



Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Cuptor încorporabil
Manual de utilizare



MBBIS10600MTMSE

385444621_3/ SK/ RO/ R.AD/ 31.01.26 15:18
7757883842

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Ušchovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4	6.1.3 Grilovanie	35
1.1 Zamýšľané použitie	4	6.1.4 Varenie za pomoci pary	36
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4	6.1.5 Testovanie potravín	37
1.3 Elektrická bezpečnosť	5	7 Údržba a čistenie	39
1.4 Bezpečnosť dopravy	7	7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	39
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7	7.2 Čistiace príslušenstvo	40
1.6 Bezpečnosť používania	8	7.3 Čistenie ovládacieho panela	40
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	9	7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	40
1.8 Používanie príslušenstva	9	7.5 Čistenie parou	41
1.9 Bezpečnosť varenia	9	7.6 Čistenie dvierok rúry	42
1.10 Parný systém	10	7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	43
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	11	7.8 Čistenie lampy rúry	43
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	12	8 Riešenie problémov	45
2.1 Smernica o odpadoch	12		
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	12		
2.2 Informácie o balení	12		
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	12		
3 Váš produkt	13		
3.1 Predstavenie výrobku	13		
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	13		
3.2.1 Ovládací panel	14		
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	14		
3.4 Príslušenstvo k produktu	16		
3.5 Používanie príslušenstva produktu	16		
3.6 Technické špecifikácie	19		
4 Prvé uvedenie do prevádzky	20		
4.1 Prvé nastavenie časovača	20		
4.2 Prvé čistenie	20		
5 Používanie rúry	22		
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	22		
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	22		
5.3 Varenie za pomoci pary	25		
5.4 Nastavenia	27		
6 Všeobecné informácie o varení	30		
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	31		
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	31		
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	34		



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej výšky 2500 metrov nad morom.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických,

zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo-
hliada.
- Tento výrobok by nemali použí-
vať osoby s obmedzenými fy-
zickými, zmyslovými alebo du-
ševnými schopnosťami (vráta-
ne detí), pokiaľ nie sú pod do-
hľadom alebo nedostávajú po-
trebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom,
aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebez-
pečné pre deti a domáce zvia-
ratá. Deti a domáce zviera-
tá sa nesmú s výrobkom hrať,
liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predme-
ty, na ktoré môžu deti dosiah-
nuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania
sú prístupné povrchy výrobku
horúce. Uchovávejte deti mimo
dosahu výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály
mimo dosahu detí. Hrozí
nebezpečenstvo poranenia a
udusenía.

- Keď sú dvere otvorené, nedá-
vajte na ne žiadne ťažké pred-
mety ani na ne nedovoľte
deťom sedieť. Môžete spôs-
obiť prevrátenie rúry alebo po-
škodenie závesov dvierok.
- Pred vyradením opotrebova-
ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a
vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od-
pojte ho zástrčkou od výro-
bku.
 3. Prijmite preventívne opa-
trenia, aby ste zabránili
vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s
produktom, keď je v režime
nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej
zásuvky chránenej poistkou,
ktorá zodpovedá hodnotám
prúdu uvedeným na typovom
štítku. Uzemňovaciu inštaláciu
nechajte vykonať kvalifikova-
ným elektrikárom. Výrobok ne-
používajte bez uzemnenia v
súlade s miestnymi/národnými
predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická
prípojka spotrebiča musí byť
na ľahko prístupnom mieste.
Ak to nie je možné, na elektric-
kej inštalácii, ku ktorej je výro-

bok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa

môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Vý-

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poisktovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokрыmi rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.

- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Pred prepravou sa uistite, že sa vo výrobku nenachádza voda.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.

- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité správne používať príslušenstvo dodané s produktom. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva k produktom**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Keď je rúra v prevádzke, NIKDY neumiestňujte plech na pečenie, riad alebolobal priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť dno rúry a dokonca by mohlo spôsobiť poškodenie skrinky rúry alebo kuchynskej podlahy.

Pri používaní masného pergaménového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaníu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapa-

liny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití drôteného grilu by mal byť na spodnom rošte umiestnený plech. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

1.10 Parný systém

- Pri varení s pomocou pary môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary, čím vzniká riziko popálenia. Buďte opatrní pri otváraní dverí.

- Ak po varení s parou zostane v rúre vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. Neskladujte vlhké potraviny v rúre na dlhší čas.
- Pri vyberaní jedla po varení s parou môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke na varenie.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody, ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EU RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

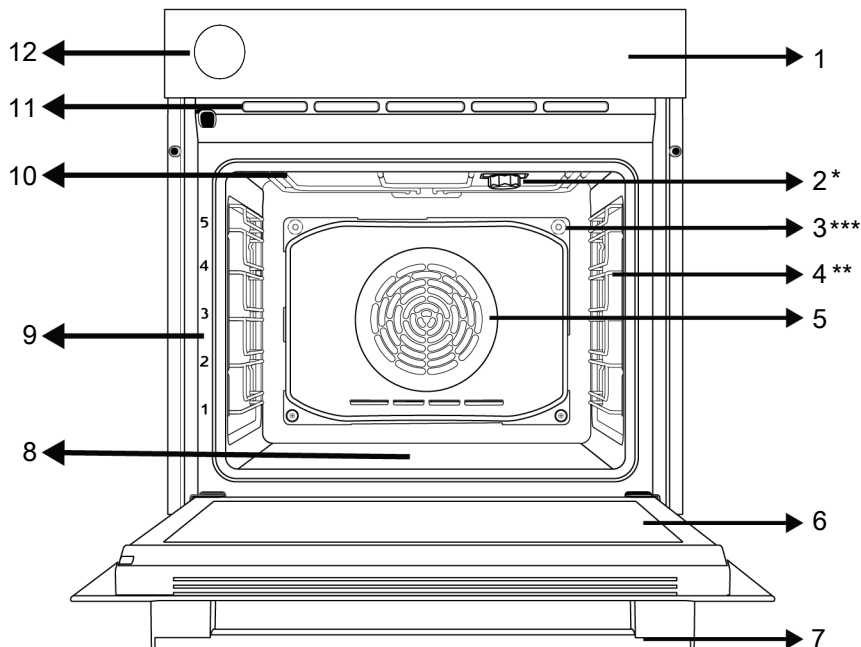
2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Otvor na výstup pary

5 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

7 Rukoväť

9 Polohy políc

11 Ventilačné otvory

2 Svetidlo

4 Drôtené police

6 Dvere

8 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

10 Horný ohrievač

12 Nádrž na vodu

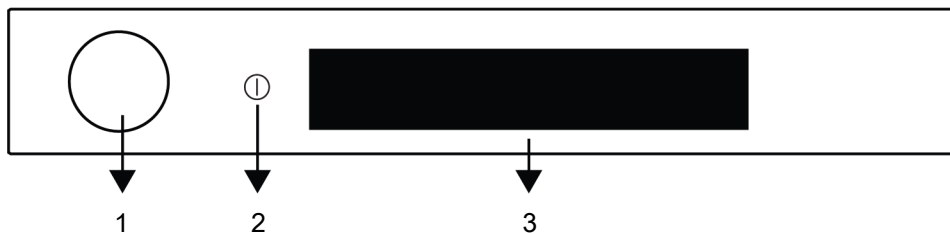
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

*** Umiestnenie sa môže líšiť v závislosti od modelu produktu.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.



1 Nádrž na vodu

2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia

3 Dotykový displej

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčne gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

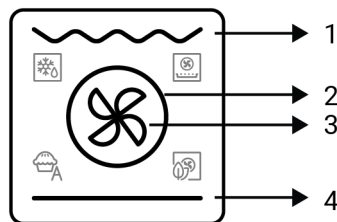
naďalej fungovať inak, pretože nie sú definované. Niektoré funkcie je možné zvoliť iba na použitie prostredníctvom aplikácie „HomeWhiz“. Podrobné informácie o prevádzkových funkciách, ktoré možno použiť v produkte, sú uvedené v tabuľke.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Zobrazenie funkcií

Funkcie varenia svojho produktu môžete vytvoriť dotykom a výberom na displeji nižšie. Vybrané a aktívne ohrievače sa rozsvietia červenou farbou. Spodok a ohrievače sa aktivujú po jednom dotyku. Prepína medzi rôznymi ohrievačmi a funkciami motora ventilátora a ohrievača ventilátora niekoľkými dotykami. Zvolené kombinácie ohrievačov vás nasmerujú na definované funkcie. Niektoré z vašich výberov budú



1 Horný ohrievač

2 Ohrievač ventilátora (s motorom ventilátora)

3 Motor ventilátora

4 Spodný ohrievač

 Prevádzka s ventilátorom- symbol

 Ekologické ohrievanie ventilátorom- symbol

 Airfry- symbol*

 Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)- symbol*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom s ventilátorom sa rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre s ventilátorom. Je vhodný na varenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Táto funkcia by sa mala používať aj pri varení s parou.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Vďaka rýchlo distribuovanému vzduchu pomocou tejto funkcie môžete plytké alebo bezolejové vyprážanie. Podrobné informácie nájdete v časti „“.
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Čistenie parou	80	Táto poloha sa používa na zmäkčenie nečistôt, ktoré sa vytvorili v rúre bezprostredne po dokončení prípravy jedla. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.

Najnižšia teplota, ktorú je možné nastaviť pri funkciách s podporou pary/pary, je 120 °C.

Funkcie, ktoré je možné zvoliť prostredníctvom aplikácie „HomeWhiz“, sú nasledovné. Tieto funkcie sa môžu líšiť v závislosti od modelu. Nie všetky z nich môžu byť použité vo vašom produkte.

Definícia funkcie	Definícia a použitie
Slabé grilovanie	Malý gril na strope rúry funguje. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
Udržiavajte v teple	Používa sa na dlhodobé udržiavanie potravín pri prevádzkovej teplote.
Funkcia chleba	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)	S touto funkciou môžete variť jedlá definované pre váš produkt bez nastavenia teploty, funkcie a času. Definovaný zoznam jedál je vysvetlený v nasledujúcich častiach. Ak chcete piecť pomocou tejto funkcie, ak je vnútro rúry horúce, na displeji sa zobrazí varovanie „HOT“.
Airfry	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom ventilátora je rovnomerne a rýchlo distribuovaný ventilátorom do všetkých častí rúry. Je vhodný na varenie s viacerými zásobníkmi na rôznych úrovniach políc. Vďaka rýchlej distribúcii vzduchu s touto funkciou môžete smažiť s malým množstvom oleja alebo bez oleja.

3.4 Príslušenstvo k produktu

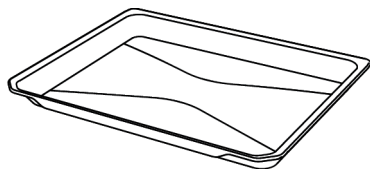
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

Štandardný plech

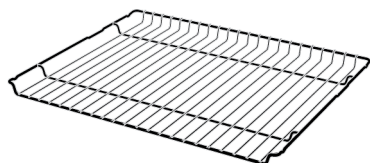
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



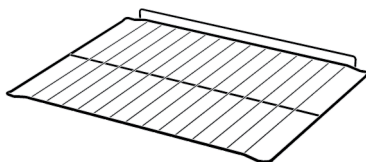
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

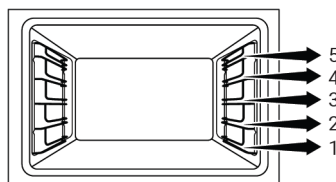


3.5 Používanie príslušenstva produktu

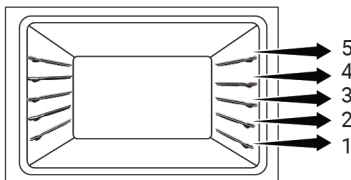
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovní polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

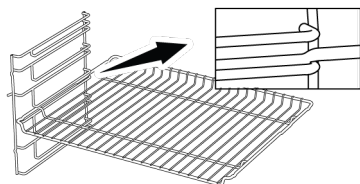


Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

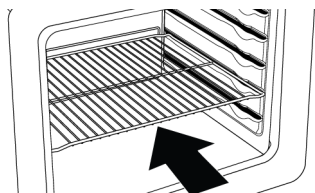
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu

musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

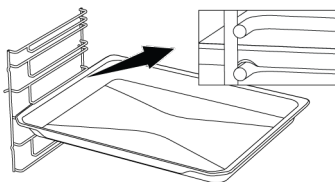
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

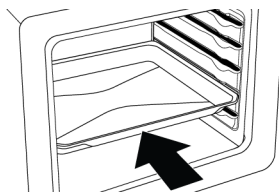
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri

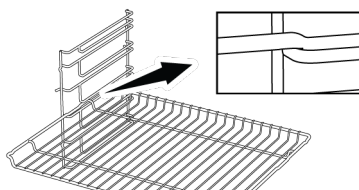
umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



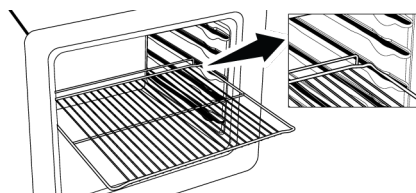
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

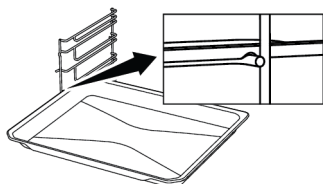


Pri modeloch bez drôtených políc :



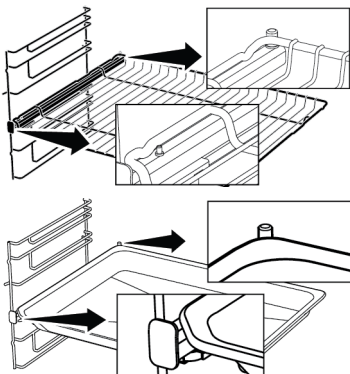
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej záružky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

SK

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,4
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

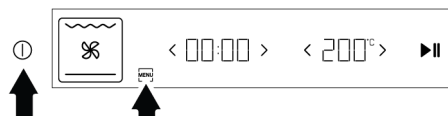
4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

4.1 Prvé nastavenie časovača

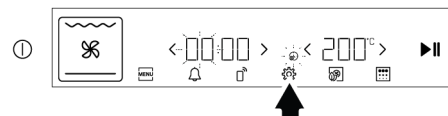
i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúr nebudete môcť variť.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



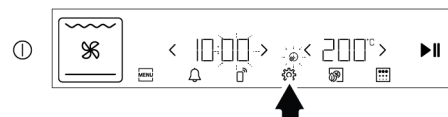
3. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

⇒ Pole hodín a symbol  blikajú na displeji.



4. Stlačením tlačidiel  /  oblasti zobrazenia hodiny/času nastavte čas dňa a opätovným stlačením tlačidla  aktivujete pole minúty.

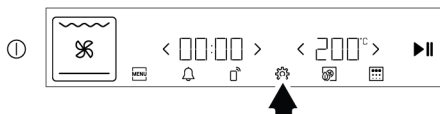
⇒ Na displeji bliká pole minúty a symbol .



i Klávesy  /  oblasti zobrazenia hodín/času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

5. Stlačením tlačidiel  /  oblasti zobrazenia hodiny/času nastavte minúty a opätovným stlačením tlačidla  potvrdíte nastavenie.

⇒ Nastavenie času dňa sa potvrdí a displej sa vráti na úvodný štartovací displej.



i Ak sa počiatočné nastavenie času nevykoná, čas dňa sa začne zvyšovať od 12:00. Nastavenie času dňa môžete zmeniť neskôr, ako je popísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhého výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Mala by byť nastavená znova.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstráne-

nie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priame-
mu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa
tvoria.

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

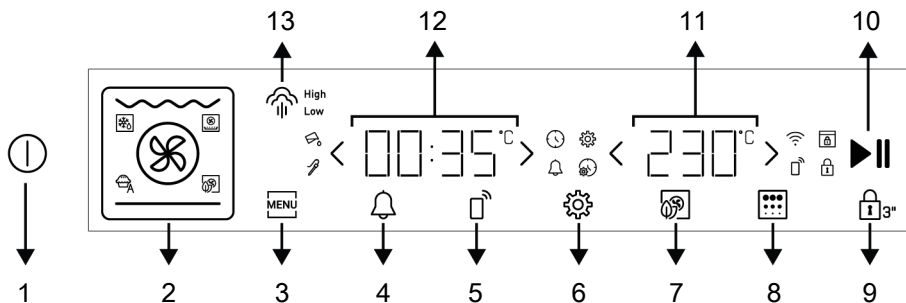
Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť na koniec procesu varenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania teploty je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas varenia a varenia zruší.
- Počas akéhokoľvek nastavovania blikajú na displeji príslušné symboly. Ak chcete uložiť úpravy, buď sa dotknite príslušného tlačidla v popise, alebo chvíľu počkajte.
- Ak je čas varenia nastavený pri spustení varenia, zostávajúci čas sa zobrazí na displeji. Ak nie je nastavený čas varenia, na displeji sa zobrazí uplynulý čas. V niektorých prevádzkových funkciách je nastavené rýchle predhrievanie. Uplynutý čas alebo časy varenia sa začnú zobrazovať na displeji po dokončení rýchleho predohreву a vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu.

Ovládacia jednotka



- 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 3 Tlačidlo Ponuka
- 5 Odstráňte ovládacie tlačidlo
- 7 Ekologický kľúč kúrenia ventilátora
- 9 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

11 Oblasť kontrolky teploty

13 Tlačidlo pary

- > Tlačidlo zvýšenia
- < Tlačidlo zníženia
- Symbol času pečenia
- Symbol alarmu
- Symbol nastavení
- Symbol dennej doby
- Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- Symbol teploty
- Symbol Wifi *
- Symbol sondy na mäso *
- Symbol zámku dverí *
- Odstráňte symbol ovládania *
- Low Symbol nízkej úrovne pary *
- High Symbol vysokej úrovne pary *
- Pridajte výstražný symbol vody *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

Zapnite rúru stlačením tlačidla ①. Zobrazí sa prvý displej so striekajúcou vodou.

Ak sa na tomto displeji nevykonajú žiadne nastavenia týkajúce sa rúry, rúra sa po určitom čase vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

Vypnutie rúry

Vypnite rúru stlačením tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

- 2 Zobrazenie funkcií
- 4 Tlačidlo alarmu
- 6 Tlačidlo nastavenia
- 8 Kľúč na čistenie parou
- 10 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia
- 12 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

Jedlo môžete variť ručným ovládaním (pod vlastnou kontrolou) bez nastavenia času varenia výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Pomocou funkčného displeja vytvorte prevádzkovú funkciu podľa ohrievačov, ktoré chcete ovládať. Podrobné informácie o vytvorení operačnej funkcie nájdete v sekcii Prevádzkové funkcie rúry [► 14].



Ak chcete variť vo funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom, výber nie je možné použiť prostredníctvom displeja funkcie. Ak chcete aktivovať funkciu Ekologické ohrievanie ventilátorom, aktivujte dolné klávesy stlačením klávesu . Túto operačnú funkciu vyberte stlačením klávesu . Teplotu a čas môžete nastaviť podľa nasledujúcich krokov. Teplotu a čas môžete nastaviť podľa nasledujúcich krokov. Keď rúra pracuje vo funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom, Ekologické ohrievanie ventilátorom „zelená“ farba na displeji sa zmení na bielu, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu alebo keď sa otvoria dveria rúry.

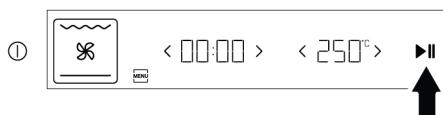
3. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá $\langle / \rangle$ v oblasti zobrazenia teploty.



- i** Klávesy $\rangle / \langle$ oblasti zobrazenia hodín/času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí posledná nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa odporúčaná teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

4. Po nastavení pracovnej funkcie a teploty začnite variť stlačením tlačidla $\blacktriangleright \parallel$.



- ⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať vo funkcii, ktorú ste vytvorili, a nastavenej teplote. Rýchle predhrievanie je definované v niektorých prevádzkových funkciách. Počas predhrievania sa na displeji zobrazuje animácia. Po dokončení predhrievania, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, na obrazovke sa zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne zobrazovať uplynutý čas. Keďže ručné varenie sa vykonáva bez nastavenia času varenia, rúra sa automaticky nevypne. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia sa dotknite tlačidla $\blacktriangleright \parallel$ čím varenie ukončíte, alebo sa dotknite tlačidla ①, čím rúru úplne vypnete.

Varenie úpravou času varenia;

Výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo a nastavením času varenia prostredníctvom riadiacej jednotky môžete rúru automaticky vypnúť na konci času.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Pomocou funkčného displeja vytvorte prevádzkovú funkciu podľa ohrievačov, ktoré chcete ovládať. Podrobné informácie o vytvorení operačnej funkcie nájdete v sekcii Prevádzkové funkcie rúry [p. 14].



3. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá $\langle / \rangle$ v oblasti zobrazenia teploty.



- i** Klávesy $\rangle / \langle$ oblasti zobrazenia hodín/času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí posledná nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa odporúčaná teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

4. Stlačením tlačidiel $\langle / \rangle$ v oblasti zobrazenia hodín/času nastavte čas varenia.

⇒ Na displeji sa zobrazí symbol ②.



- i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas varenia, po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete aktivovať čas varenia na 30 minút stlačením tlačidla > oblasti zobrazenia hodín/času a zmeniť čas pomocou tlačidiel </>.

- i** Čas varenia sa predlžuje o 1 minútu počas prvých 15 minút a o 5 minút po 15 minútach.

5. Po nastavení pracovnej funkcie, teploty a času varenia začnite variť stlačením tlačidla ►►.



6. Vaša rúra začne okamžite pracovať s funkciou, ktorú ste vytvorili, a nastavenou teplotou. Niektoré prevádzkové funkcie majú funkciu rýchleho predhrievania. Počas predhrievania sa na displeji zobrazuje animácia. Po dokončení predohrevu, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne odpočítavať čas varenia. Po uplynutí nastaveného času varenia sa zobrazí „End“ (Koniec), rúra bude pokračovať v prevádzke neobmedzene dlho. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto klávesov, zvukový signál sa zastaví.
7. Zvukový signál bude znieť dve minúty. Ak sa počas zvukového signálu dotknete tlačidla ►► a na displeji sa zobrazí text „End“ (Koniec), rúra bude pokračovať v prevádzke neobmedzene dlho. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto klávesov, zvukový signál sa zastaví.

5.3 Varenie za pomoci pary

Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary. Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnotejšie a chutnejšie.

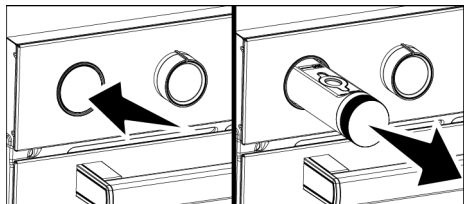
Existujú 2 rôzne úrovne podpory pary: nízka para a vysoká para. Počas pečenia sa para dodáva do rúry v určitých intervaloch. Všeobecne sa nízka úroveň pary odporúča na pečenie pečivových jedál, ako sú koláče, pečivo, chlieb, vysoká úroveň pary sa odporúča pre pečenie mäsových jedál (napríklad veľké kusy mäsa, celé kura). Táto funkcia môže závisieť od jedla, ktoré varíte. Na tento účel si pozrite tabuľku pečenia.

Všeobecné upozornenia

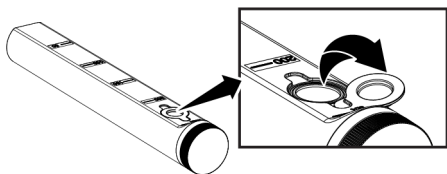
- Varenie s pomocou pary je možné vykonávať iba s prevádzkovými funkciami, ktorých ^{High} symbol bliká na displeji pri prvom výbere funkcie.
- Varenie pomocou pary sa môže robiť iba pri teplotách nad 120°C.
- Počas varenia nedávajte do nádržky na vodu viac vody, ako je úroveň „max“.
- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvyšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.
- Ak má váš výrobok sondu na mäso, pred varením s parou sa uistite, že je kryt sondy na mäso zatvorený. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku pary zo zásuvky sondy na mäso.

Pri varení za pomoci pary:

1. Pečenie začnite po skontrolovaní parného varného stola a nastavení funkcie, teploty a času podľa jedla, ktoré chcete variť. Môžete určiť množstvo vody, ktoré sa má pridať, teplotu, funkciu pečenia a čas pečenia, ktoré nie sú v tabuľke.
2. Zatlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli rúry. Odstráňte zásobník vody z otvoru.

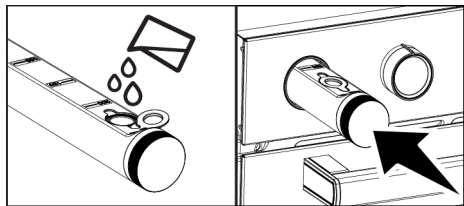


3. Otvorte plastový uzáver na nádrži na vodu, ako je znázornené nižšie.



- i** Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

4. Naplňte množstvom vody uvedeným na varnom stole a umiestnite plastový uzáver na nádržku na vodu na jeho miesto.



5. Umiestnite jedlo do rúry na odporúčanú polohu stojana.

6. Vytvorte prevádzkovú funkciu podľa ohrievačov, ktoré chcete prevádzkovať, a podľa toho, kde je funkcia varenia s parou aktívna, prostredníctvom funkčného displeja. Podrobné informácie o vytvorení operačnej funkcie nájdete v sekcii Prevádzkové funkcie rúry [► 14].

i Parný asistent je k dispozícii v prevádzkových funkciách Funkcia „3D“, Spodné / horné ohrevanie pomocou ventilátora, Funkcia „pizza“ a Ohrevanie ventilátorom.

i Varenie s pomocou pary môžete aktivovať priamym stlačením tlačidla  bez toho, aby ste museli zvoliť prevádzkovú funkciu. Keď sa dotknete tlačidla , na displeji sa zobrazí „Funkcia „3D““. Môžete tiež vytvoriť funkcie „Spodné / horné ohrevanie pomocou ventilátora“, „Funkcia „pizza““ alebo „Ohrevanie ventilátorom“ dotykom na ohrievacie.

7. Stlačením tlačidla  vyberte vysokú alebo nízku hladinu pary podľa typu jedla, ktoré pripravujete. Na displeji sa zobrazí symbol ^{High} pre vysokú hladinu pary a symbol ^{Low} pre nízku hladinu pary.

8. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá < / > v oblasti zobrazenia teploty.

i Klávesy > / < oblasti zobrazenia hodín/času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

9. Môžete nastaviť čas varenia pre vaše varenie alebo môžete variť ručne ovládaním varenia sami. Ak chcete nastaviť čas varenia, pozrite si časť „Varenie úpravou času varenia“.

10. Ak chcete začať variť, stlačte tlačidlo ►||

⇒ **Ak nie je nastavený čas varenia:** Vaša rúra začne okamžite pracovať vo funkcii, ktorú ste vytvorili, a nastavenej teplote. Rýchle predhrievanie je definované v niektorých prevádzkových funkciách. Počas predhrievania sa na displeji zobrazí animácia. Po dokončení predohrevu, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, sa na obrazovke zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne zobrazovať uplynulý čas. Keďže ručné varenie sa vykonáva bez nastavenia času varenia, rúra sa automaticky nevypne. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia sa dotknite tlačidla ►|| čím varenie ukončíte, alebo sa dotknite tlačidla ①, čím rúru úplne vypnete.

⇒ **Ak je nastavený čas varenia:** Vaša rúra začne okamžite pracovať s funkciou, ktorú ste vytvorili, a nastavenou teplotou. Niektoré prevádzkové funkcie majú funkciu rýchleho predhrievania. Počas predhrievania sa na displeji zobrazí animácia. Po dokončení predohrevu, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, sa na displeji zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne odpočítavať čas varenia. Po dokončení nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec), zaznie zvukové varovanie a varenie sa zastaví. Zvukový signál bude znieť dve minúty. Ak sa počas zvukového signálu dotknete tlačidla ►|| a na displeji sa zobrazí text „End“ (Koniec), rúra bude pokračovať v prevádzke neobmedzene dlho. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto klávesov, zvukový signál sa zastaví.

Počas varenia pomocou pary:

- Ak je v nádržke na vodu dostatok vody, rúra pokračuje Pečením s parou, kým sa v nádržke neminie voda.

- Ak dôjde voda v nádržke na vodu alebo ak nie je dostatok vody, na displeji začne blikať symbol ☼ a po chvíli sa ozve zvukové upozornenie. Medzitým rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete pokračovať v pečení pomocou pary, vyberte nádržku na vodu, naplňte ju dostatočným množstvom vody a vložte ju do miesta. Rúra si začne poskytovať podporu pary tým, že odoberá vodu z nádržky.
- Počas varenia s asistenciou pary je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny, najmä keď je v nádrži na vodu málo vody.

Po varení pomocou pary:

- Po určitom čase od ukončenia varenia za pomoci pary rúra odčerpá zvyšnú vodu z generátora späť do nádrže. Medzitým je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny.
- Po načerpaní zvyškovej vody vypustíte zvyšnú vodu z nádrže na vodu z hygienických dôvodov.
- Kvôli zdravotným rizikám vyprázdnite nádržku na vodu a dolejte čerstvú vodu pred pečením pomocou pary.

5.4 Nastavenia

Aktivácia zámku klúča

Pomocou funkcie zámku tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky počas varenia. Zámok tlačidiel nie je možné vykonať, keď neprebíha varenie.

1. Počas varenia v rúre sa dotknite tlačidla ①, ktoré sa zobrazí na displeji.



- ⇒ Oblasť zobrazenia teploty zobrazuje odpočítavanie 3-2-1. Po dokončení odpočítavania sa aktivuje zámok klávesov a na displeji sa zobrazí symbol ①.



Keď je zámok tlačidiel aktívny, iné tlačidlá na riadiacej jednotke nie je možné použiť okrem tlačidla ①.

Deaktivácia zámku kľúča

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji.
 2. Dotýkajte sa tlačidla , kým symbol  nezmizne z displeja.
- ⇒ Symbol  zmizne z displeja a zámok klávesov sa deaktivuje.

Nastavenie budíka

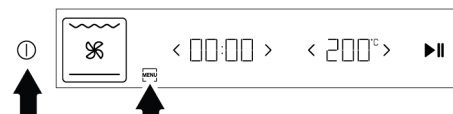
Riadiacu jednotku výrobku môžete použiť aj na akýkoľvek iný účel varovania alebo pripomenutia, ako je varenie.

Budík nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Budík môžete použiť napríklad vtedy, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Akonáhle nastavíte čas, hodiny vydajú zvukovú výstrahu.

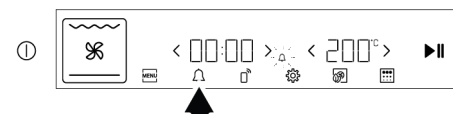


Maximálna doba trvania alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla .
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačením tlačidla nastavte čas budíka.
- ⇒ Na displeji začne blikať symbol .



4. Nastavte čas budíka stlačením tlačidiel  v oblasti zobrazenia času/času. Opätovným stlačením klávesu potvrdíte nastavenie.



⇒ Čas budíka je nastavený a na displeji neustále svieti symbol . Ak chcete vidieť zostávajúci čas budíka, musíte sa znova dotknúť tlačidla.

5. Po dokončení výstražnej periódy začne symbol  blikať a zaznie zvukové varovanie.

Vypnutie alarmu

1. Na konci času alarmu bude zvukový signál znieť dve minúty. Dotknite sa ľubovoľného tlačidla na zastavenie zvukového signálu.

⇒ Zvukový signál je stlmený.

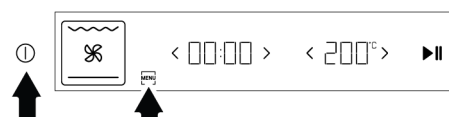
Ak chcete zrušiť alarm;

1. Ak chcete resetovať čas budíka, stlačte tlačidlo . Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí „00:00“.

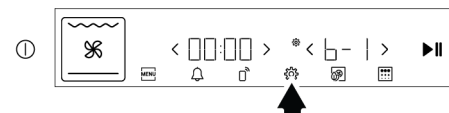
Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Ak chcete vykonať toto nastavenie, vaša rúra nesmie variť.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla .
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí „b-1“ alebo „b-2“.



⇒ Na displeji blinká symbol .

4. Nastavte požadovaný tón stlačením tlačidiel  oblasti zobrazenia teploty.
5. Potvrdte nastavenie stlačením tlačidla  alebo stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie.

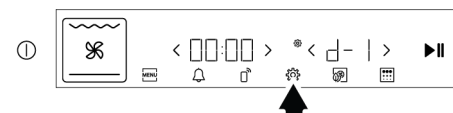
Úprava jasu displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Ak chcete vykonať toto nastavenie, vaša rúra nesmie byť v režime varenia.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Ťknute na tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí "d-1", "d-2" alebo "d-3".



⇒ Na displeji bliká symbol .

4. Nastavte požadovaný jas stlačením tlačidiel < / > v oblasti zobrazenia teploty. (d-1, d-2, d-3)
5. Potvrďte nastavenie stlačením tlačidla  alebo stlačením tlačidla  prejdite na ďalšie nastavenie.

Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a úvod do aplikácie „HomeWhiz“

Pripojte rúru k bezdrôtovej sieti pomocou inteligentného zariadenia, ktoré môžete skontrolovať pomocou aplikácie „HomeWhiz“. Ak to chcete urobiť, najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je dostupná na mobilných operačných systémoch IOS a Android.

1. Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si musíte vytvoriť vlastný domov podľa krokov aplikácie.
2. Rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a povoliť diaľkové ovládanie podľa krokov uvedených v aplikácii.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačte klávesy  a  súčasne približne na 3 sekundy.

⇒ Keď rúra prejde do režimu nastavenia, na oblasti zobrazenia teploty sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1 a na displeji bliká symbol .

4. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení vlastného domova vyberte rúru pod kuchynskými výrobkami, do aplikácie zadajte skladové číslo vášho výrobku a postupujte podľa krokov na aplikácii.

 Skladové číslo produktu je číslo začínajúce na „77...“, ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu na obsluhu.

5. Dokončíte zavedenie rúry do aplikácie podľa krokov aplikácie.

⇒ Po dokončení pripojenia sa symbol  rozsvieti nepretržite.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po zavedení do aplikácie „HomeWhiz“ je možné diaľkové ovládanie rúry vykonať:

1. Kým je na displeji viditeľný symbol , stlačte raz tlačidlo .

⇒ Symbol  sa zobrazí na displeji spolu so symbolom .

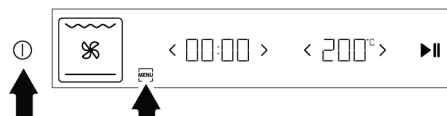
 Ak symbol  nie je na obrazovke viditeľný, dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

 Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale pri stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a na displeji sa nezobrazí symbol  alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie, ku ktorému ste produkt pripojili. Ak je internetové pripojenie dobré a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Vymazanie priradenia pripojenej rúry „HomeWhiz“

Po pridaní produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa informácie o vašom produkte budú zhodovať s používateľským účtom, ktorý ste použili pre „HomeWhiz“. Ak chcete vymazať zhodu, ak stratíte prístup k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, musíte vykonať nasledujúce kroky.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačte klávesy  a ① na približne 5 sekúnd.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

4. Po dokončení odpočítavania sa na displeji zobrazí animácia odstránenia zhody.
5. Po dokončení procesu vymazania párovania bez akýchkoľvek problémov sa ozve výstražný zvuk a rúra sa reštartuje.



Ak sa počas procesu odstraňovania zhody vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, bude počuť chybový zvuk.

6. Po dokončení procesu zodpovedajúceho odstránenia reštartujte produkt, ktorý môžete predstaviť vo svojom účte „HomeWhiz“.

Súlad s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

Tento produkt zhromažďuje a prenáša údaje o používaní po pripojení na internet (napr. nastavenia teploty, trvanie používania,

chybové kódy). V súlade so zákonom EÚ o údajoch (nariadenie EÚ 2023/2854) máte právo na prístup k týmto údajom a ich správu. Podrobnosti o tom, aké údaje sa zhromažďujú, ako sa používajú a ako k nim získať prístup, nájdete na: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Típy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	250	10 ... 20
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.

- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dverka rúry. Ak sa dverka neot-
vára, vnútorná teplota je optimalizovaná
na úsporu energie a táto teplota sa môže
líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrievanie ventilátorom” neuskutočňujte predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vypráženého mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4
Po 5 minútach na grile predhrievanie vynechajte.				
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.				

6.1.4 Varenie za pomoci pary

Všeobecné informácie

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.
- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Úroveň pary	Čas prívodu vody (minúty)**	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Celý chlieb	Štandardný plech *	2	Ohrievanie ventilátorom	180	200	High	pred predhrievaním	30 ... 40	820
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	2	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	25 minúty 250/max, po 190	max	High	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak (jeden kus)	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	180	max	High	15	40 ... 55	1000
Jahňacie kolená so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	170	max+max***	High	po predohreve (okamžite)	80 ... 100	2000
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	150	Low	pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ****	3	Ohrievanie ventilátorom	120	200	Low	30	60 ... 70	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	150	High	po predohreve (okamžite)	20 ... 30	800

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Úroveň pary	Čas prívodu vody (minúty)**	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Pečený zemiak	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	190	100	Low	25	45 ... 55	500
Hamburgeterový chlieb	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	200	High	pred predhrievaním	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	100	Low	po predohreve (okamžite)	15 ... 25	500

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

*** V polovici doby varenia pridajte vodu až po úroveň „max“.

**** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.5 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Jogurt

Príprava jogurtu;

1. Odstráňte príslušenstvo a bočné drôtené rošty (ak sú) z varnej zóny.
2. Nádobu na jogurt umiestnite na dno varnej zóny.
3. Po príprave jogurtu ho nechajte aspoň 12 hodín odpočívať v chladničke.
4. Počas celej doby nechajte dvierka rúry pootvorené.

Potraviny	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jogurt	Ohrievanie ventilátora	Spodok varnej plochy	50 - 60	240 ... 360

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.

- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkaví nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Na odolné škvrny môžete použiť čistič rúry a grilu odporúčaný na webovej stránke vašej značky produktu. Nepoužívajte ex-

terný čistič rúry. Ak je povrch silne znečistený, mierne ho navlhčite a jemne vyčistite kefkou s mäkkými štetinami alebo drôteným drôtom. Nepoužívajte nadmerný tlak.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začínú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobu nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

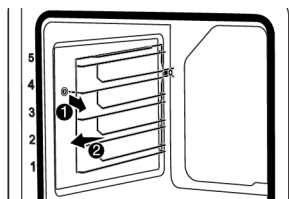
Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy". Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Čistenie parou

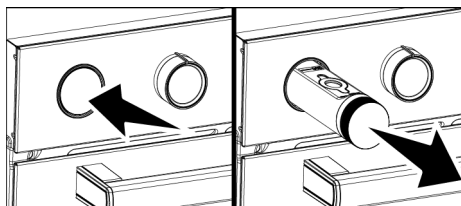
Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

Všeobecné upozornenia

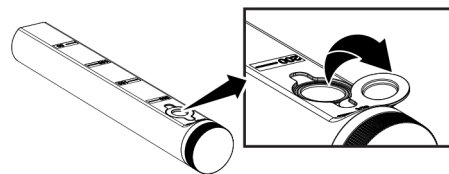
- Nastavenie času funkcie parového čistenia, teploty a pary sa nedá zmeniť.
- Ak počas prvých 5 minút po spustení funkcie čistenia parou vytečie voda, ak sa počas čistenia odstráni nádržka na vodu alebo sa otvorí dvere, funkcia čistenia sa zruší.
- Ak je vnútorná teplota rúry nad 120°C, funkcia čistenia parou sa nespustí.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.

2. Stlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli rúry. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.

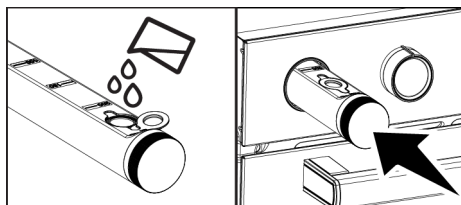


3. Otvorte plastový uzáver na nádrži na vodu, ako je znázornené nižšie.

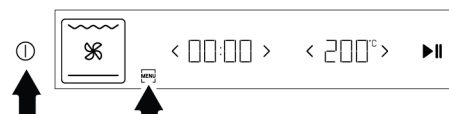


i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

4. Naplňte zásobník s 200 ml vody a umiestnite plastový uzáver na nádržku na vodu na jeho miesto.



5. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
6. Stlačením tlačidla **MENU** aktivujte dolné tlačidlá.



7. Dotknite sa tlačidla **Čistenie parou**. Funkcia „Čistenie parou“ je aktivovaná.



8. Začnite čistenie stlačením tlačidla ►►.

⇒ Spustí sa čistenie a na displeji sa zobrazí čas čistenia parou. Tento čas nie je možné zmeniť.

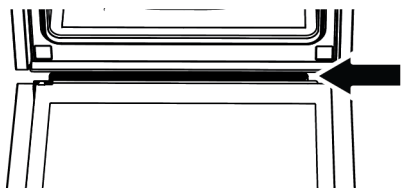
9. Na konci času sa na displeji objaví „00:00“.

10. Otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

11. Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

i Pri funkcii čistenia parou sa očakáva, že sa voda na podlahe rúry odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zmäččili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

12. (Líši sa v závislosti od modelu produktu. ***Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.***) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí

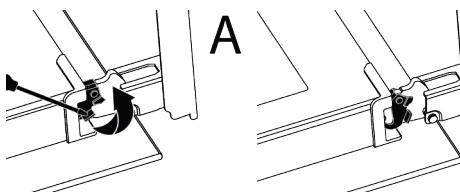
vnútorných skiel dverí ich vyčistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

i Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

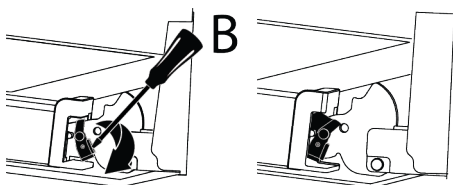
i Vnútorné sklo dvierok rúry je pokryté ľahko čistiteľným materiálom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály, napríklad bieliadlo.

Odstránenie dvierok rúry

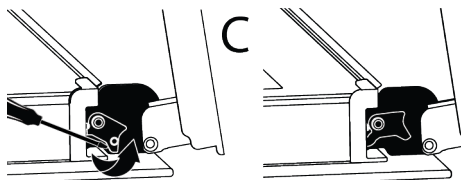
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



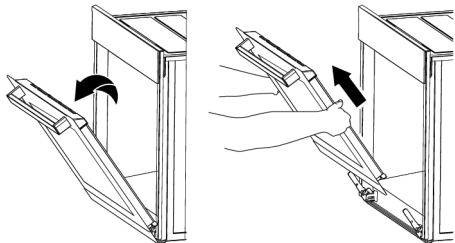
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

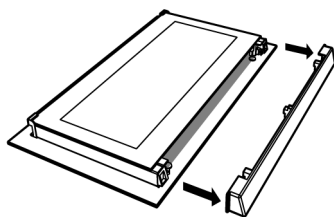
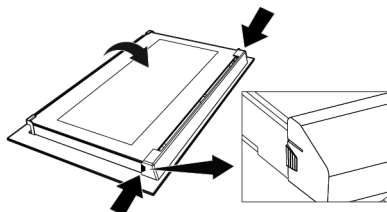


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

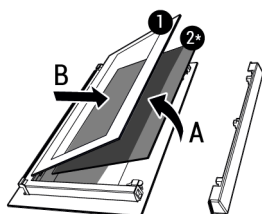
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ľahom smerom k "B".



- 1 Vnútorné sklo 2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej

vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

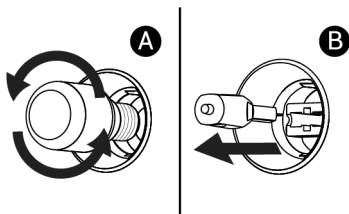
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácych miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



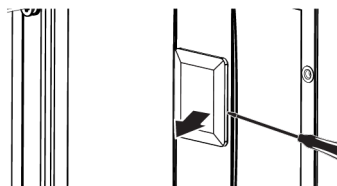
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



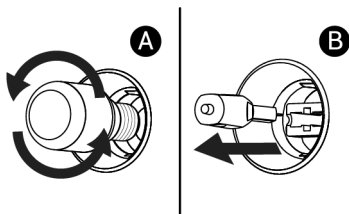
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“" a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysielá signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštalačné režimy ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštalačným režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii. >>> Toto nie je chyba.

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	-	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	0,8	20
Sieťový pohotovostný režim	2,0	20

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

Bun venit!

Stimate client,

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

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

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

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	50
1.1 Utilizarea destinată	50
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	51
1.3 Siguranță electrică	52
1.4 Siguranța transportului	53
1.5 Siguranța instalării	54
1.6 Siguranța utilizării.....	55
1.7 Avertismente privind temperatura	55
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	56
1.9 Siguranța gătitului	56
1.10 Sistemul de abur.....	57
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	58
2 Instrucțiuni privind protecția mediului.....	59
2.1 Directiva deșeurilor	59
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	59
2.2 Informațiile de pe ambalaj	59
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	59
3 Produsul dumneavoastră	60
3.1 Prezentarea produsului.....	60
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	60
3.2.1 Panoul de control.....	61
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	61
3.4 Accesoriiile produsului.....	63
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	63
3.6 Specificații tehnice	66
4 Prima utilizare	67
4.1 Prima setare a temporizatorului...	67
4.2 Curățarea inițială	67
5 Utilizarea cuptorului.....	69
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	69
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	69
5.3 Gătirea asistată cu abur.....	72
5.4 Setări	75
6 Informații generale despre gătit	78

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	78
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	79
6.1.2 Carne, pește și pui	82
6.1.3 Grătar	83
6.1.4 Gătirea asistată cu abur.....	83
6.1.5 Alimente de test	85
7 Întreținerea și curățarea.....	87
7.1 Informații generale privind curățarea	87
7.2 Accesorii de curățare	88
7.3 Curățarea panoului de control	88
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	88
7.5 Curățarea cu abur	89
7.6 Curățarea ușii cuptorului	90
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	91
7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	92
8 Depanare	93



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

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



1.1 Utilizarea destinată

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

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



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



1.3 Siguranță electrică

RO

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

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

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



1.5 Siguranța instalării

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

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

1.6 Siguranța utilizării

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

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

1.7 Avertismente privind temperatura

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

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



1.8 Utilizarea accesoriilor

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



1.9 Siguranța gătitului

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

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

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

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

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

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

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



1.10 Sistemul de abur

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

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



1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

RO

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

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

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

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

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

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

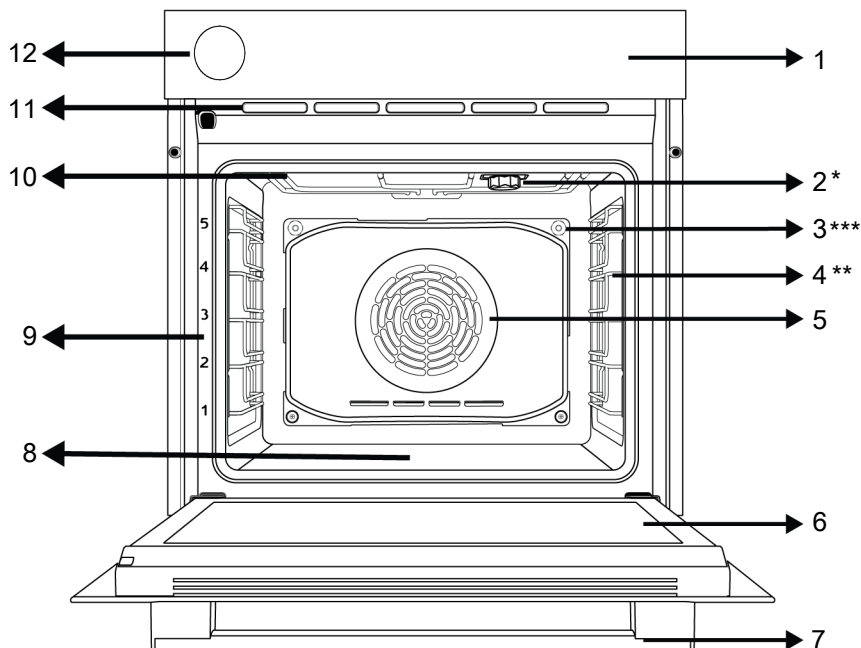
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului

RO



- 1 Panoul de control
- 3 Orificiu eliberare abur
- 5 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 7 Mâner

- 2 Lampă
- 4 Rafturi de sârmă
- 6 Ușă
- 8 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

- 9 Poziții de raft
- 11 Orificii de ventilare

- 10 Încălzitor superior
- 12 Rezervorul de apă

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

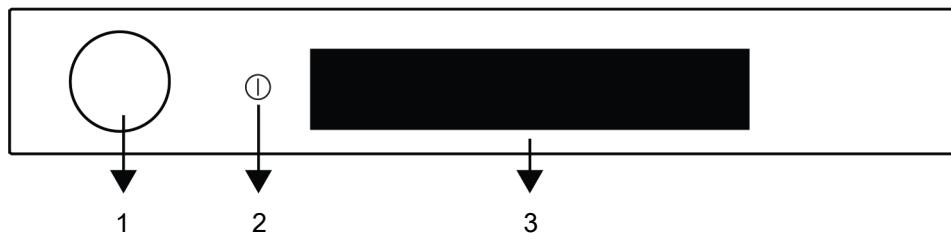
** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

*** Locația poate varia în funcție de modelul produsului.

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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

3.2.1 Panoul de control



1 Rezervorul de apă

2 Tastă pornit/oprit

3 Afișaj tactil

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

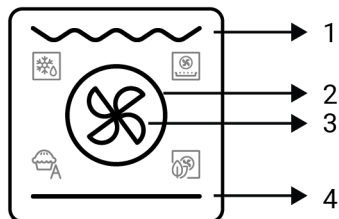
directiona către funcțiile definite. Unele dintre selecțiile dvs. vor continua să funcționeze diferit, deoarece nu sunt definite. Unele funcții pot fi selectate numai pentru utilizare prin intermediul aplicației „HomeWhiz”. Informații detaliate despre funcțiile de operare care pot fi utilizate în produs sunt prezentate într-un tabel.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

Afișaj funcție

Puteți crea funcțiile de gătit ale produsului dvs. atingând și selectând pe afișajul de mai jos. Încălzitoarele selectate și active se vor aprinde în roșu. Partea inferioară și încălzitoarele sunt activate atunci când sunt atinse o dată. Comută între diferite încălzitoare și funcții pentru motorul ventilatorului și încălzitorul ventilatorului cu câteva atingeri. Combinațiile de încălzitoare pe care le selectați vă vor



1 Încălzitor superior

2 Încălzitor ventilator (cu motor ventilator)

3 Motor ventilator

4 Încălzitor inferior

 Funcționare cu ventilator - simbol

 Încălzire ventilator eco - simbol

 Airfry - simbol*

 Funcție automată de gătit (SmartBakePro) - simbol*

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

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se degheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocate în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de radiatorul este distribuit în mod egal și rapid în cuptorul cu ventilator. Este potrivit pentru gătit în mai multe tăvi la diferite niveluri de rafturi. Această funcție ar trebui utilizată și pentru gătitul asistat cu abur.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Curățare cu abur	80	Această poziție este folosită pentru înmuierea murdăriei depuse în cuptor, imediat după ce ați terminat prepararea mâncării. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

Cea mai scăzută temperatură care poate fi setată în funcțiile asistate cu abur/abur este de 120°C.

Funcțiile care pot fi selectate prin intermediul „HomeWhiz” Aplicația este după cum urmează. Aceste funcții pot varia în funcție de model. Nu toate pot fi utilizate în produsul dvs.

Definiția funcției	Definiție și utilizare
Grătar inferior	Grătarul mic de pe tavanul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru grătarul în cantități mai mici.
Menținere la cald	Este folosit pentru a menține alimentele la o temperatură funcțională pentru o lungă perioadă de timp.
Funcția pentru pâine	Este folosit pentru a coace pâinea. Temperatura și timpul setat nu pot fi modificate.
Funcție automată de gătit (SmartBakePro)	Puteți găti mesele definite pentru produsul dvs. cu această funcție fără a face ajustări de temperatură, funcție și timp. Lista de mese definită este explicată în secțiunile următoare. Când doriți să gătiți cu această funcție, dacă interiorul cuptorului este fierbinte, pe afișaj va apărea avertismentul „HOT”.
Airfry	Aerul cald încălzit de încălzitorul ventilatorului este distribuit uniform și rapid în toate părțile cuptorului de către ventilator. Este potrivit pentru gătitul cu mai multe tăvi la diferite niveluri de raft. Datorită distribuției rapide a aerului cu această funcție, puteți prăji cu puțin sau deloc ulei.

3.4 Accesoriiile produsului

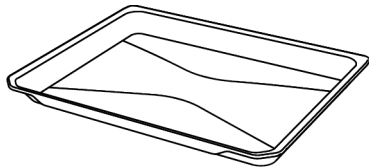
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul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



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

Tavă standard

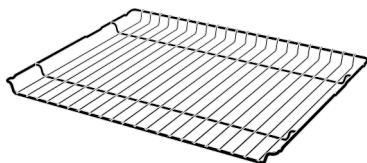
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



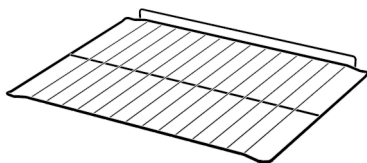
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

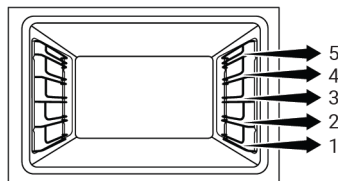


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

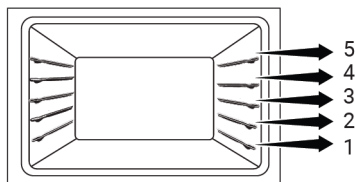
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



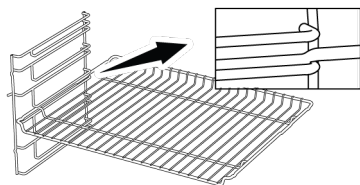
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

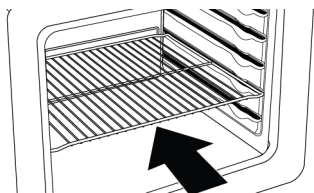
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

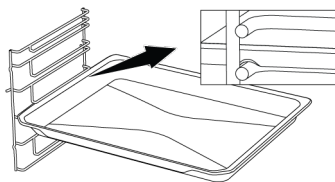
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

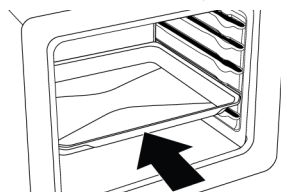
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

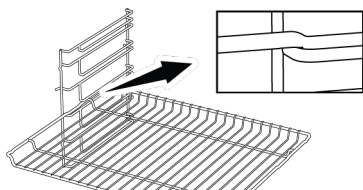
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



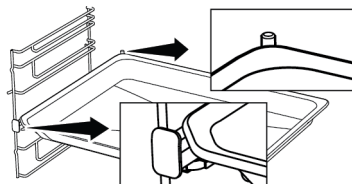
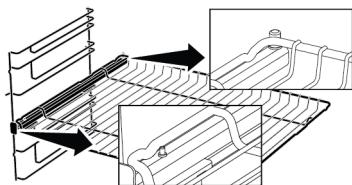
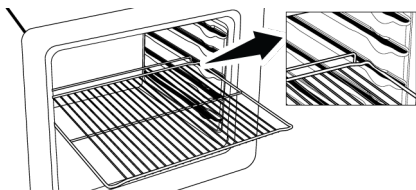
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

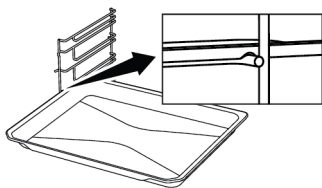


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



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

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



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

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

3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	3,4
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

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

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



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

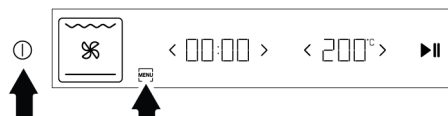
4 Prima utilizare

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

4.1 Prima setare a temporizatorului

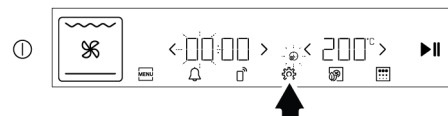
i Setati întotdeauna ora din zi înainte de a utiliza cuptorul. Dacă nu îl setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



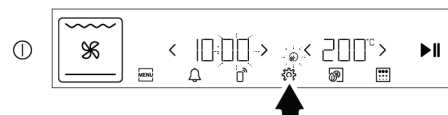
3. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.

⇒ Câmpul de ceas și simbolul  clipeșc pe afișaj.



4. Atingeți tastele </> din zona de afișare oră/oră pentru a seta ora din zi și atingeți din nou tasta  pentru a activa câmpul minut.

⇒ Câmpul minut și simbolul  clipeșc pe afișaj.



i Tastele >/< din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

5. Atingeți tastele </> din zona de afișare oră/oră pentru a seta minutele și atingeți din nou tasta  pentru a confirma setarea.

⇒ Setarea orei zilei este confirmată și afișajul revine la afișajul inițial de pornire.



i Dacă setarea inițială a orei nu este făcută, ora zilei va începe să crească de la ora 12:00. Puteți modifica setarea orei din zi mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i În cazul unei întreruperi lungi de curent, setarea orei din zi este anulată. Ar trebui să fie setat din nou.

4.2 Curățarea inițială

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

Înainte de utilizarea accesoriilor:

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

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

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

RO

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Evitați acoperirea acestor orificii de ventilație. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

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

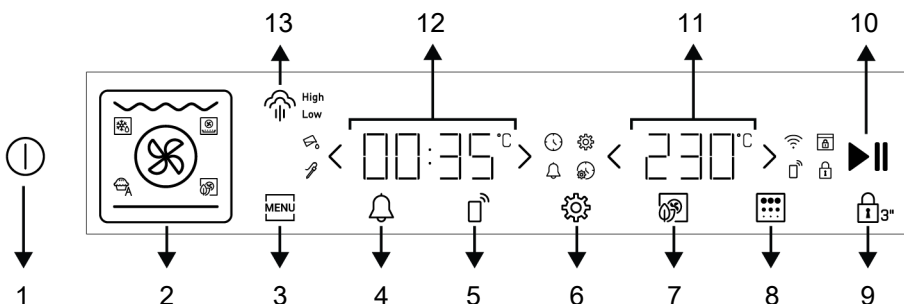
Dacă ușa produsului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de comandă a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul procesului de gătit este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59. În cazul unei întreruperi de curent, timpul setat de gătit și de gătit va fi anulat.
- În timp ce se face orice ajustare, simbolurile relevante clipească pe afișaj. Pentru a salva ajustările, atingeți tasta relevantă din descriere sau așteptați puțin.
- Dacă timpul de gătit este setat la începerea gătitului, timpul rămas este afișat pe afișaj. Dacă timpul de gătit nu este setat, timpul scurs este afișat pe afișaj. În unele funcții de operare, este setată preîncălzirea rapidă. Timpul scurs sau timpii de gătit încep să apară pe afișaj atunci când preîncălzirea rapidă este finalizată și temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată.

Unitatea de control



- 1 Tastă pornit/oprit
- 3 Tastă Meniu
- 5 Tastă telecomandă
- 7 Cheie pentru încălzire ventilator eco
- 9 Tastă de blocare taste
- 11 Zona indicatorului de temperatură

13 Tastă abur

- > Tastă de reducere valoare
 - < Tastă de creștere valoare
 - Simbol timp de coacere
 - Simbol alarmă
 - Simbol setări
 - Simbolul orei zilei
 - Simbolul de blocare a tastelor
 - Simbol temperatură
 - Simbol Wifi *
 - Simbol sondă de carne *
 - Simbol de blocare ușă *
 - Simbol telecomandă *
 - Low Simbol nivel scăzut de abur *
 - High Simbol nivel ridicat de abur *
 - Adăugați simbolul de avertizare pentru apă *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

Porniți cuptorul atingând tasta ①. Apare primul afișaj splash.

Dacă nu se fac setări cu privire la cuptor pe acest afișaj, cuptorul se va opri după o anumită perioadă de timp și ora din zi va apărea pe afișaj.

Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul atingând tasta ①. Ora din zi apare pe afișaj.

- 2 Afișaj funcție
- 4 Tastă alarmă
- 6 Tastă setări
- 8 Cheie de curățare cu abur
- 10 Tastă pornire/oprire coacere
- 12 Zona indicatorului Temporizator/durată

Gătire manuală prin selectarea temperaturii și a funcției de funcționare a cuptorului

Puteți găti mâncarea controlând-o manual (sub propriul control) fără a seta un timp de gătit selectând temperatura și funcția de funcționare specifică mesei dvs.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Creați funcția de funcționare în funcție de încălzitoarele pe care doriți să le utilizați prin intermediul afișajului funcțional. Puteți găsi informații detaliate despre crearea unei funcții de operare în Funcțiile de operare a cuptorului [► 61] secțiunea.



Pentru a găti în funcția Încălzire ventilator eco, selecția nu poate fi utilizată prin afișarea funcției. Pentru a activa funcția Încălzire ventilator eco, activați tastele de jos atingând tasta . Selectați această funcție de operare atingând tasta . Puteți seta temperatura și timpul ca în pașii următori. Când cuptorul funcționează în funcția Încălzire ventilator eco, culoarea Încălzire ventilator eco „verde” de pe afișaj devine albă atunci când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată sau când ușa cuptorului este deschisă.

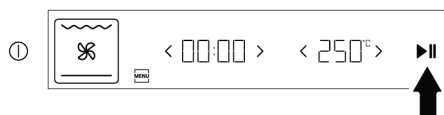
3. Temperatura predefinită pentru funcția de operare pe care ați creat-o apare pe afișaj. Pentru a schimba această temperatură, atingeți tastele </> din zona de afișare a temperaturii.



- i Tastele >/< din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

- i Dacă modificați funcția de funcționare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de funcționare, ultima temperatură setată va apărea pe afișaj. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de funcționare selectate, va apărea temperatura recomandată pentru funcția de funcționare respectivă.

4. După ce funcția de lucru și temperatura sunt setate, atingeți tasta ►► pentru a începe gătitul.



- ⇒ Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat în funcția pe care ați creat-o și temperatura setată. Preîncălzirea rapidă este definită în unele funcții de operare. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe ecran este afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul scurs începe să apară pe afișaj. Deoarece gătitul manual se face fără a seta timpul de gătire, cuptorul nu se

oprește automat. Trebuie să controlați singur gătitul și să îl opriți. Când gătitul este terminat, atingeți tasta ►► pentru a încheia gătitul sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

Gătirea prin ajustarea timpului de gătire;

Selectând temperatura și funcția de funcționare specifice mesei dvs. și setând timpul de gătit prin intermediul unității de control, puteți opri cuptorul automat la sfârșitul timpului.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Creați funcția de funcționare în funcție de încălzitoarele pe care doriți să le utilizați prin intermediul afișajului funcțional. Puteți găsi informații detaliate despre crearea unei funcții de operare în Funcțiile de operare a cuptorului [► 61] secțiune.



3. Temperatura predefinită pentru funcția de operare pe care ați creat-o apare pe afișaj. Pentru a schimba această temperatură, atingeți tastele </> din zona de afișare a temperaturii.



- i Tastele >/< din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

i Dacă modificați funcția de funcționare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de funcționare, ultima temperatură setată va apărea pe afișaj. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de funcționare selectate, va apărea temperatura recomandată pentru funcția de funcționare respectivă.

4. Atingeți tastele </> ale zonei de afișare a ceasului/orei pentru a seta timpul de gătit.

⇒ Simbolul  apare pe ecran.



i Pentru a seta rapid timpul de gătire, după setarea funcției de funcționare și a temperaturii, puteți activa timpul de gătire ca 30 de minute atingând tasta > din zona de afișare a ceasului/orei și modificați ora cu tastele </>.

i Timpul de gătit crește cu 1 minut în primele 15 minute și cu 5 minute după 15 minute.

5. După setarea funcției de lucru, a temperaturii și a timpului de gătire, atingeți tasta ►|| pentru a începe gătitul.



6. Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat cu funcția pe care ați creat-o și temperatura pe care ați setat-o. Unele funcții de operare au o caracteristică de preîncălzire rapidă. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe afișaj este

afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul de gătire începe să numere în jos pe afișaj. După terminarea timpului de gătire setat, afișează "End", se aude un avertisment sonor și gătitul se oprește.

7. Semnalul sonor va suna timp de două minute. Dacă tasta ►|| este atinsă în timp ce semnalul sonor sună și "End" textul este afișat pe afișaj, cuptorul va continua să funcționeze la nesfârșit. Dacă tasta  este atinsă, cuptorul se va opri. Dacă este atinsă orice altă tastă decât aceste taste, semnalul sonor va fi oprit.

5.3 Gătirea asistată cu abur

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

Sunt 2 niveluri diferite de asistență al aburului: abur redus și abur intens. În timpul coacerii, aburul este eliberat în cuptor la intervale precise. În general, nivelul redus de abur este recomandat pentru coacerea produselor de patiserie prăjituri, pateuri, pâine, nivelul intens de abur este recomandat pentru coacerea alimentelor pe bază de carne (precum bucăți mari, pui întreg) Această caracteristică va depinde de alimentul care îl gătiți. În acest scop, consultați tabelul pentru modurile de coacere.

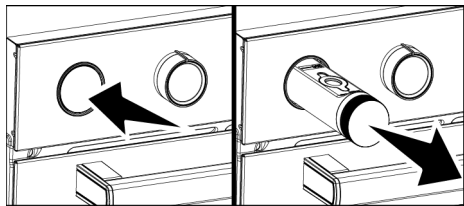
Avertizări generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai cu funcții de operare al căror simbol  clipește pe ecran la prima selectare a funcției.
- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai la temperaturi peste 120 °C.

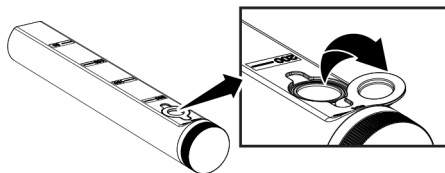
- Nu puneți mai multă apă în rezervorul de apă decât nivelul „max” în timpul gătirii.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătire asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.
- Dacă produsul dumneavoastră are o sondă pentru carne, asigurați-vă că capacul sondei pentru carne este închis înainte de gătire asistată cu abur. În caz contrar, pot exista scurgeri de abur din priza sondei pentru carne.

Pentru gătitul asistat cu abur:

1. Începeți coacerea după ce verificați masa de gătit asistată cu abur și setați funcția, temperatura și timpul în funcție de mâncarea pe care doriți să o gătiți. Puteți determina cantitatea de apă care trebuie adăugată, temperatura, funcția de coacere și timpul de coacere care nu sunt în tabel.
2. Împingeți rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului. Scoateți rezervorul de apă din fanta sa.

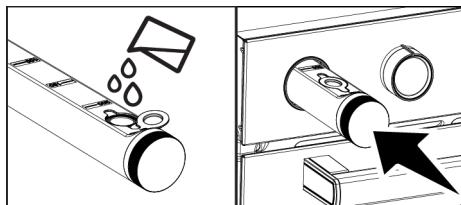


3. Deschideți capacul de plastic de pe rezervorul de apă așa cum se arată mai jos.



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

4. Umpleți cu cantitatea de apă indicată în masa de gătit și așezați capacul de plastic pe rezervorul de apă în locul său.



5. Introduceți mâncarea în cuptor în poziția recomandată a raftului.
6. Creați funcția de funcționare în funcție de încălzitoarele pe care doriți să le utilizați și de locul în care funcția de gătit asistată cu abur este activă prin intermediul afișajului funcțional. Puteți găsi informații detaliate despre crearea unei funcții de operare în secțiunea Funcțiile de operare a cuptorului [► 61].

- i** Asistența Steam este disponibilă în funcțiile de operare Funcție „3D”, Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, Funcție Pizza și Încălzire ventilator.

i Puteți activa gătitul asistat de abur prin atingerea directă a tastei  fără a selecta funcția de operare. Când atingeți tasta , pe afișaj apare „Funcție „3D””. De asemenea, puteți crea funcții „Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator”, „Funcție Pizza” sau „Încălzire ventilator” atingând încălzitoarele.

7. Selectați nivelul ridicat sau scăzut al aburului atingând tasta  în funcție de tipul de mâncare pe care îl gătiți. Simbolul  apare pe afișaj pentru nivel ridicat de abur și simbolul  apare pentru nivelul scăzut al aburului.
8. Temperatura predefinită pentru funcția de operare pe care ați creat-o apare pe afișaj. Pentru a schimba această temperatură, atingeți tastele   din zona de afișare a temperaturii.

i Tastele   din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

9. Puteți seta un timp de gătit pentru gătit sau puteți găti manual controlând singur gătitul. Pentru a regla timpul de gătire, consultați secțiunea „Gătire prin ajustarea timpului de gătire”.

10. Atingeți tasta  pentru a începe gătitul.

- ⇒ **Dacă timpul de gătire nu este setat:** Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat în funcția pe care ați creat-o și temperatura setată. Preîncălzirea rapidă este definită în unele funcții de operare. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe ecran este afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul scurs începe să apară pe afișaj. Deoarece gătitul manual se face fără a seta timpul de gătire, cuptorul nu se

oprește automat. Trebuie să controlați singur gătitul și să îl opriți. Când gătitul este terminat, atingeți tasta  pentru a încheia gătitul sau atingeți tasta  pentru a opri complet cuptorul.

- ⇒ **Dacă timpul de gătire este setat:** Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat cu funcția pe care ați creat-o și temperatura pe care ați setat-o. Unele funcții de operare au o caracteristică de preîncălzire rapidă. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe afișaj este afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul de gătire începe să numere în jos pe afișaj. După terminarea timpului de gătit setat, afișează „End”, se aude un avertisment sonor și gătitul se oprește. Semnalul sonor va suna timp de două minute. Dacă tasta  este atinsă în timp ce semnalul sonor sună și textul „End” este afișat pe afișaj, cuptorul va continua să funcționeze la nesfârșit. Dacă tasta  este atinsă, cuptorul se va opri. Dacă este atinsă orice altă tastă decât aceste taste, semnalul sonor va fi oprit.

În timpul gătirii asistate cu abur:

- Dacă în recipient este suficientă apă, cuptorul va continua coacerea asistată cu abur până când se va consuma toată apa din recipient.
- Dacă apa din rezervorul de apă se epuizează sau dacă nu este suficientă apă adăugată, simbolul  va începe să clipească pe afișaj și după un timp va emite un avertisment sonor. Între timp, cuptorul continuă să gătească fără abur.
- Pentru a continua coacerea asistată cu abur, îndepărtați recipientul, umpleți-l cu apă suficientă și așezați-l înapoi în compartimentul său. Cuptorul va începe să elibereze abur trăgându-și singur apă din rezervor.

- În timpul gătirii asistate cu abur, sunetul de funcționare a pompei din cuptor este normal, mai ales când apa rămasă în rezervorul de apă a scăzut.

După gătitura asistată cu abur:

- Câteodată după finalizarea gătirii asistate cu abur, cuptorul va trage apa rămasă în generatorul de abur înapoi în recipient. În acest timp este normal să auziți sunetul de funcționare al pompei.
- Când apa reziduală este trasă în rezervor, din motive de igienă, goliți această apă din rezervor.
- Pentru a nu vă pune sănătatea în primejdie, înaintea fiecărei sesiuni de coacere asistată cu abur, goliți rezervorul de apă și puneți apă proaspătă.

5.4 Setări

Activarea blocării cheii

Prin utilizarea funcției de blocare a tastelor, puteți preveni intervenția la unitatea de comandă în timpul gătitului. Blocarea cheii nu poate fi făcută atunci când gătitul nu este în curs.

1. În timp ce gătiți în cuptor, atingeți tasta  care apare pe afișaj.



- ⇒ Zona de afișare a temperaturii arată o numărătoare inversă 3-2-1. După terminarea numărătoare, blocarea cheii este activată și simbolul  apare pe afișaj.

-  Când blocarea cheii este activă, alte taste de pe unitatea de control nu pot fi utilizate, cu excepția tastei .

Dezactivarea blocării cheii

1. Atingeți tasta  de pe afișaj.
2. Atingeți tasta până când simbolul  dispare de pe afișaj.

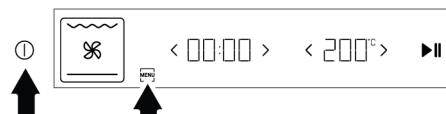
⇒ Simbolul  dispare de pe afișaj și blocarea cheii este dezactivată.

Setarea alarmei

De asemenea, puteți utiliza unitatea de control a produsului pentru orice scop de avertizare sau memento, altul decât gătitul. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de funcționare ale cuptorului. Este folosit în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul deșteptător atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit moment. De îndată ce ora setată este setată, ceasul va da un avertisment sonor.

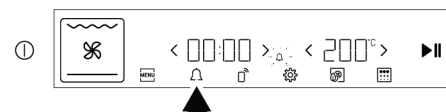
-  Durata maximă a alarmei poate fi de 23 de ore și 59 de minute.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tasta pentru a seta ora alarmei.

⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



4. Setați ora alarmei atingând tastele   din zona de afișare a orei/orei. Atingeți din nou tasta pentru a confirma setarea.



- ⇒ Timpul de alarmă este setat și simbolul  este aprins constant pe afișaj. Trebuie să atingeți din nou tasta pentru a vedea timpul de alarmă rămas.

5. După terminarea perioadei de alarmă, simbolul  începe să clipească și se aude un avertisment sonor.

Oprirea alarmei

1. La sfârșitul timpului de alarmă, semnalul sonor va suna timp de două minute. Atingeți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

⇒ Semnalul sonor este redus la tăcere.

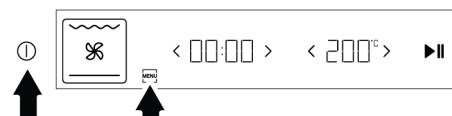
Dacă doriți să anulați alarma;

1. Atingeți tasta pentru a reseta ora alarmei. Atingeți tasta < până „00:00” apare pe afișaj.

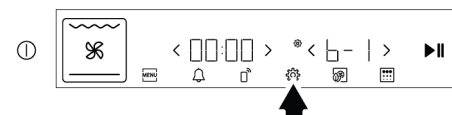
Reglarea volumului

Puteți regla volumul unității de control. Pentru a face această ajustare, cuptorul dvs. nu trebuie să gătească.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta MENU.



3. Atingeți tasta ⚙️ până **b-1** sau **b-2** apare pe afișaj.



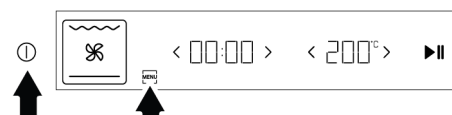
⇒ Simbolul ⚙️ clipește pe afișaj.

4. Reglați tonul dorit atingând tastele </> din zona de afișare a temperaturii.
5. Confirmați setarea atingând tasta MENU sau atingeți tasta ⚙️ pentru a trece la setarea următoare.

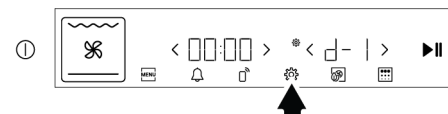
Reglarea luminozității afișajului

Puteți regla luminozitatea afișajului unității de control. Pentru a face această ajustare, cuptorul dvs. nu trebuie să fie în modul de gătit.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta MENU.



3. Atingeți tasta ⚙️ până **d-1**, **d-2** sau **d-3** apare pe afișaj.



⇒ Simbolul ⚙️ clipește pe afișaj.

4. Reglați luminozitatea dorită atingând tastele </> din zona de afișare a temperaturii. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
5. Confirmați setarea atingând tasta MENU sau atingeți tasta ⚙️ pentru a trece la setarea următoare.

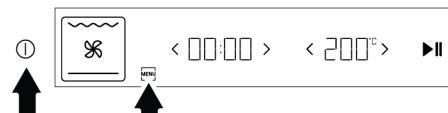
Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea aplicației „HomeWhiz”

Conectați cuptorul la o rețea fără fir cu un dispozitiv inteligent pe care îl puteți verifica prin aplicația „HomeWhiz”. Pentru a face acest lucru, instalați mai întâi aplicația „HomeWhiz” pe dispozitivul dvs. inteligent. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pe sistemele de operare mobile IOS și Android.

① După descărcarea aplicației „HomeWhiz”, trebuie să vă creați propria casă urmând pașii aplicației.

① Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și puteți activa telecomanda urmând pașii indicați în aplicație.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta MENU.



3. Atingeți simultan tastele ⚙️ și ⏸ timp de aproximativ 3 secunde.

⇒ Când cuptorul intră în modul de configurare, numărătoarea inversă 3-2-1 apare în zona de afișare a temperaturii, iar simbolul 📶 clipește pe afișaj.

4. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul dvs. inteligent. După crearea propriei case, selectați cuptorul sub produse de bucătărie, introduceți numărul de stoc al produsului dvs. în aplicație și urmați pașii din aplicație.

 Numărul de stoc al produsului este numărul care începe cu „77...” situat în partea de jos a capacului frontal al manualului.

5. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând pașii de aplicare.

⇒ Când conexiunea este finalizată, simbolul  se va aprinde continuu.

Activarea telecomenzii cuptorului

După introducerea acestuia în aplicația „HomeWhiz”, telecomanda cuptorului dvs. se poate face:

1. În timp ce simbolul  este vizibil pe afișaj, atingeți tasta  o dată.
- ⇒ Simbolul  apare pe afișaj împreună cu simbolul .

 Dacă simbolul  nu este vizibil pe ecran, atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.

 Dacă simbolul  apare pe afișaj, dar se aude un semnal de eroare la atingerea tastei  și simbolul  nu apare pe afișaj sau simbolul  clipește, verificați conexiunea la internet la care ați conectat produsul. Dacă conexiunea la internet este bună și problema persistă, repetați pașii de instalare.

Ștergerea potrivirii cuptorului „HomeWhiz” conectat

După ce adăugați produsul în aplicația „HomeWhiz”, informațiile despre produsul dvs. se vor potrivi cu contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „HomeWhiz”. Pentru a șterge meciul dacă pierdeți accesul la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie urmați pașii următori.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tastele  și  timp de aproximativ 5 secunde.
- ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.
4. Odată ce numărătoarea inversă este completă, pe ecran va apărea o animație de ștergere a meciului.
 5. Odată ce procesul de ștergere a asocierii este finalizat fără probleme, se va auzi un sunet de avertizare și cuptorul va reporni.
-  Dacă apare o problemă în timpul procesului de ștergere a meciului și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.
6. După finalizarea procesului de ștergere a potrivirii, reporniți produsul pe care îl puteți introduce în contul dvs. „HomeWhiz”.

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

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

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

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

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

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informații generale despre gătit

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

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

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta

poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.

- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.

- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

RO

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	250	10 ... 20
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

6.1.3 Grătar

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

Avertizări generale

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4
Sari peste preîncălzire după 5 minute la grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

6.1.4 Gătirea asistată cu abur

Informații generale

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor

după preîncălzire. Duratele specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.

- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătitul asistat cu abur cu o singură tavă.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Funcție utilizată	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Nivel abur	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine întreagă	Tavă standard *	2	Încălzire ventilator	180	200	High	înainte de preîncălzire	30 ... 40	820
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	2	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	25 min. 250/max, după 190	max	High	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (O singură bucată)	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	180	max	High	15	40 ... 55	1000
Pulpă de mile cu legume	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	170	max+max***	High	după preîncălzire (imediat)	80 ... 100	2000
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	180	150	Low	înainte de preîncălzire	20 ... 30	1200
Prăjitură cu brânză	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ****	3	Încălzire ventilator	120	200	Low	30	60 ... 70	1450
Ciocănele de pui	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	200	150	High	după preîncălzire (imediat)	20 ... 30	800
Cartofi copti	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	190	100	Low	25	45 ... 55	500

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Funcție utilizată	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Nivel abur	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine de hamburger	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	180	200	High	Înainte de preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	200	100	Low	după preîncălzire (imediat)	15 ... 25	500

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

** Indică timpul trecut după preîncălzire.

*** Adăugați apă până la nivelul „max” la jumătatea timpului de gătire.

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

6.1.5 Alimente de test

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grătar

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

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

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

Iaurt

Prepararea iaurtului;

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

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

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

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

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

Inox - suprafețe inoxidabile

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

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru petele dificile, se poate utiliza o soluție de curățare pentru cuptor și grătar recomandată pe site-ul web al mărcii produsului dumneavoastră. Nu utilizați o soluție de curățare externă pentru cuptor.

Dacă suprafața este foarte murdară, umeziți-o ușor și curățați ușor cu o perie cu peri moi sau cu o sârmă de frecat. Evitați aplicarea unei presiuni excesive.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

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

Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

7.2 Accesorii de curățare

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

7.3 Curățarea panoului de control

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

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

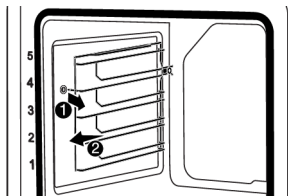
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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

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

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



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

7.5 Curățarea cu abur

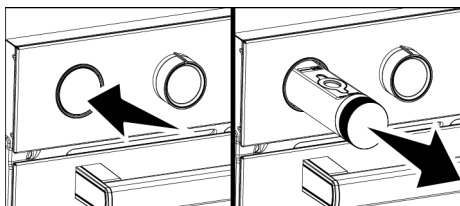
Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

Avertizări generale

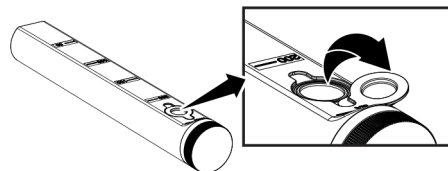
- Nu pot fi modificate: temperatura, timpul și nivelul de abur, în cazul funcției de curățare cu abur.
- Funcția de curățare va fi anulată dacă cantitatea de apă este consumată în primele 5 minute de la începerea funcției

de curățare cu abur, dacă rezervorul de apă este îndepărtat sau ușa este deschisă.

- Dacă temperatura din interiorul cuptorului este peste 120°C funcția de curățare cu abur nu va începe.
1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
 2. Apăsăți rezervorul de apă pe panoul de control al cuptorului. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.

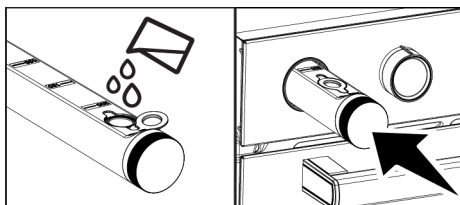


3. Deschideți capacul de plastic de pe rezervorul de apă așa cum se arată mai jos.



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

4. Umpleți rezervorul cu 200 ml de apă și așezați capacul de plastic pe rezervorul de apă în locul său.

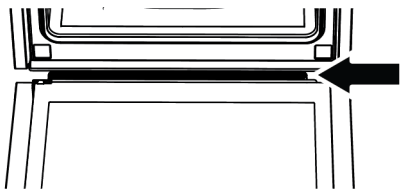


5. La finalizarea timpului pe ecran va apare "00:00".

6. Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.
7. În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

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

8. (**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**) După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



7.6 Curățarea ușii cuptorului

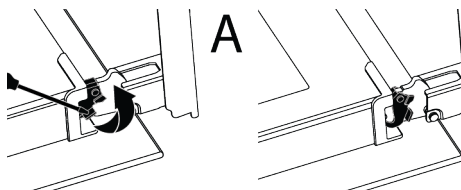
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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

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

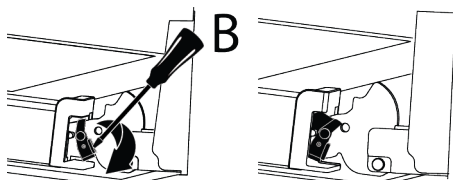
i Geamul interior al ușii cuptorului este acoperit cu un material ușor de curățat. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi duri, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor.

Îndepărtarea ușii cuptorului

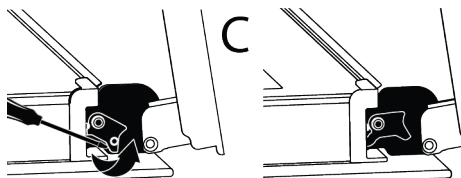
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



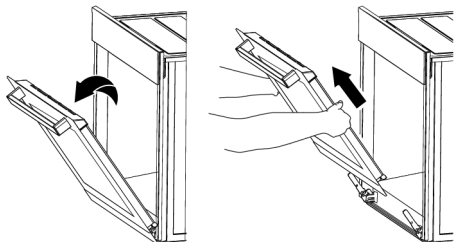
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de ușii cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

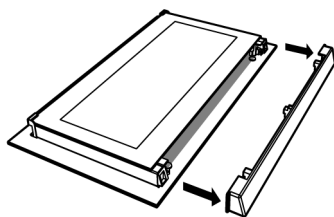
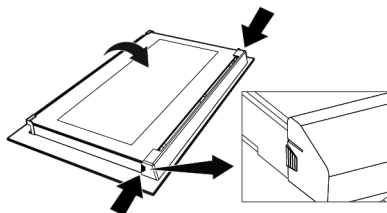


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închiideți clemele de pe locașul balamalei.

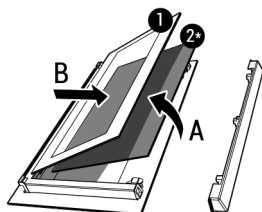
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

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



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



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

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

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

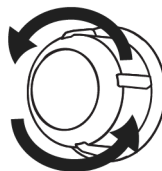
Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

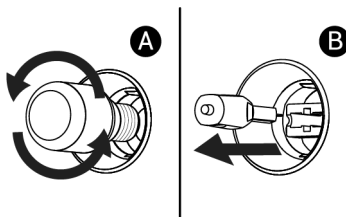
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm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

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

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



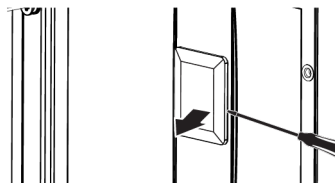
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



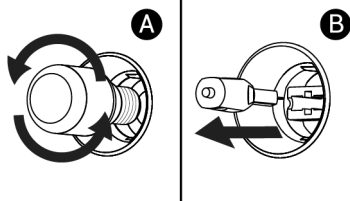
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

RO

8 Depanare

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

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

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

În timpul coacerii apar stropi de apă

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

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

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

Produsul nu funcționează.

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

Lumina cuptorului nu este pornită.

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

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

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

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

Aplicația „HomeWhiz” nu arată corect starea cuptorului.

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

După introducerea produsului în aplicația „HomeWhiz”, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs. cu locuința dvs. și cu

camera pe care ați specificat-o. Acest dispozitiv aparține altei locuințe." sau dacă ați uitat în care cont „HomeWhiz”

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

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

- În cazul în care mai multe aparate electrocasnice din locuința dvs. sunt setate în modul de configurare în același

timp și transmit semnal bluetooth, este posibil să primiți avertismentul „Mai multe rețele Bluetooth detectate” în timpul instalării în aplicația „HomeWhiz”.
>>> Închideți modulele de instalare ale celorlalte aparate și continuați să utilizați un singur aparat cu modul de instalare activat.

Alți termeni decât limba pe care am specificat-o apar în aplicația „HomeWhiz”.

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

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

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

Rețeaua de service Beko România

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

Call Center

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

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

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

