b-3“.
2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus  / .
3. Patvirtinkite naudodami  arba jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.




### Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus  / .
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

### Setting the screen brightness


(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)


1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata d-01, d-02 arba d-03.
  2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .
- » Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

### Taupymo režimas



Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją. Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.


### Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).


2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

### Taupymo režimo išjungimas


1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- » Išjungus mygtukų užrakta, ekrane bus rodoma „Off“ (išjungta).

 Įjungus taupiojo ventiliatoriaus režimą (jeigu yra), orkaitės lemputė neužsidegs, kad būtų taupoma energija.



















### Maisto gaminimo laiko lentelė

 Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

### Kepimas ir kepinimas

 1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepami pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
Jautienos žlėgtainis (nepjaustytas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Ėriuko koja (troškiny)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5.5 kg)	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.  
\* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.  
\*\* Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

## Ruošimo stalas bandomiesiems patiekalams

lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padėklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	180	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	170	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams**		1 - 4	170	50 ... 60

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepant bet kokius patiekalus.  
\* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.  
\*\* Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

## Eko. Karštas oras



Nekeiskite kepimo temperatūros, kai kepimas pradedamas vykdyti Eko. Karštas oras režimu.



Neatidarykite durelių, kepant Eko. Karštas oras režimu. Jei durelės neatidaromos, vidinė temperatūra optimizuojama energijai taupyti ir gali skirtis nuo rodomos ekrane.

Patiekalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	160	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	180	25 ... 35
Tešlainiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	45 ... 55
Sviestiniai pyragaičiai	Viena skarda	Standartinis padėklas*	3	200	35 ... 45

\* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.

## Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

### Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitinkinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti

kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.

- **i** Kepkite tešlos gaminius atsižvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

### Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

### Kepimo naudojant garus lentelė

Patiekalas	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Laikas įpilti vandens (min.) **	Kepimo laikas (apytikslis, min.)	Svoris (apytikslis maisto svoris gramais)
Duona	Standartinis padėklas*		3	200	100	po išankstinio įkaitinimo	35 ... 45	820
Vištiena su daržovėmis	Standartinis padėklas*		2	15 min. 250/max, tada 190	200	25	60 ... 70	2000
Šonkauliai	Standartinis padėklas*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Keptos bulvės	Standartinis padėklas*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Ėriuko blauzda	Standartinis padėklas*		3	170	250+250***	po išankstinio įkaitinimo	110 ... 120	1900
Kepsnys su daržovėmis	Standartinis padėklas*		3	170	250+250***	po išankstinio įkaitinimo	90 ... 100	1000
Lašiša su daržovėmis	Standartinis padėklas*		3	180	150	po išankstinio įkaitinimo	25 ... 35	500
Kokosiniai sausainiai	Standartinis padėklas*		3	170	150	po išankstinio įkaitinimo	25 ... 35	500



Patiekalas	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Laikas įpilti vandens (min.) **	Kepimo laikas (apytikslis, min.)	Svoris (apytikslis maisto svoris gramais)
Kildyta bandelė	Standartinis padėklas*		3	180	150	po išankstinio įkaitinimo	25 ... 35	500
Koldūnai su vištiena	Standartinis padėklas*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Keptas daržovių troškinyš	Standartinis padėklas*		3	200	250+150***	15	65 ... 75	1500
Makaronai su sūriu	Standartinis padėklas*		3	200	200	po išankstinio įkaitinimo	25 ... 35	1500
Viščiuko kulšėlės	Standartinis padėklas*		3	200	250	po išankstinio įkaitinimo	25 ... 35	800

\* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.  
 \*\*Rodo, kiek laiko praėjo nuo išankstinio įkaitinimo.  
 \*\*\*Vandens kiekis pridėdam už pusę kepimo laiko

## Kaip naudoti grilį



Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

## Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
  2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
  3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.
- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Miršės dešinioji 3 linijų kaitinimo animacija. Kai vidinė orkaitės temperatūra pasiekia nustatytą reikšmę, tikslinės reikšmės

animacija nebebus rodoma, o šalia nustatytos temperatūros reikšmės pastoviai bus rodomas simbolis C.

## Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Rekomenduojama temperatūra (°C)**	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	Grilio grotelės	4...5	250	20...25 min. #
Pjaustytas viščiukas	Grilio grotelės	4...5	250	25...35 min.
Ėrienos žlėgtainiai	Grilio grotelės	4...5	250	20...25 min.
Rostbifas	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Veršienos kotletai	Grilio grotelės	4...5	250	25...30 min. #
Duonos skrebučiai *	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.

# priklausomai nuo storio

\*Pakaitinimas 5 minutes

\*\*Jei jūsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje.

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo lengviau kontroliuoti reikalavimus, ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų taikomas produktų bandymams.

Maisto produktas	Priedas, skirtas naudoti	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Duonos skrebučiai	Grilio grotelės	4	250	1...3 min.
Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai	Grilio grotelės	4	250	25...35 min.

Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepančią maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.



Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!



Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.



Priklausomai nuo to, kaip dažnai naudojama kepimo naudojant garus / lengvo valymo funkcija ir naudojamo vandens kietumo, ant orkaitės pagrindo gali susiformuoti nuolatinis kalkių sluoksnis.

### Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Galite sugadinti valdymo skydelį!

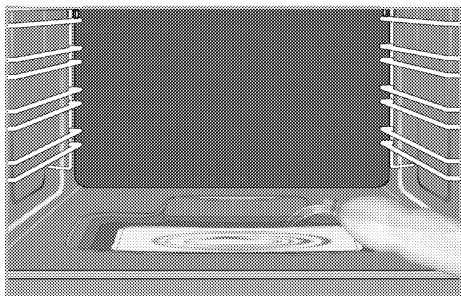
### Orkaitės valymas

#### Orkaitės dugne esančio vandens baseino valymas

Atsižvelgiant į tai, kaip dažnai atliekamos garų valymo operacijos, dažnio ir sunaudoto vandens kietumo, orkaitės pagrindo vandens baseine gali atsirasti kalkių.

**Norėdami lengvai pašalinti kalkes, kurios gali atsirasti orkaitės dugne esančiame vandens baseine po gaminimo garais, kas 2 ar 3 kartus:**

- 1.) orkaitės dugne esantį vandens baseiną įpilkite 350 cc balto acto (acto rūgštingumas neturi viršyti 6%).



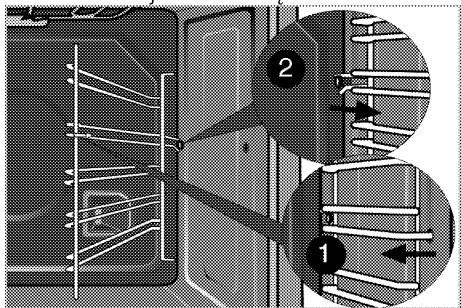
2. Palaukite mažiausiai 30 minučių, kad actas kambario temperatūroje ištirpdytų kalkių likučius.
3. Vandens baseiną nuvalykite minkšta drėgna šluoste ar sausu skudurėliu.

**i** Nenaudokite valymo priemonių, turinčių rūgščių ar chloridų orkaitės dugne esančiam vandens baseinui valyti. Nenuvalykite kalkių, kurios gali susidaryti vandens baseine ant orkaitės pagrindo. Priešingu atveju gaminio pagrindas bus pažeistas.

### Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

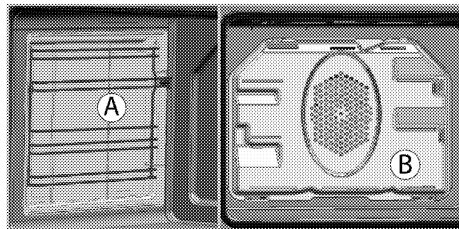
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



### Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsu gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiumi užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.

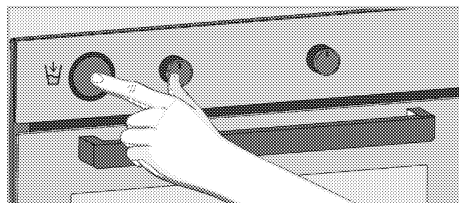


### Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jisensėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Norėdami išimti indelį, orkaitės valdymo skydelyje nuspauskite vandens indelį. Į vandens indelį įpilkite 200 ml vandens.

**i** Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietųjų dalelių.



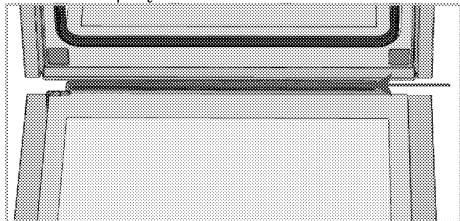
3. Švelniai pakelkite indelį į jo vietą, kol jis pakils iki 2-ojo lygio. Vanduo pradės pildytis į duburį orkaitės dugne.

**i** Ant vandens indelio korpuso yra du lygiai. Pirmajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir netiekia vandens į orkaitę. Antrajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir tiekia vandenį į orkaitę.

4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir palikite ją veikti 100 °C 25 minutes.
5. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite vidinius orkaitės paviršius.
6. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkšta drėgna šluoste arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, po to iššluostykite sausu skudurėliu.

**i** Pasirinkus lengvo valymo garais funkciją, vanduo orkaitėje garuoja ir kondensatas renkasi ant vidinių sienelių bei durelių, todėl nestiprūs nešvarumai orkaitėje suminkštėja. Dėl kondensato kaupimosi ant orkaitės durelių, jas atidarius gali lašėti vanduo. Atidarę dureles, kondensatą nuvalykite.

7. (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.) Orkaitėje prisirinkus kondensato, duburio kanale po orkaite gali būti vandens ar drėgmės. Po naudojimo išvalykite duburio kanalą drėgna šluoste, tuomet nusauskinkite ją, kad nesikaupytų kalkės.



## Pirolitinis- savaiminis valymas



Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Šioje orkaitėje įrengta pirolitinė-savaiminio valymo sistema. Orkaitė įkaitinama iki maždaug 420-480 °C ir susikaupęs purvas išdega, virsdamas pelenais. Gali kilti daug dūmų. Užtikrinkite tinkamą vėdinimą. Pirolizę reikėtų panaudoti maždaug kas 10 kartų panaudojus orkaitę.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Modeliams su šoninėmis grotelėmis; nepamirškite išimti šoninių grotelių. Jei jūsų gaminys turi pirolizei atsparų priedą (tinkamą savaiminiam valymui aukštoje temperatūroje), priedo nebūtina ištraukti iš orkaitės.

2. Prieš pradėdami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių.



Nevalykite durelių tarpiklio. Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti. Jei būtų pažeistas orkaitės durelių tarpiklis, pakeiskite jį nauju tarpikliu, įsigytu iš įgaliotojo pardavimo atstovo.




3. „Pirolizė“  Pasirinkite pirolizės funkciją (savaiminį valymą).

Ekране mirksės **P2:00**.

4. Nustatykite temperatūros nustatymo jungiklį į aukščiausią „max“ (maksimalią) temperatūros padėtį.

5. Įsijungus pirolizės funkcijai, nuolat švies **P2:00** ir bus pradėtas atgalinis skaičiavimas.



6. Taupiosios pirolizės funkcijos trukmė yra trumpesnė už įprastos pirolizės. Taupiosios pirolizės funkciją galite naudoti, kai orkaitė yra truputį sutepta.

**i** Taupiosios pirolizės funkcijos įjungimas: Jeigu nustatymuose įjungtas ekonomiškasis režimas, taupiosios pirolizės funkcija jau bus įjungta. Ekrane pasirodys **P1:30**. Jeigu nustatymuose ekonominio režimo funkcija nėra įjungta, galite pasirinkti  funkciją ir įjungti ją mygtukais /.

**i** Pirolizės funkcija neįsijungs, jei temperatūros nustatymo jungiklis nenustatytas į aukščiausią padėtį.

7. Ekrane rodoma savaiminio valymo laiko trukmė. Šios trukmės reguliuoti negalima.

Galima nustatyti savaiminio valymo ciklo pabaigos laiką.

8. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto simbolis  pasirodo laiko ekrane savaiminio valymo metu. Pasibaigus pirolizės funkcijai, jos dar kurį laiką lieka užrakintos. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol nedingta užrakto simbolis .

9. Kai pasibaigs valymo procesas, suskambės orkaitės įspėjamasis signalas, o ekrane bus rodoma „End“ (Pabaiga).

10. Kai rodoma „End“ (Pabaiga), užbaikite procesą nustatydami funkcijos ir temperatūros mygtukų padėtį 0 (OFF / IŠJUNGTA).

11. Po valymo ciklo nuvalykite purvo nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.

**i** Jei **End** (Pabaiga) išnyks, kol dar nebūsime nustatę funkcijos ir temperatūros mygtukų padėties 0 (OFF / IŠJUNGTA), pirolizės funkcija vėl pradės veikti.

**i** Pasibaigus pirolizei, durelės liks užrakintos tol, kol orkaitė atvės iki tinkamos temperatūros. Jeigu šio proceso metu norėtumėte ką nors kepti, ekrane bus rodomas užrašas „Hot“ (karšta) ir kepti nebus galima.

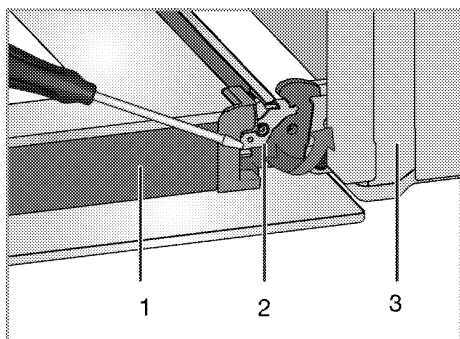
### Orkaitės durų valymas

Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

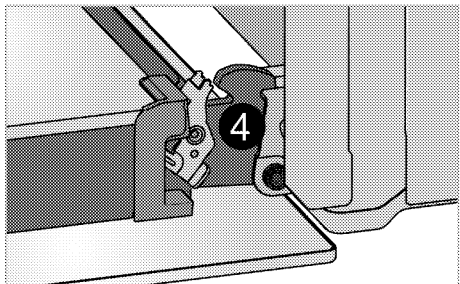
**i** Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršius ir sugadinti stiklą.

### Orkaitės durelių išėmimas

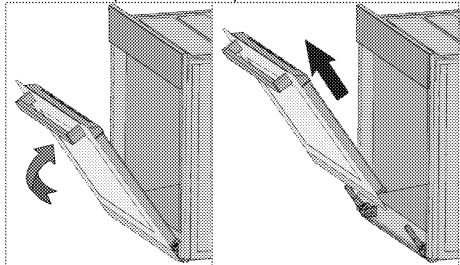
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



- 1 Durelės
- 2 Vyris užrakintas (uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Vyris užrakintas (atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.

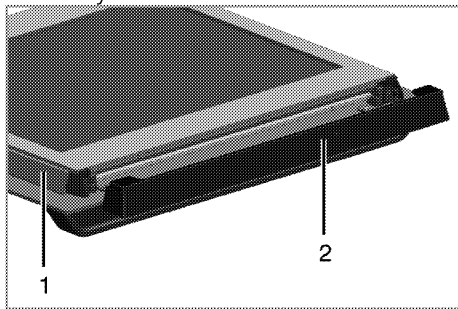
**i** Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

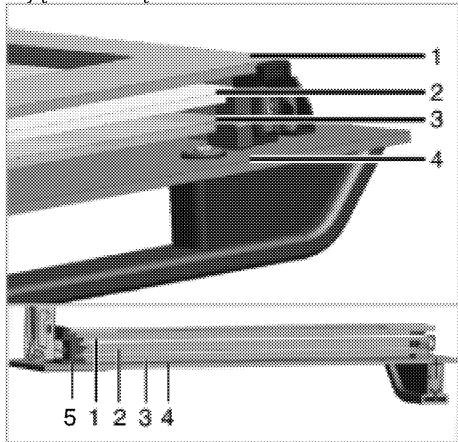
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

1. Atidarykite orkaitės dureles.



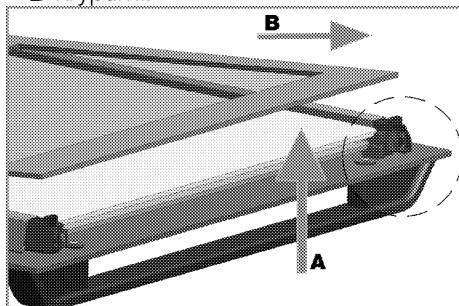
- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.

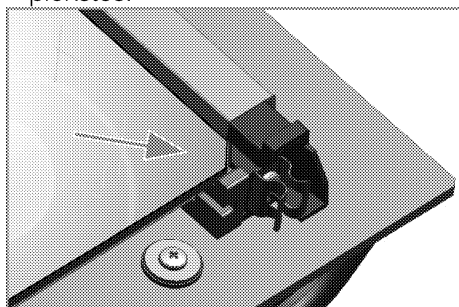


- 1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė
- 2 Antra vidinė stiklo plokštė
- 3 Trečia vidinė stiklo plokštė
- 4 Išorinė stiklo plokštė
- 5 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

3. Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.



4. Pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte antrą ir trečią vidines stiklo plokštes.



Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti antrą ir trečią vidines stiklo plokštes (2, 3).

Dėkite nusklemtą stiklo plokštės kampą kaip parodyta paveikslėlyje, kad jis atsiremtų į nusklemtą plastikinės angos kampą.

Kadangi antra ir trečia vidinės stiklo plokštės gali būti sukeistos vietomis, jų įdėjimo tvarka nėra svarbi.

Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta antros stiklo plokštės link.

Svarbu, kad visų vidinių stiklo plokščių apatiniai kampai būtų įtaisyti apatinėse plastikinėse angose (5).

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

40/LT

**i** Išvalius, privaloma vėl įdėti visas stiklo plokštes.

## Orkaitės lemputės keitimas

**!** Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėsęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Karšti paviršiai gali nudeginti!

**i** Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiui atspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 13*. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.

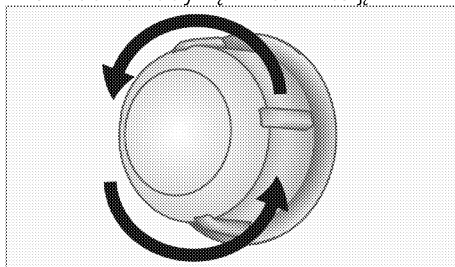
**i** Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

**i** Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.

**i** Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.

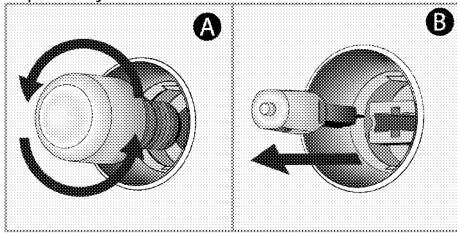
## Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.





3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 7 Trikčių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

### **Prietaisas neveikia.**

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **Orkaitė nešyla.**

- Gali būti nenustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką. (Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

### **(Modeliuose su laikmačiu) Žybsčioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.**

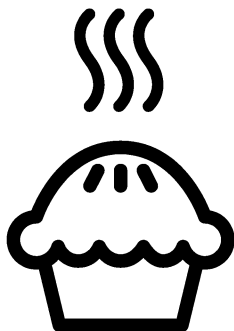
- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*

**i** Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



# Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

# Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

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

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

## Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

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

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

## **2 Informații generale** **11**

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

## **3 Instalare** **14**

Înainte de instalare .....	14
Instalarea și conectarea .....	16
Transportul ulterior .....	18

## **4 Pregătiri** **19**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	19
Prima utilizare .....	19

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

## **5 Utilizarea cuptorului** **21**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill .....	21
Cum se utilizează cuptorul electric .....	22
Utilizarea funcției de aburi.....	22
Moduri de funcționare .....	24
Utilizarea ceasului cuptorului.....	25
Tabelul duratelor de preparare.....	29
Utilizarea grill-ului.....	34
Tabelul duratelor de preparare la grill.	34

## **6 Întreținere și curățare** **35**

Informații generale .....	35
Curățarea panoului de control.....	35
Curățarea cuptorului .....	35
Demontarea ușii cuptorului.....	38
Demontarea geamului interior al ușii .....	39
Înlocuirea lămpii cuptorului .....	40

## **7 Remedierea problemelor** **42**

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

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

### **Siguranța generală**

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

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

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

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

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

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

## **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi

efectuate numai de persoane calificate autorizate.

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

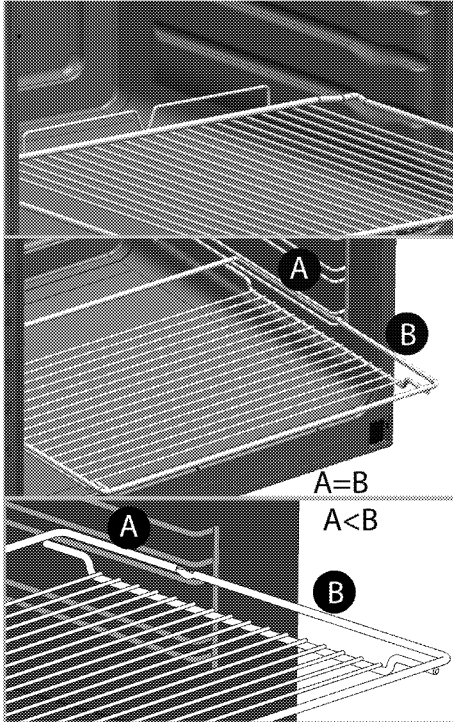
### **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și /



sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de 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 12.*

- 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 sistemul cu aburi:**

- Când preparați alimentele cu aburi, aburul poate ieși dacă deschideți ușa aparatului. Asta poate duce la risc de arsuri. Atenție la deschiderea ușii.
- Umezeala rămasă în interiorul cuptorului după prepararea cu abur poate duce la coroziune. După preparare, așteptați să se răcească interiorul cuptorului. Nu păstrați mult timp alimentele umede în interiorul cuptorului.
- Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați

soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.

- Când preparați cu abur, nu folosiți ustensile ce pot rugini.
- Nu uscați rezervorul pentru apă în cuptor.
- După fiecare preparare cu aburi, evacuați apa rămasă în rezervorul pentru apă și curățați-l. Dacă folosiți apa rămasă în rezervorul pentru apă, următorul ciclu de preparare va duce la probleme de igienă.
- Nu spălați rezervorul pentru apă în mașina de spălat vase. Ștergeți-l cu un material curat și umed, iar apoi uscați-l cu un material uscat.
- Rezervorul pentru apă trebuie să fie uscat și depozitat astfel.
- Pentru calcar în rezervorul de apă, adăugați 200 cc de apă și 1 linguriță de acid citric în rezervor și așteptați o oră. Clătiți cu multă apă și apoi uscați. Este recomandat să faceți acest lucru după fiecare 4 sau 5 utilizări.
- Nu răzuți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar,

baza produsului se va deteriora.

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului.
- În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.
- Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului, după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului, la temperatura ambiantă, după fiecare 2 sau 3 operații, apoi așteptați 30 minute. După 30 de minute, curățați această zonă cu o cârpă moale, umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.
- În timpul preparării asistate cu aburi, se recomandă adăugarea de apă în cantitatea indicată în tabelul de gătit.

- Când scoateți sau instalați rezervorul de apă, aveți grijă să nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau alte suprafețe nedorite.

Pentru a preveni incendiile;

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

### **Domeniu de utilizare**

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

- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

## Siguranța copiilor

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

## Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

**Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:**



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri 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:

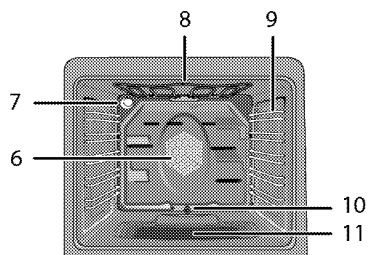
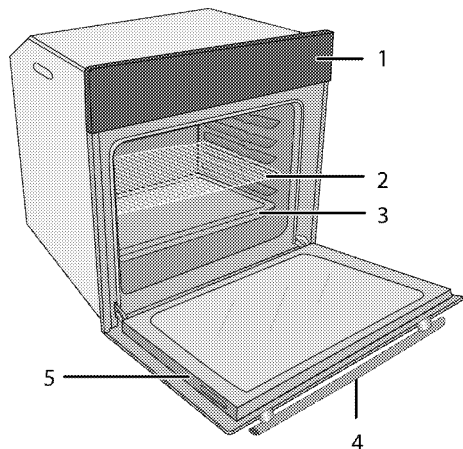
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## Depozitarea la deșeuri 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 deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

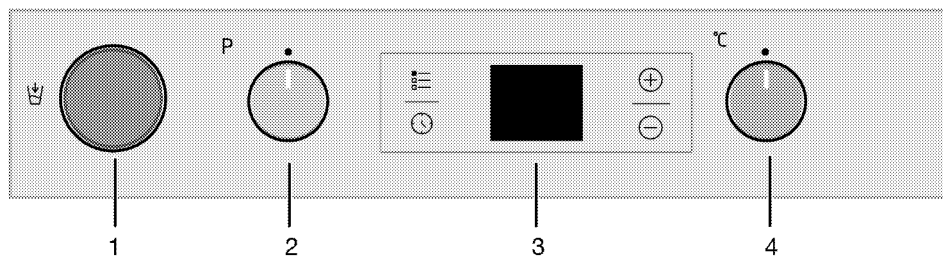
## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Grilaj
- 3 Tavă
- 4 Mâner
- 5 Ușă
- 6 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

- 7 Lampă
- 8 Element încălzire superior
- 9 Poziții raft
- 10 Conductă de evacuare apă
- 11 Cavități de apă



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

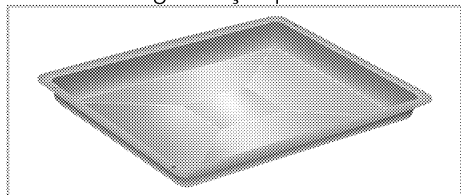
## Conținutul pachetului

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

### 1. Manual de utilizare

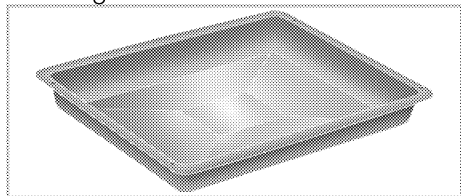
### 2. Tavă standard

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



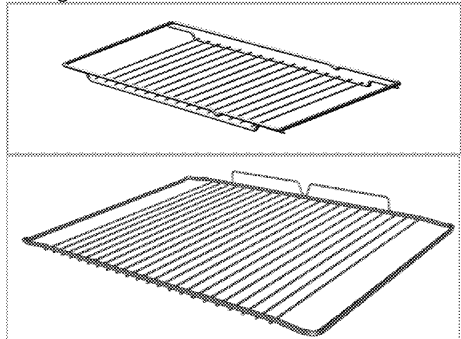
### 3. Tavă adâncă

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



### 4. Grilaj metalic

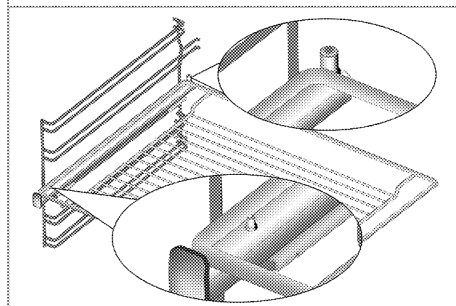
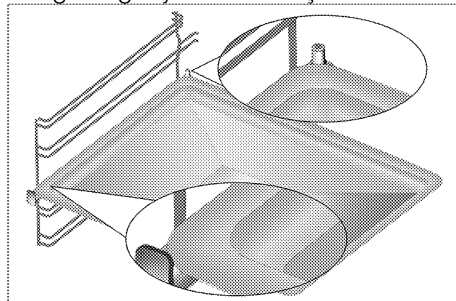
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



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

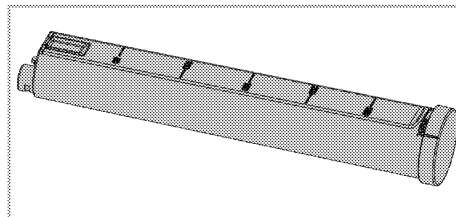
Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

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



### 6. Recipient pentru apă

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



## Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V~; 50 Hz
Putere totală	3 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	<b>Cuptor multifuncțional</b>
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.0 kW

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

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

\*\* Vezi. *Instalare, pagina 14.*


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


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


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

### 3 Instalare

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



 Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

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

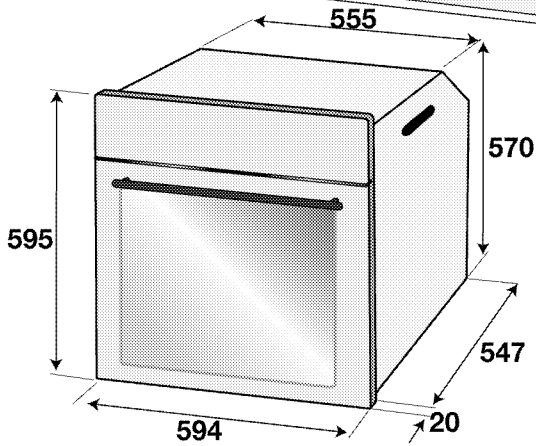
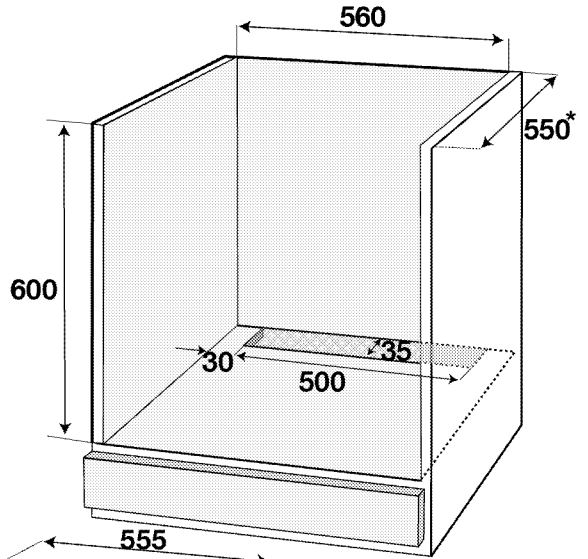
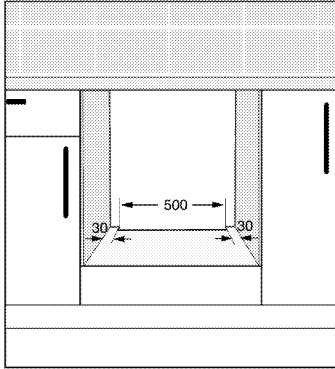
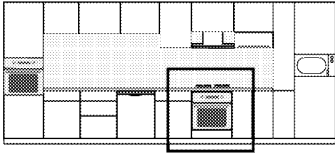
 Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

#### Înainte de instalare

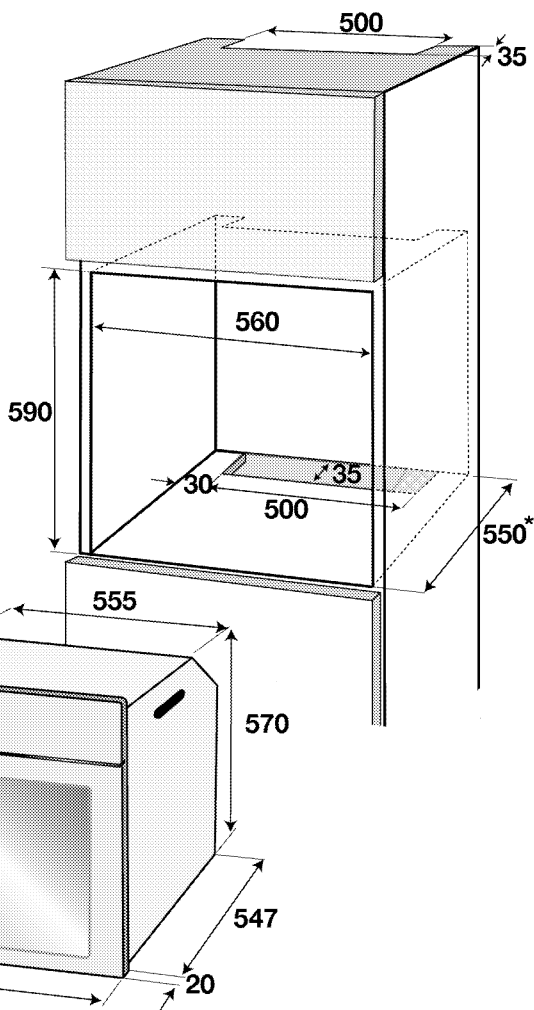
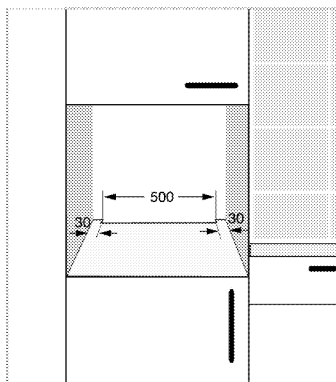
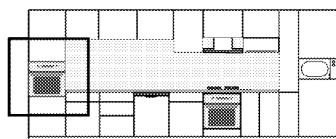
Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

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





\* min.



\* min.

## Instalarea și conectarea

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

### Racordul electric

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

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

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

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

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

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

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

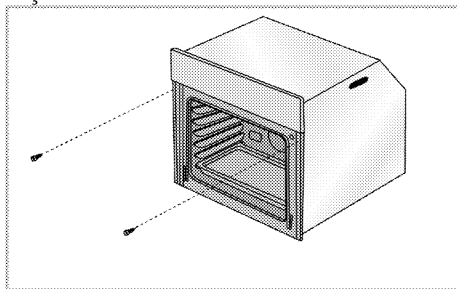
**i** Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

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

Introduceți cablul de alimentare în priză.

### Instalarea produselor

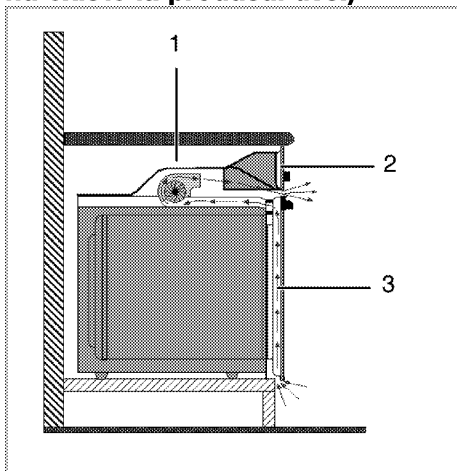
1. Culisați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

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

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



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

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

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

**Verificarea finală**

- 1. Folosirea produsului.
- 2. Verificați funcționarea.

**Transportul ulterior**

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.
- i** Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.
- i** Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## 4 Pregătiri

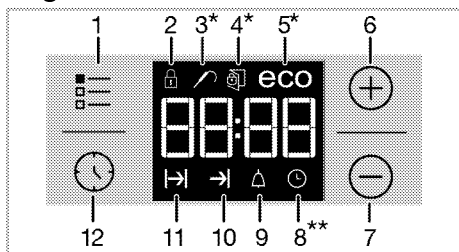
### Sfaturi pentru economisirea energiei

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

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

### Prima utilizare

#### Reglarea orei



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj pentru copii
- 3 Simbol senzor carne
- 4 Simbol blocaj ușă
- 5 Simbol gătire economică

- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol ceas
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

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

\*\* Poziția acestuia pe display poate varia în funcție de modelul produsului.

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

Apăsați ⊕/⊖ tastele pentru a seta ora zilei după ce cuptorul este conectat la curent pentru prima dată. Confirmați setarea prin apăsarea ⌚ simbolului.

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

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

#### Curățarea inițială a aparatului

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

1. Îndepărtați toate ambalajele.

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

### **Încălzirea inițială**

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



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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

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

### **Cuptor electric**

- 1.Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
- 2.Închideți ușa cuptorului.
- 3.Selectați poziția Static.

4.Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 22.

5.Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

6.Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 22

### **Cuptor cu grill**

1.Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.

2.Închideți ușa cuptorului.

3.Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 34.

4.Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.

5.Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 34



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 copt

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

### Sfaturi pentru fripturi

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

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

### Sfaturi pentru prepararea la grill

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

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

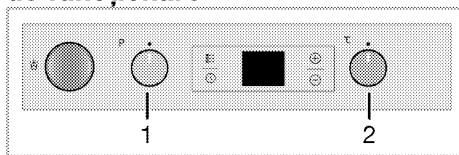


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

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

## Cum se utilizeaza cuptorul electric

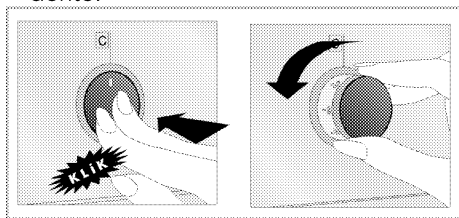
### Selectarea temperaturii și modului de funcționare



- 1 Buton pentru funcții
- 2 Buton termostat

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

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



2. La finalizarea procesului de gătit, apăsați butonul înăuntru.
1. Alegeți modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.
2. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

» Cuptorul se încălzește la temperatura setată și o menține, iar animația de încălzire din partea dreaptă va clipi. În momentul când temperatura internă a

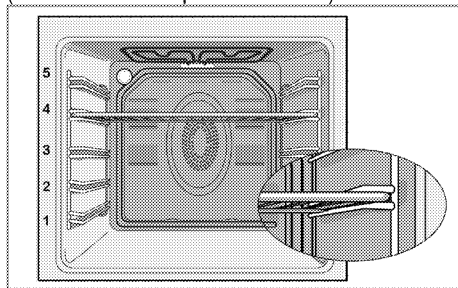
cuptorului ajunge la valoarea țintă, animația se va opri și simbolul "C" este afișat lângă valoarea setată a temperaturii.

### Oprirea cuptorului electric

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

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

(Variază în funcție de model.)



### Utilizarea funcției de aburi

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



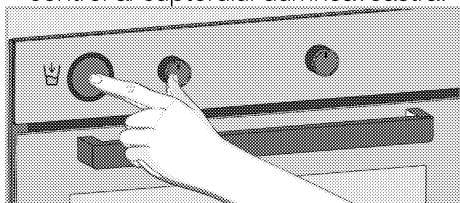
Prepararea asistată cu aburi nu se poate face decât în funcțiile de gătit cu aburi menționate în manualul de utilizare.



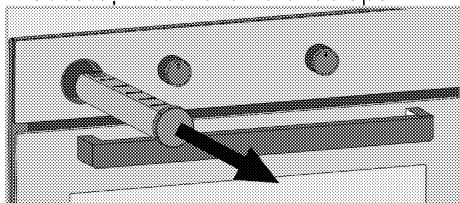
**i** Capacitatea rezervorului de apă este de 300 ml. În timpul preparării, nu adăugați mai mult de 300 ml de apă în rezervorul de apă.

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

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

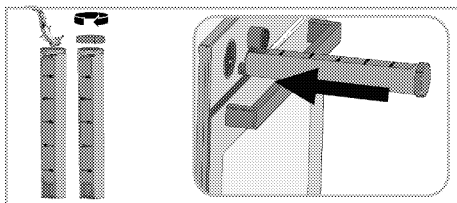


4. Scoateți încet rezervorul de apă.



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

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



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

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

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

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

## Moduri de funcționare

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

### Lampa cuptorului



Cuptorul nu se încălzește. Este aprinsă doar lampa cuptorului. Este posibil ca ventilatorul de răcire extern să funcționeze pentru a evita supraîncălzirea compartimentelor.

### Încălzire superioară și inferioară



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

### Element încălzire inferior



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



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

### Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



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

### Încălzire ventilat.



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

### Încălzire ventilată Eco



Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul funcției Încălzire ventilat. la temperaturi de 160-220 °C. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă.

Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul

**Încălzire ventilată Eco.**

### Funcția "3D"



Sunt pomite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt gătitе uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.



Această funcție trebuie folosită și pentru prepararea asistată cu aburi.

### 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.

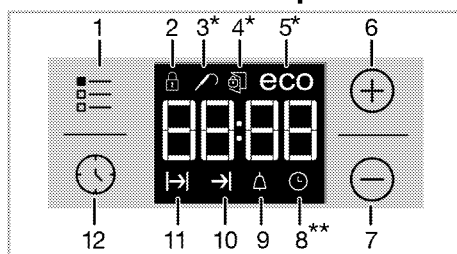
- Amplașați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

### Pirroliză



Permite curățarea automată a cuptorului la temperatură înaltă. Pentru a utiliza această funcție, citiți descrierea din secțiunea "Curățare și întreținere".

### Utilizarea ceasului cuptorului



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj pentru copii
- 3 Simbol senzor carne
- 4 Simbol blocaj ușă
- 5 Simbol gătire economică
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol ceas
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

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

\*\* Poziția acestuia pe display poate varia în funcție de modelul produsului.

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

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

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

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

### Tabelul funcțiilor:





Tabelul funcțiilor indică funcțiile de operare care pot fi utilizate în cuptor și temperaturile minime și maxime.


**i** 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
Încălzire ventilat.	40-280
Funcția "3D"	40-280
Grill complet	40-280
Încălz. vent. econ.	160-220
Arzător inferior	40-220


### Gătire prin specificarea duratei de gătire:

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

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

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





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


» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitura începe.  În unele modele, timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitura





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




### Setarea timpului de pornire a cuptorului

După ce setați timpul de gătire pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătire. Aceasta durată reglată trebuie să fie mai mare de 1 minut.

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

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

4. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
5. Apăsăți tastele  /  pentru a seta finalizarea timpului de gătire.


» După ce timpul de gătire este setat, simbolul  plus simbolul  apare pe afișaj. După ce gătitura începe, simbolul  dispăre.

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

» **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.** Selectarea modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătirii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată.


Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când

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



7. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul "Finalizare" apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.

8. Avertismentul sonor sună timp de 2 minute. Apăsăți orice tastă pentru a opri avertismentul sonor. Avertismentul audio va fi oprit și valoarea temperaturii prestabilite va fi afișată.


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

### Activarea blocajului pentru copii

Puteți folosi funcția de blocaj pentru copii pentru a vă asigura că produsul nu este folosit fără supravegherea dumneavoastră.


1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul "OPRIT" va apărea pe afișaj.



2. Apăsăți  pentru a activa blocajul pentru copii:

» După ce blocajul pentru copii s-a activat, simbolul "Pornit" apare pe afișaj și simbolul  rămâne aprins. Pe afișaj va apărea simbolul  când butonul

de funcție este în poziție 0. Pe afișaj va apărea simbolul "STOP", când butonul de funcție este rotit. Produsul nu va funcționa.

 Când blocajul pentru copii este activ, tastele ceasului digital nu pot fi folosite iar produsul nu va funcționa. Blocajul pentru copii nu va fi anulat în cazul unei pene de curent.

### Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

» Simbolul "Pornit" va apărea pe afișaj.



2. Dezactivați blocajul pentru copii apăsând .


» Simbolul "Oprit" va fi afișat îndată ce blocajul pentru copii este dezactivat.

### Setarea ceasului cu alarmă


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


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. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

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

2. Setăți durata alarmei prin utilizarea tastelor  / .

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

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



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


### Oprirea alarmei

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

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

### Anularea alarmei,

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


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




Va fi afișat intervalul de alarmă.

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

### Schimbarea tonului alarmei



1. Apăsăți tasta  până când "b-1" sau "b-2" sau "b-3" este afișat.

2. Setăți tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor  / .

3. Confirmați cu ajutorul tastei  sau timpul setat de dumneavoastră va fi activat în scurt timp.

### Schimbarea orei

Pentru a modifica ora reglată anterior:


1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Setăți ora cu ajutorul tastelor  / .

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

### Setarea luminozității ecranului

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

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

2. Setăți luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor  / .

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

### Mod economic


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

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

### Setarea modului economic

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

» Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.


2. Activați modul economic prin apăsarea tastei .

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

### Dezactivarea modului economic

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

» Simbolul **"ON"** va apărea pe afișaj.

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

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



În modul ventilator economic (dacă există), lampa pentru cuptor nu va porni, pentru a economisi energie.















## Tabelul duratelor de preparare

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

## Coacerea și prepararea fripturilor

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

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	O tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	O tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	O tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	O tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	O tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	O tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	O tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picioar de miel (caserolă)	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui (1,8-2 kg)	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5.5 kg)	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.  
\* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.  
\*\* Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.










## Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN

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

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



Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60
Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.						
* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.						
** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.						

## Încălzireventillată Eco

**i** Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Încălzireventillată Eco.

**i** Nu deschideți ușa după începerea gătirii Încălzireventillată Eco. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura din interior este optimizată pentru a economisi energie și valoarea ei poate fi diferită de cea de pe afișaj.

Retetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatura (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*	3	160	35 ... 45
Fursecuri	O tavă	Tavă standard*	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie din aluat	O tavă	Tavă standard*	3	200	45 ... 55
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*	3	200	35 ... 45

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

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

### Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporțiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.
- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.














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

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

### Sfaturi pentru 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.

## Tablel preparare asistată cu aburi


Rețetă	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șiină	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp adăugare de apă (min.) **	Durată preparare (aprox. în min.)	Greutate (greutate aproximativă, în grame)
Pâine	Tavă standard*		3	200	100	după preîncălzire	35 ... 45	820
Pui cu legume	Tavă standard*		2	15 min. 250/max. apoi 190	200	25	60 ... 70	2000
Antricot de vită	Tavă standard*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Cartofi copti	Tavă standard*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Pulpă de miel	Tavă standard*		3	170	250+250** *	după preîncălzire	110 ... 120	1900
Friptură cu legume	Tavă standard*		3	170	250+250** *	după preîncălzire	90 ... 100	1000
Somon cu legume	Tavă standard*		3	180	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Fursecuri cu cocos	Tavă standard*		3	170	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Chiflă dospită	Tavă standard*		3	180	150	după preîncălzire	25 ... 35	500
Găluște cu pui	Tavă standard*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Caserola cu legume la cuptor	Tavă standard*		3	200	250+150** *	15	65 ... 75	1500
Macaroane cu brânză	Tavă standard*		3	200	200	după preîncălzire	25 ... 35	1500
Pulpe de pui	Tavă standard*		3	200	250	după preîncălzire	25 ... 35	800

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

\*\*Indică timpul trecut după preîncălzire

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

## Utilizarea grill-ului

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

### Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
3. Dacă este cazul, încălziți cuptorul aproximativ 5 minute.  
» Cuptorul se încălzește la temperatura setată și o menține, iar animația de încălzire din partea dreaptă va clipi. În momentul când temperatura internă a cuptorului ajunge la valoarea țintă, animația se va opri și simbolul "C" este

### 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.

afișat lângă valoarea setată a temperaturii.

### Oprirea grill-ului

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



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


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


### Tabelul duratelor de preparare la grill

## 6 Întreținere și curățare


### Informații generale


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


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

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

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


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

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

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

### Curățarea panoului de control

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

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

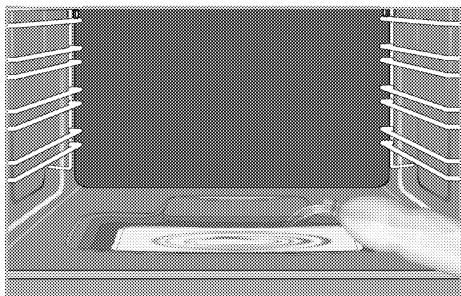
### Curățarea cuptorului

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

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

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

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

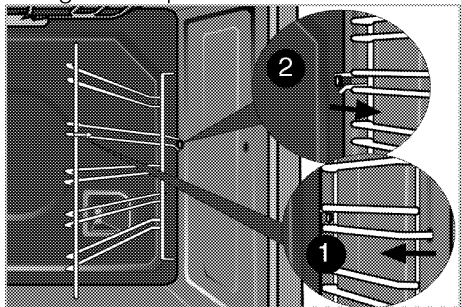


2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite gheții să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.
3. Curățați bazinul de apă cu apă cu o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

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

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

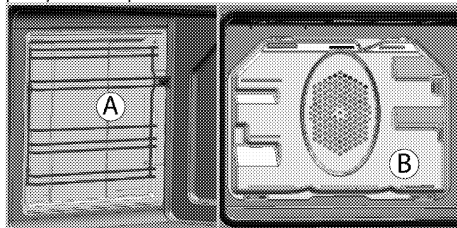
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



## 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.

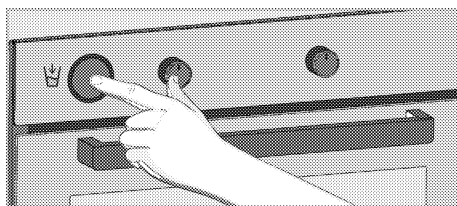


## Curățare ușoară cu aburi

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

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

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



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

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

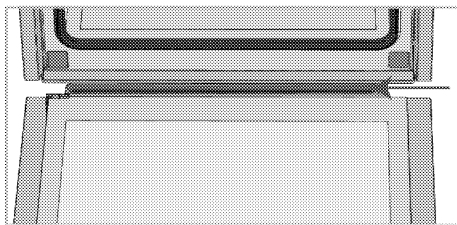
4. Setați cuptorul în modul de Curățare ușoară cu aburi și lăsați-l să funcționeze la 100 ° C timp de 25 de minute.

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

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

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

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



### 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" ("Pirroliză") **⋮** Selectați funcția pirolitică (curățare automată).

**P2:00** va clipi intermitent pe afișaj.  
4. Setează butonul pentru temperatură la cea mai înaltă temperatură "**max**" (**maximă**).

5. După începerea funcției pirolitice, **P2:00** se va aprinde constant și va porni cronometrul.



6. Funcția de piroliză economică este mai scurtă decât piroliza obișnuită. Puteți folosi funcția de piroliză economică atunci când cuptorul este puțin murdar.

**i** Activarea funcției de piroliză economică: Dacă modul Eco este activat în meniul Setări, Piroliza economică va fi deja activată. **P1:30** va apărea pe afișaj. Dacă funcția Eco nu este activată în meniul Setări, puteți selecta funcția  și să o activați folosind tastele ⊕/⊖.

**i** Curățarea pirolitică automată nu va porni dacă butonul pentru temperatură nu este setat la valoarea maximă.

7. Este afișată durata de curățare automată. Această durată nu poate fi reglată.

Sfârșitul ciclului de curățare automată poate fi reglat.

8. 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 .

9. Cuptorul va emite un avertisment audio la finalizarea procesului de curățare și simbolul Finalizare este afișat pe ecran.

10. După ce simbolul Finalizare este afișat finalizați procesul prin setarea butoanelor de funcție și temperatură la poziția 0 (OPRITĂ).

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

**i** După ce simbolul "**END-Finalizare**" dispăre, dacă nu ați selectat butoanele de temperatură și funcție la poziția 0 (OPRIT) funcția de piroliză începe din nou să funcționeze.

**i** După ce funcția pirolitică este completă, blocajul ușii va rămâne activ până când cuptorul se răcește suficient. Dacă vreți să preparați ceva în timpul acestui proces, va fi afișat mesajul „Hot”(Fierbinte) iar gătitul nu va fi permis.

### Curățați ușa cuptorului.

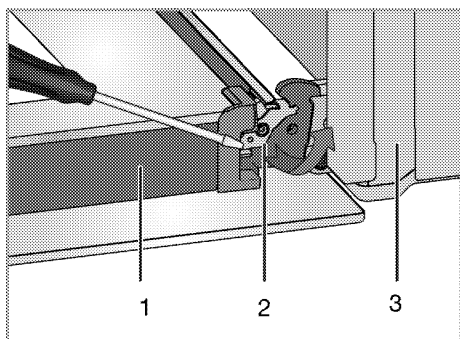
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

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

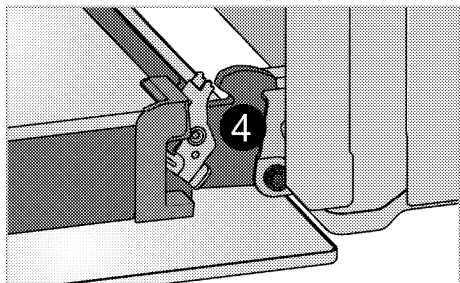
### Demontarea ușii cuptorului

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

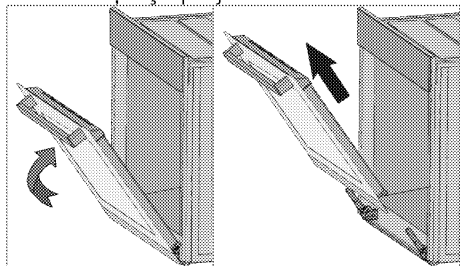




- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



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

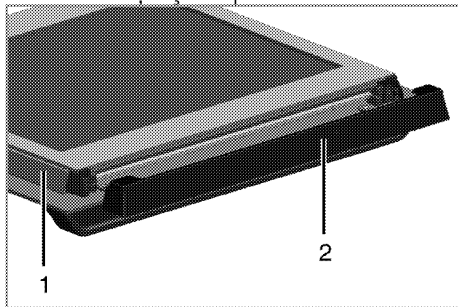
**i** Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## Demontarea geamului interior al ușii

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

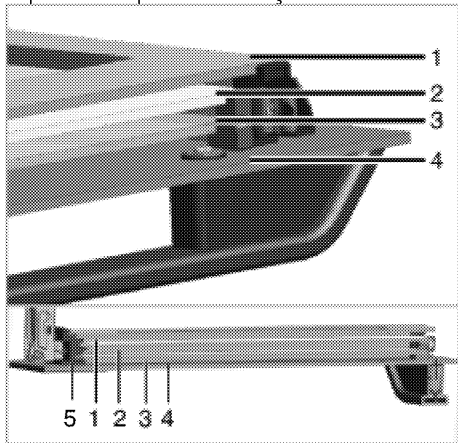
Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



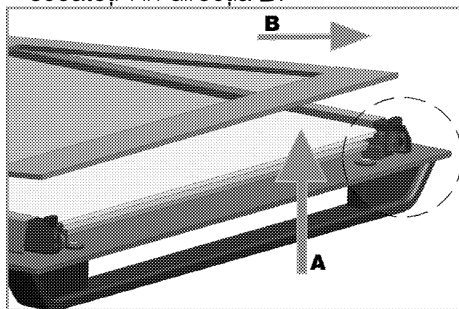
- 1 Cadru
- 2 Piesă din plastic

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

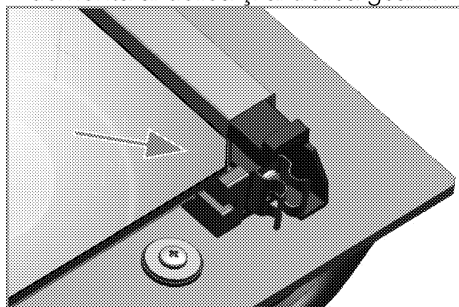


- 1 Geam interior
- 2 Al doilea geam interior
- 3 Al treilea geam interior
- 4 Geam exterior
- 5 Plastic fantă geam-jos

3. Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor geamul interior în direcția **A** și scoateți-l în direcția **B**.



4. Repetați aceeași operațiune pentru a demonta al doilea și al treilea geam.



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamurilor interioare 2 și 3. Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. Deoarece geamurile interioare 2 și 3 sunt interschimbabile, ordinea de montare nu este importantă. La montarea geamului interior 1, asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre al doilea geam. Este importantă introducerea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor în fantele de plastic inferioare (5). Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

**i** Toate geamurile trebuie montate la loc după curățare.

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

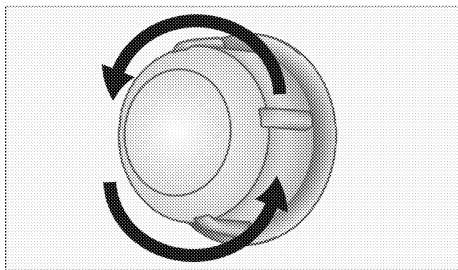
**i** Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

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

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

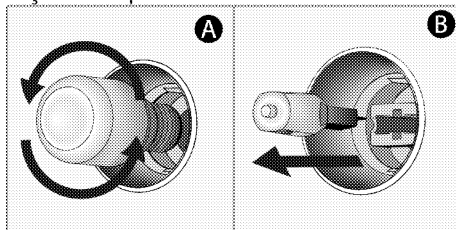
### Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

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.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.* (În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

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

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



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

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

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

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

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

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

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

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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



