

# beko

## Vestavná trouba

Návod na použití

## Cuptor incorporabil

Manual de utilizare



BBIS13400XMSWAE

385441726\_1/ CS/ RO/ R.AA/ 24.10.2022 12:32  
7768287824

# Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce .....</b>	<b>4</b>
1.1 Zamýšlené použití .....	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků .....	4
1.3 Elektrická bezpečnost .....	5
1.4 Bezpečnost dopravy .....	6
1.5 Bezpečná instalace .....	7
1.6 Bezpečnost použití .....	7
1.7 Upozornění na teplotu .....	8
1.8 Použití příslušenství .....	8
1.9 Bezpečnost při vaření .....	8
1.10 Parní systém .....	9
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění... ..	10
<b>2 Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>11</b>
2.1 Směrnice o odpadech.....	11
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	11
2.2 Informace o balíčku .....	11
2.3 Doporučení pro úsporu energie ...	11
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>12</b>
3.1 Představení výrobku .....	12
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku.....	12
3.2.1 Ovládací panel .....	13
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby.....	13
3.3 Provozní funkce trouby .....	14
3.4 Příslušenství k produktu .....	15
3.5 Použití příslušenství výrobku.....	16
3.6 Technické specifikace .....	19
<b>4 První použití.....</b>	<b>20</b>
4.1 První nastavení časovače .....	20
4.2 Počáteční čištění .....	20
<b>5 Použití trouby .....</b>	<b>21</b>
5.1 Všeobecné informace o používání trouby .....	21
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby .....	21
5.3 Vaření za pomoci páry.....	27
5.4 Nastavení .....	30
5.5 Používání sondy na maso .....	35
<b>6 Obecné informace o pečení.....</b>	<b>37</b>
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě .....	37
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby....	38

6.1.2 Maso, ryby a drůbež.....	41
6.1.3 Gril.....	42
6.1.4 Vaření za pomoci páry .....	42
6.1.5 Testované potraviny .....	44
<b>7 Údržba a čištění.....</b>	<b>45</b>
7.1 Obecné informace o čištění .....	45
7.2 Příslušenství pro čištění.....	46
7.3 Čištění ovládacího panelu.....	46
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) .....	47
7.5 Čištění párou.....	47
7.6 Čištění dveří trouby .....	48
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby .....	49
7.8 Čištění světla trouby.....	50
<b>8 Odstraňování závad .....</b>	<b>51</b>

## Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

### Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMK** Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Y

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## 1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

### 1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by neměl být používán k ohřevu, ohřevu talířů, sušení ručníků nebo oblečení jejich pověšením na rukojeť.

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními

schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.

- Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odřízněte napájecí zástrčku a znemožněte funkčnost výrobku.



### 1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem na plotýnce). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Výrobek nesmí být během instalace, opravy a přepravy zapojen do zásuvky.
  - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
  - Pokud váš výrobek nemá napájecí kabel, použijte pouze napájecí kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
  - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
  - Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohou být poškozeny spoje.
  - Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
  - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte uříznuté nebo poškozené kabely nebo propojovací kabely.
  - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
  - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Výrobek nezapojujte do volného výstupu, který se vymanil z jeho zásuvky, je rozbitý, znečištěný, mastný, hrozí u něj riziko kontaktu s vodou (například voda, která může stéci z pracovní desky).
  - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Nikdy neodpojujte kabel tahem, vždy vytahujte držením za zástrčku.
  - Ujistěte se, že je zástrčka výrobku bezpečně zasunuta do zásuvky, aby nedocházelo k jiskření.



#### **1.4 Bezpečnost dopravy**

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.

- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Nepokládejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Výrobek se nesmí přepravovat, je-li v něm voda. Může se přepravovat po ukončení vypouštění vody.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby nedošlo k poškození odnímatelných nebo pohyblivých částí výrobku a výrobku.
- Zkontrolujte celkový vzhled produktu, zda nedošlo k poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy.

### 1.5 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).

- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, výrobek by neměl být instalován za dekorativní dvířka.

### 1.6 Bezpečnost použití

- Ujistěte se, že je výrobek po každém použití vypnut.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte pojistku z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte vadné nebo poškozené spotřebiče. Odpojte elektrické / plynové přípojky, pokud existují, výrobku a zavolejte autorizovaný servis.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé.
- Nestoupejte na výrobek, abyste si tak pomohli na něco dosáhnout nebo z jakéhokoli jiného důvodu.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- Hořlavé předměty uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty ve varném prostoru.

- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

### 1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části výrobku budou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti do 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělého.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé/výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Během otevírání trouby z ní může uniknout pára, držte se od ní proto dále. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu se může výrobek zahřát. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.

- Při vkládání jídla do horké trouby nebo vyjímání jídla z horké trouby vždy používejte tepelně odolné rukavice do trouby atd.

### 1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a tác byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuňte až na konec varné zóny.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.

### 1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky jídla, olej atd. uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Před vařením odstraňte takto hrubé nečistoty.



- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocněním.
- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečicího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečicí papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečicím papíru, který používáte. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.



### 1.10 Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je uvedeno v tabulce pro vaření.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umisťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.



### **1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržku na vodu otřete čistým vlhkým hadříkem, osušte ji suchým hadříkem a takto ji odložte. Nádržku nikdy nesušte v troubě.
- Proti vodnímu kameni, který se může tvořit ve vodní nádrži, do nádrže vložte 200 cc vody a 1 čajovou lžičku citrónové soli a nechte odstát asi 1 hodinu. Pak ji premyjte velkým množstvím vody a vysušte. Tento postup se doporučuje aplikovat po každých 4 - 5 použitích.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Vodní kámen, který se může vytvořit na dně trouby, nečistěte

seškrabováním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

- V závislosti na frekvenci parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.

- V případě skvrn od vodního kamene, které se mohou objevit na rámu po vaření s pomocí páry, se doporučuje troubu vyčistit octovou vodou a hadříkem.

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

### 2.2 Informace o balíčce

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnici. Nelikvidujte

obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

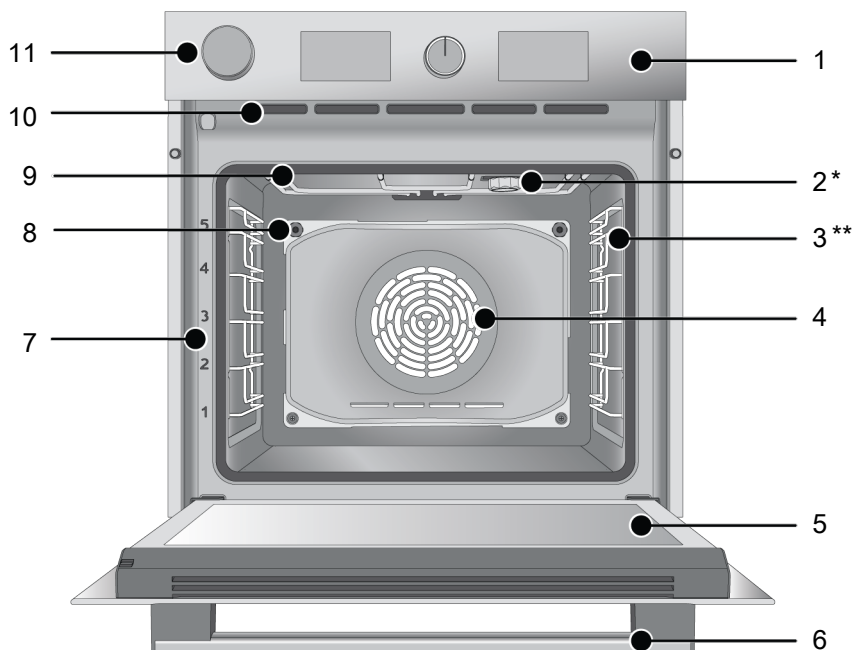
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v

provozní funkci Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

## 3 Váš výrobek

### 3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Poloha police

9 Horní ohříváč

11 Nádrž na vodu

2 Žárovka

4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

6 Rukojeť

8 Otvor výstupu páry

10 Ventilací otvory

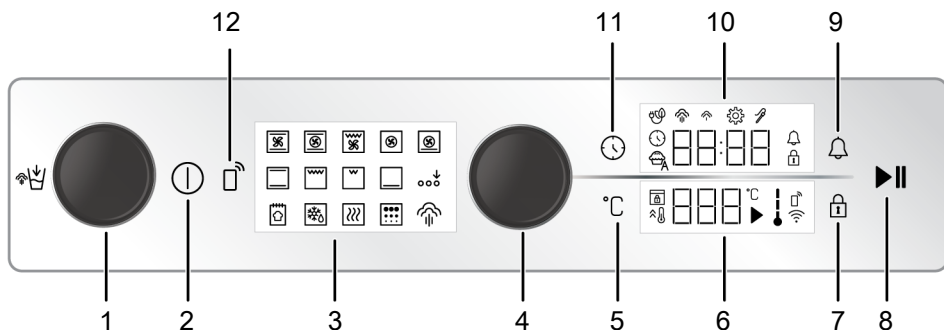
\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

\*\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

### 3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

### 3.2.1 Ovládací panel



- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Nádrž na vodu              | 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí        |
| 3 Zobrazení funkcí           | 4 Knoflík řízení trouby           |
| 5 Tlačítko nastavení teploty | 6 Oblast kontrolky teploty        |
| 7 Tlačítko uzavření tlačítek | 8 Tlačítko start / stop pečení    |
| 9 Tlačítko alarmu            | 10 Oblast kontrolky času / trvání |
| 11 Tlačítko času a nastavení | 12 Tlačítko kontroly odstranění   |

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

### 3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

#### Knoflík řízení trouby

Nastavení na indikátoru časovače/hodin a indikátoru teploty můžete zkontrolovat pomocí ovládacího knoflíku trouby. Tato nastavení můžete procházet otáčením tohoto ovládacího knoflíku trouby doprava a doleva a potvrdit je stisknutím knoflíku.

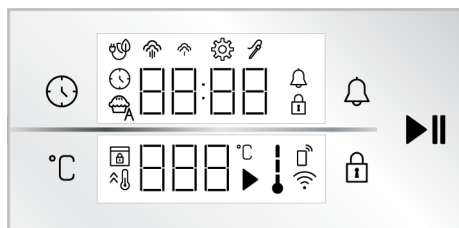
#### Kontrolka vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

#### Zobrazení funkcí

Provozní funkce vaší trouby jsou umístěny na displeji funkcí na vaší troubě. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce umístěné na obrazovce jsou schematické, nemusí být k dispozici ve vašem spotřebiči. Funkce vašeho výrobku jsou popsány v části s názvem „Funkce ovládání trouby“.

#### Oblasti indikátoru:



#### Tlačítka :

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

#### Oblast kontrolky času / trvání :

 : Symbol času pečení/denního času

 : Symbol alarmu


 : Symbol nastavení

 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

 : Symbol pečení s eko ventilátorem

 : Symbol nízké úrovně páry \*

 : Symbol vysoké úrovně páry \*

 : Symbol sondy na maso \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.


#### Oblast kontrolky teploty :

 : Symbol pečení

 : Symbol teploty

 : Symbol teploty uvnitř trouby

 : Symbol rychlého ohřevu (booster)

 : Symbol zámku dveří \*









 : Symbol kontroly odstranění \*









 : Symbol wifi \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

### 3.3 Provozní funkce trouby


V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulami se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříváný horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříváný ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší. Použití této funkce je vysvětleno v části s názvem „Obsluha ovládací jednotky trouby“.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	Aktiva funkce navíc	-	Slouží k aktivaci provozních funkcí, které se na začátku nezobrazují na displeji funkcí.
	Funkce páry	-	Používá se k vaření v páře. Aktivuje provozní funkce vaření s podporou páry.
	Čištění párou	-	Tato poloha se používá ke změkčení nečistot, které se vytvořily v troubě bezprostředně po dokončení přípravy jídla. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.
	Funkce automatického vaření (SmartBakePro)	-	Pomocí této funkce můžete vařit pokrmy definované pro váš výrobek bez nastavování teploty, funkce a času. Seznam definovaných jídel je popsán v následujících částech.

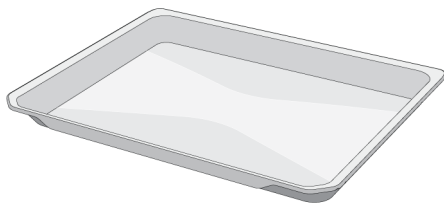
### 3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.

 Plechy uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

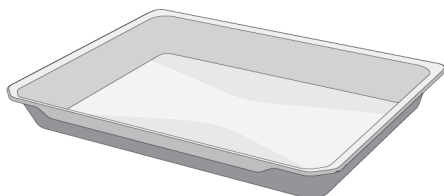
#### Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



#### Hluboký podnos

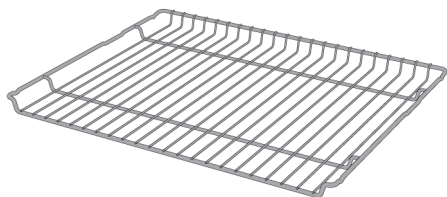
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



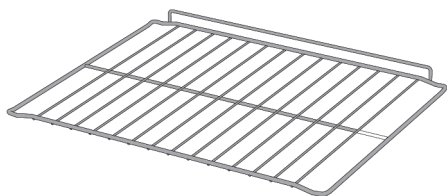
## Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

**U modelů s drátěnými policemi :**

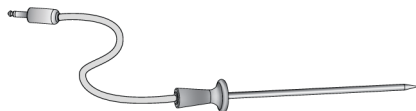


**U modelů Modely bez drátěných polic :**



## Sonda na maso

Při vaření masných pokrmů se tenký dlouhý konec přikládá do masa a druhý konec se používá tak, že se připojí k jeho zásuvce na boční stěně přístroje.

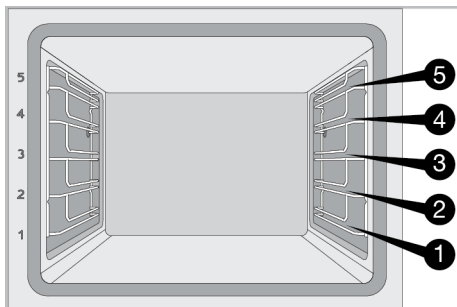


## 3.5 Použití příslušenství výrobku

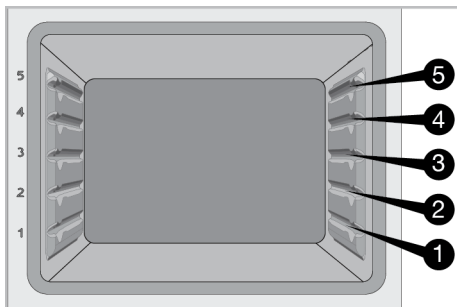
### Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

**U modelů s drátěnými policemi :**



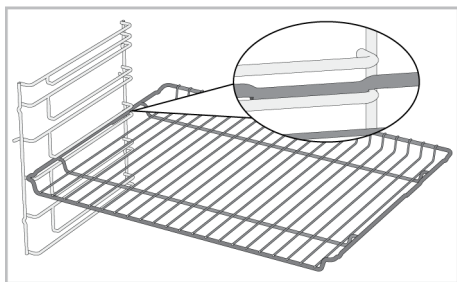
**U modelů Modely bez drátěných polic :**



### Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

**U modelů s drátěnými policemi :**

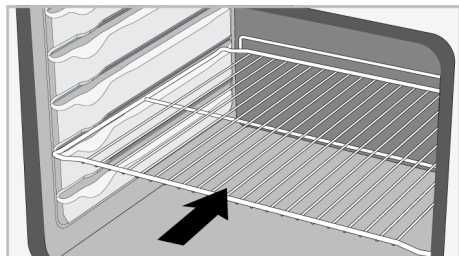
Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



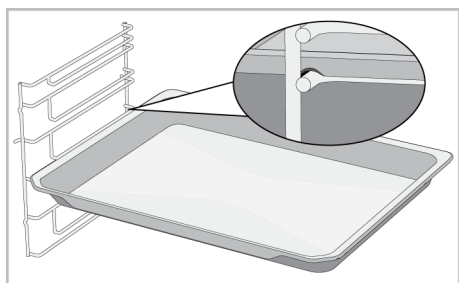


**U modelů Modely bez drátěných polic :**

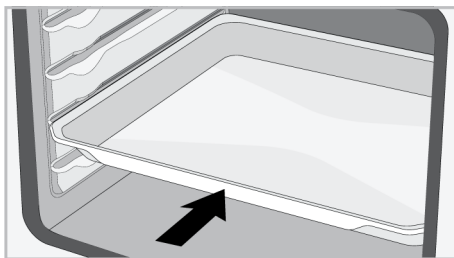
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.

**Položte plech na doporučenou polici****U modelů s drátěnými policemi :**

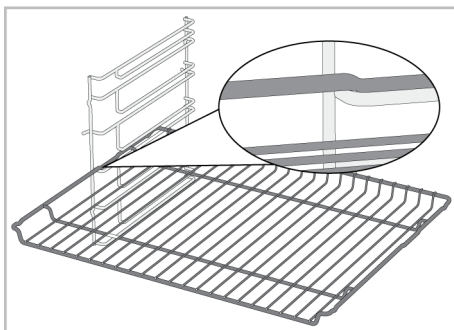
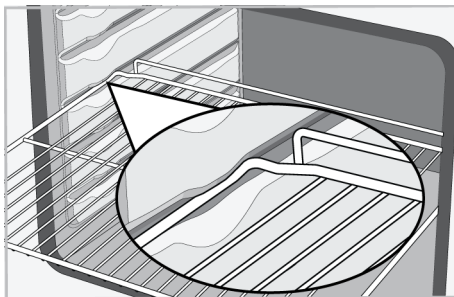
Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.

**U modelů Modely bez drátěných polic :**

Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.

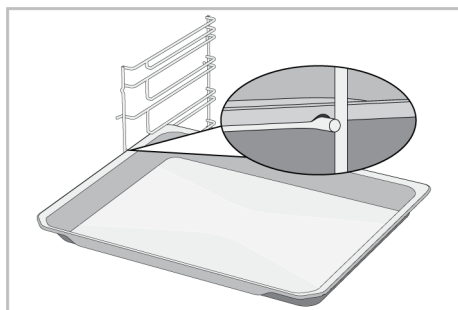
**Funkce zastavení drátěného grilu**

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

**U modelů s drátěnými policemi :****U modelů Modely bez drátěných polic :****Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi**

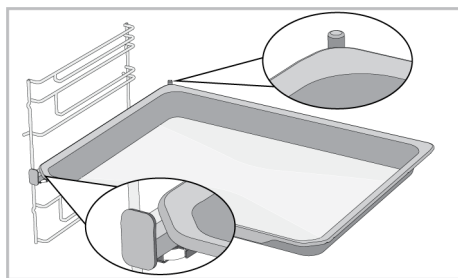
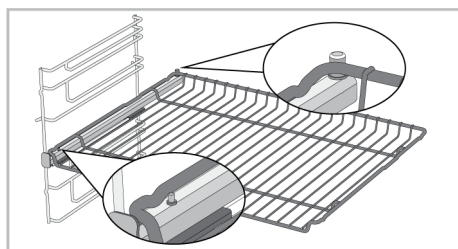
K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního

dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



### **Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem**

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



### 3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	3,4
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli. 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.


## 4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

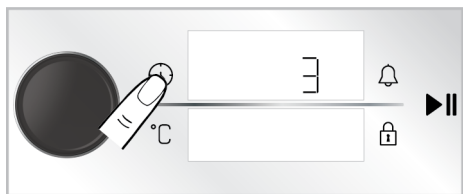
### 4.1 První nastavení časovače





Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

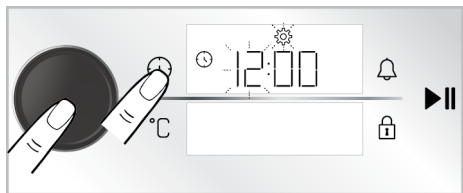
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




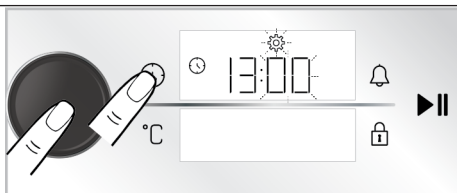
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .


⇒ Časovač a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.




3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Minuty a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Denní čas je nastaven a symbol  nepřetržitě svítí.



Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.



V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

### 4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 14]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.

6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

#### **Před použitím příslušenství:**

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

**OZNÁMENÍ:** Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

**OZNÁMENÍ:** Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

## **5 Použití trouby**

### **5.1 Všeobecné informace o používání trouby**

**Chladicí ventilátor ( Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. )**

Váš výrobek je vybaven chladicím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu

trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Doba chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.


#### **Osvětlení trouby**

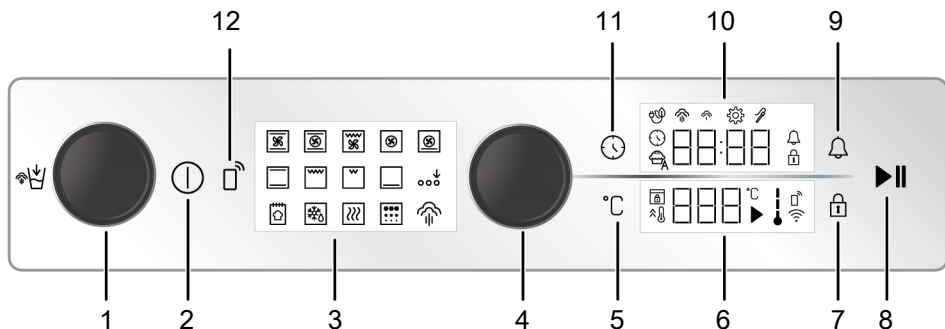
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne. Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne.

### **5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby**

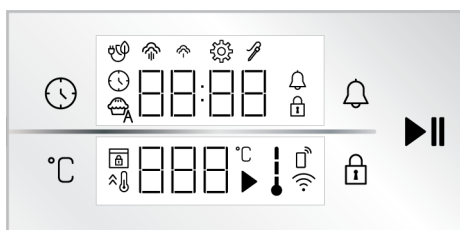
#### **Obecná varování pro řídicí jednotku trouby**

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení přehřívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení přehřátí viz část „Nastavení“.



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 3 Zobrazení funkcí
- 4 Knoflík řízení trouby
- 5 Tlačítko nastavení teploty
- 6 Oblast kontrolky teploty
- 7 Tlačítko uzavření tlačítek
- 8 Tlačítko start / stop pečení
- 9 Tlačítko alarmu
- 11 Tlačítko času a nastavení
- 10 Oblast kontrolky času / trvání
- 12 Tlačítko kontroly odstranění



**Tlačítka :**

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

**Oblast kontrolky času / trvání :**

- : Symbol času pečení/denního času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol pečení s eco ventilátorem
- : Symbol nízké úrovně páry \*
- : Symbol vysoké úrovně páry \*
- : Symbol sondy na maso \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

**Oblast kontrolky teploty :**

- : Symbol pečení
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty uvnitř trouby
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- : Symbol zámku dveří \*
- : Symbol kontroly odstranění \*
- : Symbol wifi \*


\* : Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

**Zapnutí trouby**

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .  
 Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto stavu, lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu pečení a alarm.


Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

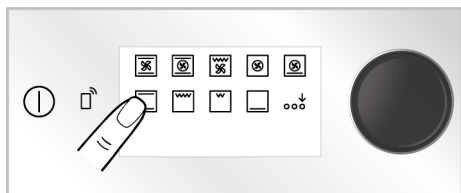
## Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka . Na displeji se zobrazí denní doba.

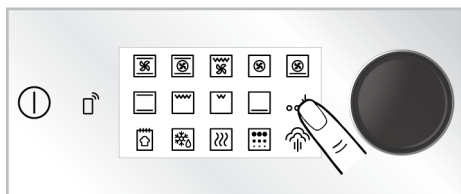
## Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

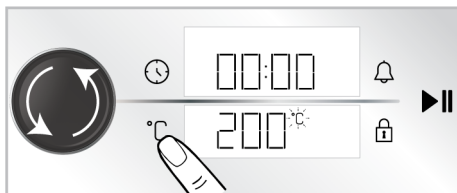
1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.




3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



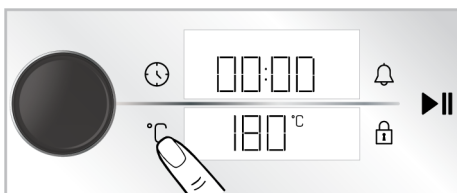
4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.
  - ⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.




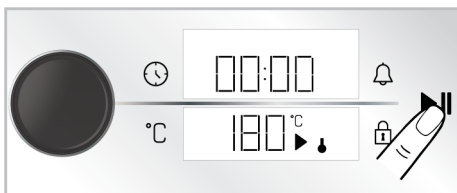
-  Pokud změňte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.




5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka .



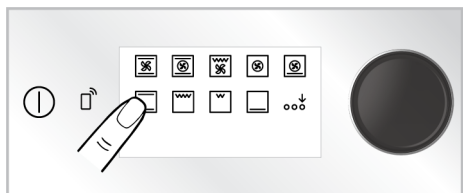
- ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly  a . Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu . Trouba se nevyplíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a

vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stiskněte tlačítko ►|| k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko ⓘ na úplné vypnutí trouby.

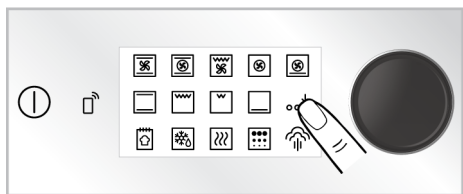
### Pečení nastavením doby pečení;

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení teploty pečení na 180 °C a doby pečení na 45 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⓘ.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

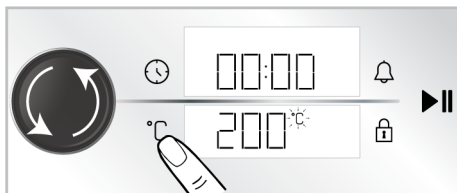


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

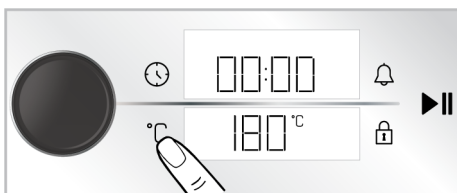
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



**i** Pokud změňte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

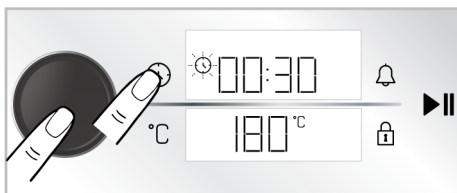
5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



6. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⓘ nastavte dobu pečení.

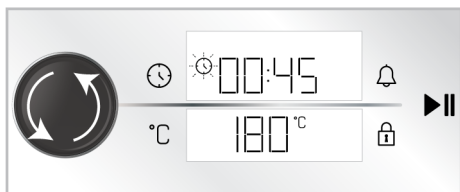
⇒ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ⓘ.





**i** Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ⌚ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

7. Nastavte časovač pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.



**i** Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶||.



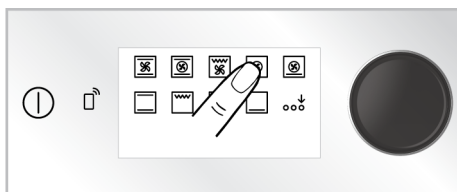
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené provozní funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ▶. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví.

9. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ▶|| během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Pokud se dotknete tlačítka ⌚, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

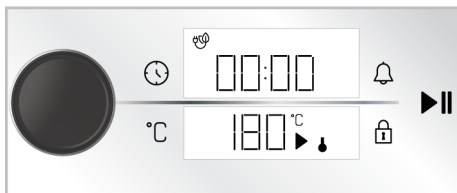
### Ekonomický ohřev ventilátorem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba pečení bude o něco delší.

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ⌚.
2. Dotkněte se a 3 sekundy podržte na displeji funkci funkci "Ohřev ventilátorem".



⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol ⌚ a funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" je aktivována.



3. Nastavenou teplotu můžete změnit a čas pečení nastavit tak, jak je popsáno v předchozích částech. Potom můžete začít péct.
 

⇒ V režimu "Ekonomický ohřev ventilátorem" svítí kontrolka kratší než u ostatních funkcí pečení z důvodu úspory energie při pečení.

## Funkce automatického vaření (SmartBakePro)


Díky této funkci můžete automaticky připravovat pokrmy testované v našich laboratořích bez nastavování funkce provozu, teploty a doby pečení díky senzorům ve výrobku.

### Automatické nádobí na pečení:

Režim	Potraviny	Poloha police	Příslušenství k použití
A01	Moučník na plechu	3	Standardní plech*
A02	Moučník ve formě	2	Kulatá dortová forma na drátěné mřížce**
A03	Piškotové koláče	2	Uzamčená forma na dort na drátěném roštu**
A04	Muffin	3	Kovová nádoba na muffiny na drátěné mřížce**
A05	Koláčky	3	Standardní plech*
A06	Celý chléb	2	Standardní plech*
A07	Čerstvá pizza	3	Standardní plech*

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

 Výše uvedená tabulka zobrazuje režimy jídla povolené v aplikaci "HomeWhiz". Režimy stravování lze zvýšit pomocí aktualizace. Nejnovější režimy potravin si můžete prohlédnout v aplikaci „HomeWhiz“.


### Všeobecná upozornění pro automatické pečení

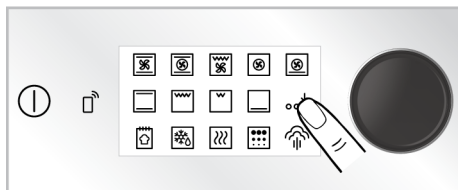
- V této funkci není možné nastavit provozní funkci, teplotu a čas.
- Doba pečení závisí na hmotnosti pokrmu. Trvání se zobrazí na displeji.
- Aby tato funkce správně fungovala, musí být trouba studená. Pokud trouba není dostatečně studená, když se dotknete tlačítka ►||, abyste spustili automatické pečení, na displeji se zobrazí upozornění "HOT", trouba zapípá a na displeji začne blikat symbol . Když je trouba dostatečně studená, opět se dotknete tlačítka ►|| a na displeji se nezobrazí upozornění "HOT" a symbol  svítí nepřetržitě.

Na ovládacím panelu se automaticky zobrazí A01. Ostatní režimy můžete vařit výběrem přes aplikaci "HomeWhiz" nebo si můžete do ovládacího panelu stáhnout režim svého oblíbeného pokrmu, který můžete nejvíce používat namísto pokrmu A01, a používat tento režim prostřednictvím ovládacího panelu.

- Neotevírejte troubu, když je aktivní funkce automatického pečení. Pokud se otevře, sensorové pečení se deaktivuje a pečení se zastaví.
- Pro optimální pečení používejte doporučenou polohu roštu a pečicího příslušenství.
- Pokud přepnete na funkci automatického pečení, dokud je aktivní pečení v jiné provozní funkci, pečení se zastaví.

### Aktivace funkce automatického pečení

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Provozní funkce spodní řady aktivujete dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



3. Dotkněte se "Funkce automatického vaření (SmartBakePro)" na displeji funkcí.




- ⇒ Na displeji se aktivuje režim "A01". Pomocí aplikace "HomeWhiz" vyberte režim podle typu pečeného jídla.

4. Pečení spustíte dotykem tlačítka ►||.



- ⇒ Díky senzorům trouba automaticky nastaví funkci, teplotu a čas podle hmotnosti jídla a okamžitě začne pracovat. Na displeji se zobrazí symbol ►||. Po dokončení pečení se na displeji zobrazí upozornění "Konec", ozve se zvukové upozornění a pečení se zastaví.

 Po skončení automatického pečení se můžete dotknout tlačítka ►|| a pokračovat v pečení dalších 5 minut. Na displeji se zobrazí odpočítávání 5.

### 5.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry. Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

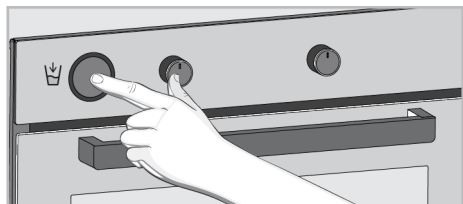
Existují 2 různé úrovně podpory páry: nízká pára a vysoká pára. Během pečení se pára dodává do trouby v určitých intervalech. Obecně se nízká úroveň páry doporučuje pečící cukrářských jídel, jako jsou koláče, pečivo, chléb, vysoká úroveň páry se doporučuje na pečení masových jídel (například velké kusy masa, celé kuře). Tato funkce může záviset na jídle, které vaříte. Pro tento účel si prohlédněte tabulku pečení.

#### Obecná varování

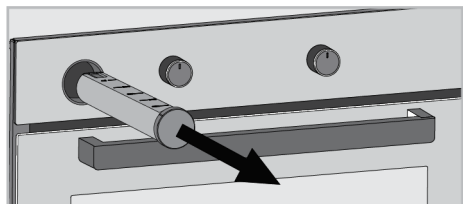
- Vaření pomocí páry se může provádět pouze při teplotách nad 120 °C.
- Objem nádržky na vodu je 250 ml. Během pečení nedávejte do nádržky na vodu více než 250 ml vody.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.

#### Pro vaření pomocí páry:

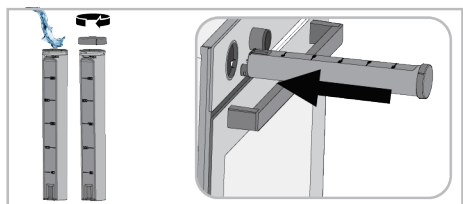
1. Pečení spusťte po zkontrolování tabulky parního vaření a nastavení funkce, teploty a času podle pokrmu, který chcete připravit. Můžete určit množství přidané vody, teplotu, funkci pečení a dobu pečení, které nejsou uvedeny v tabulce.
2. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby.



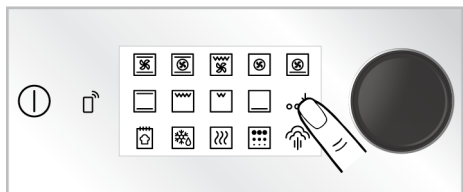
3. Vybete nádržku na vodu z jejího otvoru.



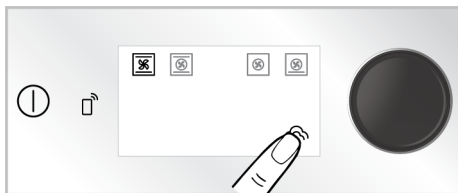
4. Otevřete víko zásobníku na vodu a doplňte množství uvedené v tabulce na pečení.



5. Zavřete víko a umístěte nádržku na vodu na její místo.  
6. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.  
7. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.  
8. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



9. Dotkněte se "Funkce páry" na displeji funkcí.

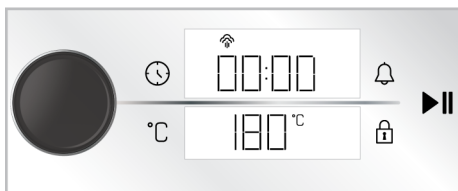


- ⇒ Funkce pečení, pomocí kterých můžete provádět parní pečení, se zobrazují na displeji. Aktivní pracovní funkce svítí jasněji.

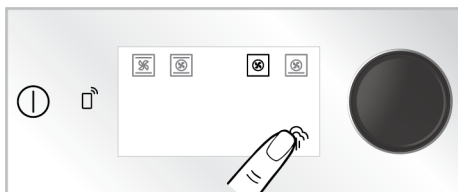
10. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření s parní asistencí.



- ⇒ Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota a symbol ☁ (vysoká úroveň páry) speciálně pro zvolenou funkci.

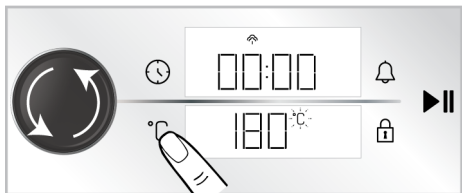


11. V závislosti na typu potravin můžete přepnout úroveň páry na nízkou. Chcete-li přepnout, dotkněte se Funkce páry.



12. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Dotkněte se tlačítka °C a otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava/ doleva, abyste tuto teplotu změnili.

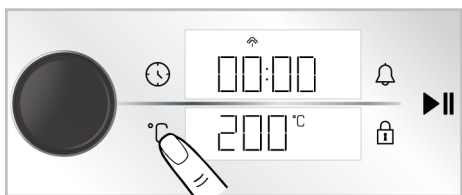
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



Pokud změňte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

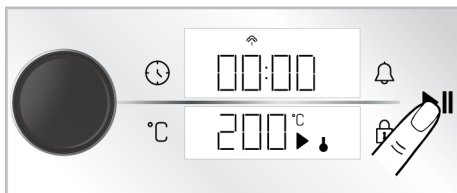
13. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



14. Můžete si nastavit čas pečení nebo péct manuálně a kontrolovat pečení sami. Chcete-li nastavit dobu pečení, viz část **"Pečení nastavením doby pečení"**.

15. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka ►►



⇒ **Pokud čas pečení není nastaven:**

Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stiskněte tlačítko ►► k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko Ⓛ na úplné vypnutí trouby.

⇒ **Pokud čas pečení není nastaven:**

Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ►► během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka Ⓛ. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

### Během vaření pomocí páry:

- Pokud je v nádrži na vodu dostatek vody, trouba pokračuje ve pečení s párou, dokud se voda v nádrži nemine.
- Pokud dojde voda v nádrži na vodu nebo pokud není dočerpané dostatečné množství vody, na displeji začne blikat symbol ☁ nebo symbol ☁ a po chvíli se vydá zvukové varování. Mezitím trouba dále vaří bez páry.
- Pro zrušení zvukové varování a pokračování ve pečení bez páry, stiskněte tlačítko ☁. Zvukový signál se zastaví a trouba pokračuje ve vaření bez páry.
- Chcete-li pokračovat v pečení pomocí páry, vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji dostatečným množstvím vody a vložte ji do místa. Trouba začne poskytovat podporu páry nasáváním vody z nádrže.
- Během vaření s asistencí páry je provozní zvuk čerpadla z trouby normální, zvláště když je v nádrži na vodu málo vody.

### Po vaření pomocí páry:

- Po určité době od ukončení vaření za pomoci páry trouba odčerpá zbylou vodu z generátoru zpět do nádrže. Mezitím je provozní zvuk čerpadla z trouby normální.
- Po nasátí zbytkové vody z hygienických důvodů vypustíte zbylou vodu z nádrže na vodu.
- Z důvodu zdravotních rizik vyprázdněte nádrž na vodu a vždy doliňte čerstvou vodu před každým pečením pomocí páry.

## 5.4 Nastavení





Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

### Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .




- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Po nastavení zámku tlačítek, pokud se dotknete libovolného tlačítka nebo stlačíte ovládací knoflík trouby, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

### Deaktivace zámku tlačítek


1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .



- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu z displeje časovače/trvání zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

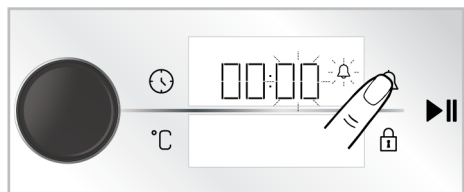
### Nastavení alarmu



Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy.

Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.



 Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
  - ⇒ Pole minut a symbol  začnou na displeji časovače/doby blikat.



2. Nejprve nastavte minuty otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte pole časovače jedním dotykem tlačítka .
3. Nastavte časovač otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Tlačítko  stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



- ⇒ Na displeji časovače/trvání se symbol  rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat časovač.
4. Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.



 Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

## Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.


⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

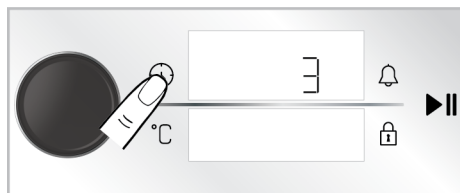
## Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li čas alarmu resetovat, jednou stiskněte tlačítko .
  - ⇒ Symbol  začne na displeji časovače/trvání blikat.
2. Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „00:00“.

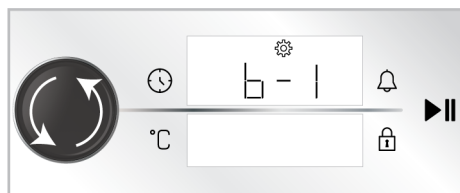
## Nastavení hlasitosti


Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.
  - ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

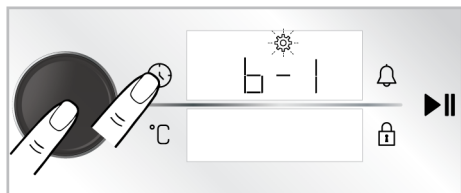



2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.



3. Aktivujte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.


⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



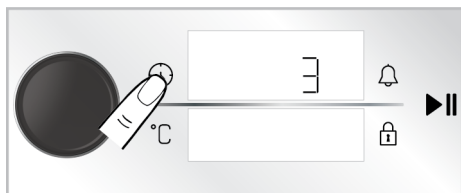
4. Nastavte požadovaný tón otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.
5. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

### Nastavení jasu displeje

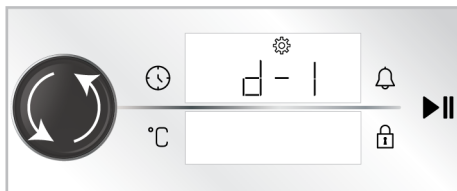
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

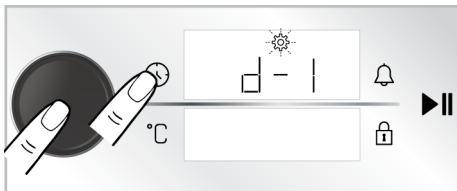



2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.



3. Aktivujte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.


⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



4. Nastavte požadovaný jas otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.
5. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

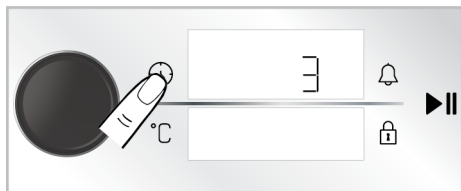
### Nastavení funkce Rychlé předehřátí (Bustr)

Pomocí funkce rychlého předehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého předehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

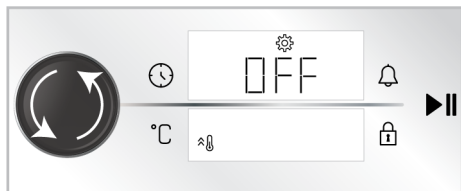
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



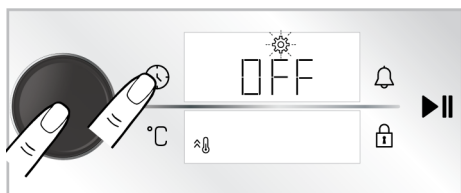


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⚙ a „OFF“.

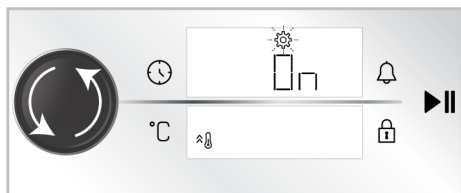


3. Aktivujte nastavení rychlého předehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol ⚙ na displeji časovače/ trvání bliká.



4. Přepněte nastavení „VYPNUTO“ na displeji na „ZAPNUTO“ otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.



5. Potvrďte nastavení rychlého předehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

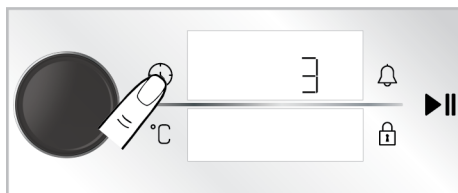
**i** Stejným postupem můžete nastavení rychlého předehřívání vypnout. Otočením nastavení „OFF“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého předehřívání.

### Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

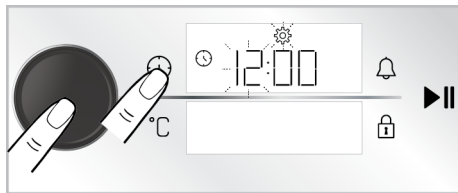
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



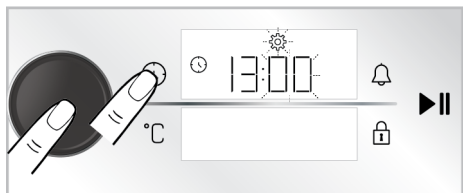
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Časovač a symbol ⚙ na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Minuty a symbol ⚙ na displeji časovače/doby blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Denní čas je nastaven a symbol ⚙️ nepřetržitě svítí.

### Připojení trouby k bezdrátové síti a zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz".

Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a ovládat ji pomocí chytrého zařízení a aplikace "HomeWhiz". Za tímto účelem si nejprve aplikaci "HomeWhiz" nainstalujte do svého chytrého zařízení. Aplikace "HomeWhiz" je k dispozici v mobilních operačních systémech IOS a Android.

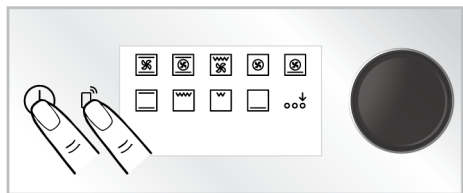


Chcete-li vytvořit domov, po stažení aplikace "HomeWhiz" postupujte podle pokynů aplikace.

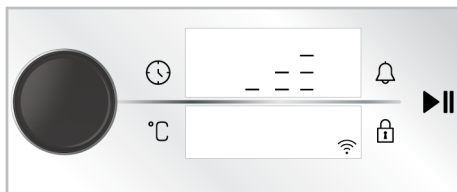


Postupujte podle pokynů aplikace a troubu připojte k bezdrátové síti a aktivujte dálkové ovládání trouby.

1. Chcete-li troubu přepnout do režimu nastavení, dotkněte se současně tlačítek ⌚ a ⏸️ přibližně na 3 sekundy, když je trouba ve vypnutém režimu (na displeji se zobrazuje denní čas).



⇒ Když se trouba přepne do pohotovostního režimu, na displeji se zobrazí animace, kde blikají čáry.



2. Otevřete aplikaci "HomeWhiz" nainstalovanou na vašem chytrém zařízení. Po vytvoření domova zvolte mezi kuchyňskými přístroji troubu, vložte do aplikace skladové číslo svého produktu a postupujte podle kroků popsaných v aplikaci.



Skladové číslo vašeho výrobku je číslo začínající „77...“, které se nachází ve spodní části přední obálky návodu.

3. Zanesení trouby do aplikace dokončíte podle pokynů v aplikaci.

### Aktivace dálkového ovládání trouby

Po zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz" povolte dálkové ovládání:





1. Stiskněte jednou tlačítko ⏸️, na displeji se zobrazí symbol 📶.

⇒ Na displeji se zobrazí symbol ⏸️ společně se symbolem 📶.





Pokud se symbol 📶 nezobrazí, stiskněte tlačítko ⏸️, dokud se symbol 📶 na displeji nezobrazí. Pokud jste svůj přístroj do aplikace "HomeWhiz" nevložíli, symbol 📶 jednou zabliká a zazní chybový signál.



Pokud se na displeji zobrazí symbol , ale při stisknutí tlačítka  zazní chybový signál, a pokud se symbol  na displeji nezobrazí nebo bliká symbol , zkontrolujte internetové připojení vašeho přístroje. Pokud je připojení k internetu v pořádku a problém přetrvává, kroky instalace zopakujte.

### Odstranění párování trouby připojené k aplikaci HomeWhiz

Po přidání vašeho produktu do aplikace "HomeWhiz" se uživatelský účet, který jste použili pro "HomeWhiz" shoduje s informacemi o vašem produktu. Aby bylo možné smazat párování z důvodu ztráty přístupu k účtu, který používáte v aplikaci, nebo z jiných důvodů, je třeba provést následující kroky.

1. Když je produkt vypnutý (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítka  a  přibližně na 5 sekund.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání od 5.

2. Po dokončení odpočítávání se na displeji zobrazí animace odstranění shody.


3. Poté, co proces mazání párování dokončíte bez jakýchkoli problémů, uslyšíte zvukové varování a vaše trouba se restartuje.



Pokud je problém s odstraněním párování a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstranění spárování můžete výrobek znovu spárovat s účtem "HomeWhiz".

### Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
<b>Frekvenční pásmo</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. přenosový výkon</b>	: max. 100 mW
<b>CE prohlášení o shodě</b>	
Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce <a href="http://support.beko.com">support.beko.com</a> v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

## 5.5 Používání sondy na maso

### Obecné informace a upozornění


• Aby se mohla používat masová sonda, trouba musí být nastavena na konkrétní provozní funkci a teplotu.

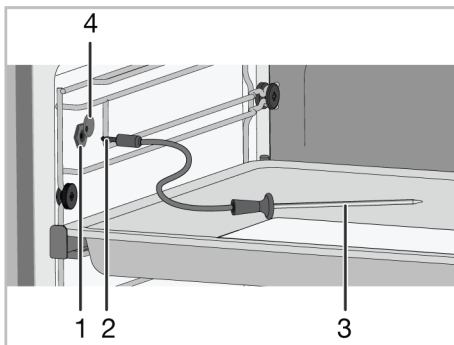
- Pokud jste před použitím masové sondy nastavili časovač trouby na určitou dobu pečení, tato doba se automaticky zruší, když se nainstaluje masová sonda.
- Během vaření s masovou sondou nemůžete používat stojany nad konektorem masové sondy.
- Masovou sondu čistíte vlhkým hadříkem a po každé operaci ji osušte suchým hadříkem.
- Pokud se u funkcí, při kterých je aktivována masná sonda, nezobrazuje **75C**, zkontrolujte, zda je konektor pevně nasazen na svém místě.

- Pokud se senzorový hrot masové sondy používá bez vložení do masa, senzorový hrot zjistí teplotu uvnitř trouby a po dosažení nastavené teploty ukončí vaření. Je-li však masová sonda vystavena teplotě 250°C nebo vyšší, senzor je nepoužitelný.
- Provozní teplota může být nejméně o 30°C vyšší než teplota masné sondy. Příklad: Je-li teplota masné sondy nastavena na 70°C, provozní teplota musí být nastavena na minimálně 100°C.
- Teplota jádra masa (nejchladnější bod) musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 63 °C.
- Teplota v jádru nejchladnějšího bodu drůbežního masa musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 74 °C a teplota v jádru dobře propečeného masa musí být 85 °C.

#### Referenční tabulka pro rozsah pečení červeného masa:

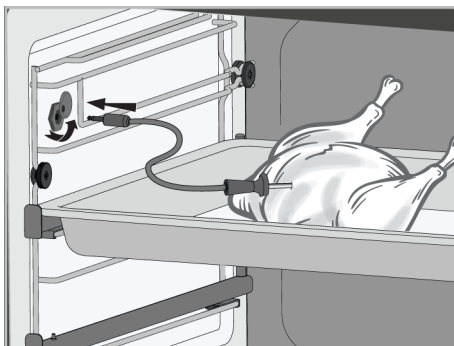
Úroveň pečení	Teplota jádra masa* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka .
2. Posuňte kryt štěrbin (4) na boční stěně trouby směrem nahoru a zasuněte konektor masné sondy (2) do štěrbin masové sondy (1).

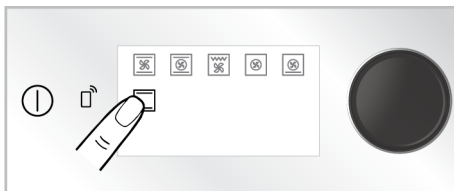



- 1 Štěrbina na masovou sondu
- 2 Zástrčka sondy na maso
- 3 Hrot snímače sondy na maso
- 4 Kryt štěrbin na masovou sondu

3. Vložte senzorový hrot masové sondy k připravovanému jídlu.

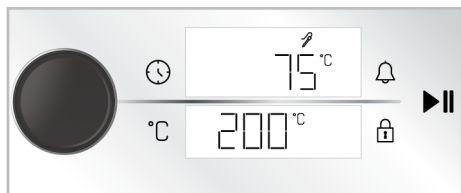


4. Když je k výrobku připojena masná sonda, na displeji funkcí se zobrazí provozní funkce, které lze použít s masovou sondou. Dotkněte se funkce, kterou chcete ovládat masovou sondou.



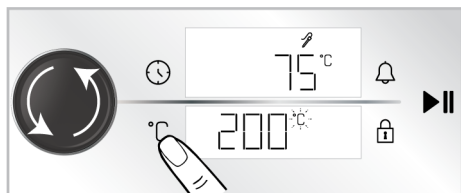
5. 75 °C, což je doporučená teplota pro masovou sondu, a na displeji časovače/indikátoru trvání se zobrazí .

Doporučená teplota pro zvolenou provozní funkci se zobrazuje na displeji indikátoru teploty.



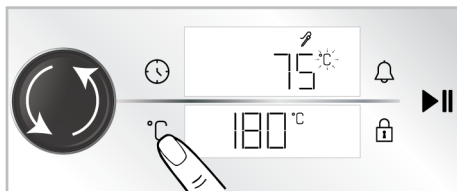
6. Chcete-li změnit předdefinovanou teplotu pro zvolenou provozní funkci, dotkněte se tlačítka °C a otočte ovládacím knoflíkem trouby doleva/ doprava.
7. Pomocí knoflíku teploty nastavte hodnotu vnitřní teploty trouby, ve které chcete péct.

⇒ Symbol °C vedle funkční teploty bliká.

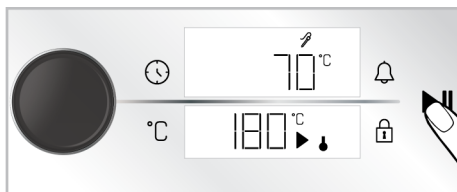


8. Opětovným dotykem tlačítka °C a otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva změníte teplotu masové sondy.

⇒ Symbol °C vedle teploty masné sondy bliká.



9. Chcete-li zahájit pečení, dotkněte se tlačítka ▶||.



⇒ Během vaření s masovou sondou se v intervalech přibližně 3 sekund střídavě zobrazuje aktuální teplota pokrmu, do kterého je vložena masná sonda, a nastavená vnitřní teplota masové sondy. Snímač masné sondy automaticky zjistí, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené teploty pro masovou sondu, a ukončí vaření, když teplota uvnitř masa dosáhne této teploty. Pokud se masná sonda vyjme před koncem vaření, na displeji se zobrazí "End" (Konec) a vaření se ukončí.

10. Po skončení pečení se na displeji zobrazí zpráva "Konec" a trouba vydá zvukové upozornění. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

11. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①.

## 6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

### 6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v pozdálí.

- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužitě příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

### **Tipy na pečení moučníků**

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučnicku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

### **Tipy pro přípravu pečiva**

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.

## **6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby**

### **Obecné informace**

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předeřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeřívací trouby.

- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili

- na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

## Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

### Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	40 ... 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

### Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby Pokud dvířka

neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepředeřívajte.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 ... 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 ... 45

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.



## 6.1.2 Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

### Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Príslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

### 6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filet, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

#### Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

#### Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

### 6.1.4 Vaření za pomoci páry











#### Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby" [► 14].

- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.

- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Úroveň páry	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	Ohřev ventilátorem	180	200		před předehřátím	30 ... 40	820
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	2	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	25 minuty 250/max, po 190	250		25	60 ... 70	2000
Žebrový steak (jeden kousek)	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	180	250		15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	170	250+250***		po předehřátí (okamžitě)	80 ... 100	2000
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	150		před předehřátím	20 ... 30	1200
Tvarohový koláč	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ****	3	Ohřev ventilátorem	120	200		30	60 ... 70	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	150		po předehřátí (okamžitě)	20 ... 30	800
Pečený brambor	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburgerová houska	Standardní plech *	3	Ohřev ventilátorem	180	200		před předehřátím	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	Funkce „3D“	200	100		po předehřátí (okamžitě)	15 ... 25	500

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

\*\*\* Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.

\*\*\*\* Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## 6.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

### Tanulka vaření pro testované potraviny

#### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

#### Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeheřovat troubu na 5 minut.  
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

## 7 Údržba a čištění

### 7.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistíte pomocí

prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Žádnou součást vašeho spotřebiče nemyjte v myčce na nádobí.

#### Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

### **Smaltované povrchy**

- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

### **Katalytické povrchy**

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchem olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

### **Skleněné povrchy**

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může přístře poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.

- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

## **7.2 Příslušenství pro čištění**

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

## **7.3 Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek

tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

## 7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

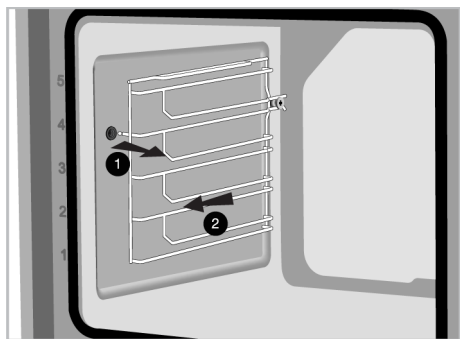
### Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

### Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatahněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

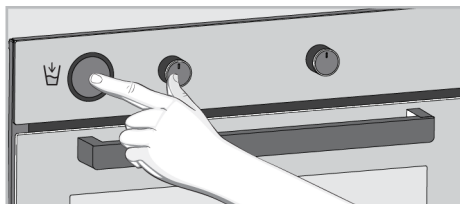
## 7.5 Čištění párou

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

### Obecná varování

- Čas, teplotu a nastavení páry nelze změnit.
- Pokud se voda mine během prvních 5 minut po spuštění funkce čištění párou, pokud dojde k odstranění nádrže na vodu během čištění nebo k otevření dveří, funkce čištění se zruší.
- Pokud je vnitřní teplota trouby nad 120°C, funkce čištění párou se nespustí.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Zatlačte na zásobník na vodu na ovládacím panelu trouby a vyjměte zásobník ze zásuvky. Naplňte zásobník s 200 ml vody.



3. Zásobník na vodu vložte do otvoru.
4. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
5. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.
6. Dotkněte se položky "Čištění párou" v dolním řádku na displeji funkcí.
7. Spusťte čištění dotykem tlačítka ►||.
  - ⇒ Čištění se spustí a na displeji se zobrazí doba čištění párou. Tuto dobu nelze změnit
8. Po uplynutí času se na displeji zobrazí "00:00".
9. Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

10. Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

**i** Při funkci čištění párou se očekává, že se voda na podlaze trouby odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se změkčily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

11. (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



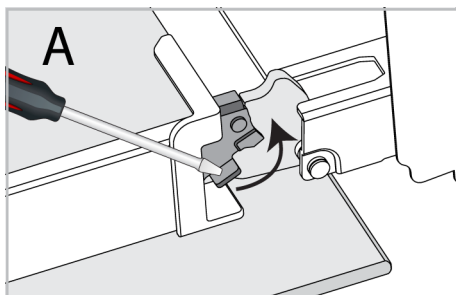
## 7.6 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "Demontáž dvířek trouby" a "Demontáž vnitřních skel dvířek". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbu a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

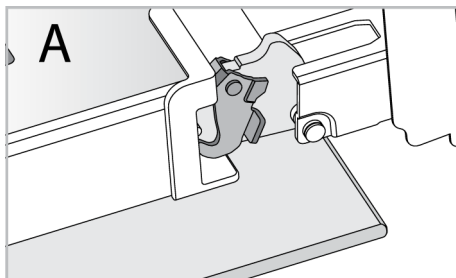
**i** K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

## Odstranění dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



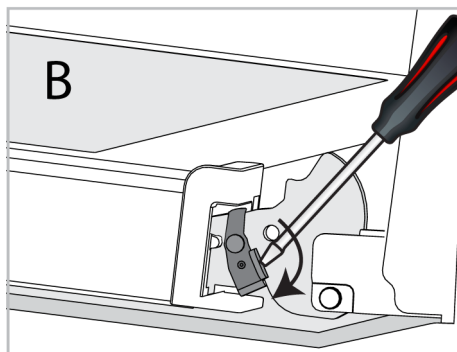
Zobrazení 1: Závěsy - zavřená poloha



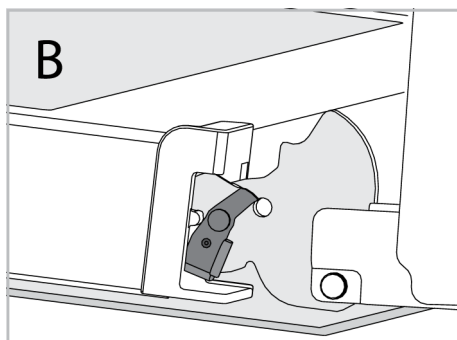
Zobrazení 2: Závěsy - otevřená poloha

5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



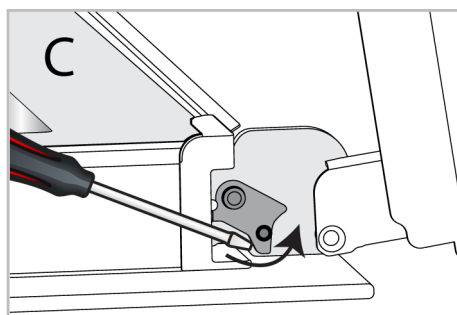


Zobrazení 3: Závěsy - zavřená poloha

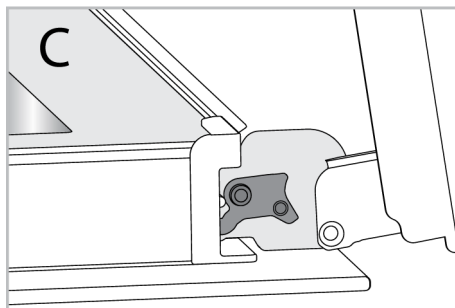


Zobrazení 4: Závěsy - otevřená poloha

6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.

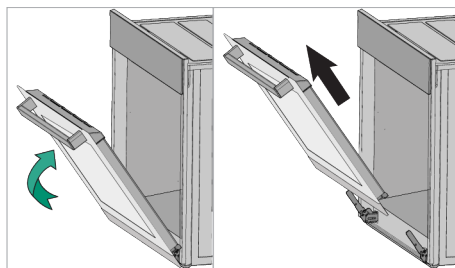


Zobrazení 5: Závěsy - zavřená poloha



Zobrazení 6: Závěsy - otevřená poloha

7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



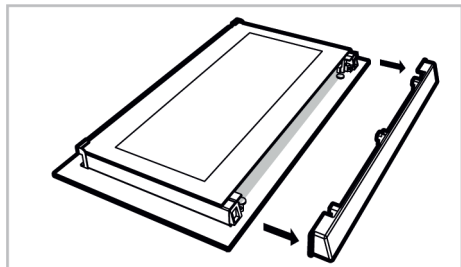
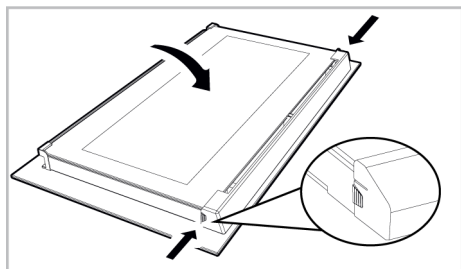
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

**i** Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

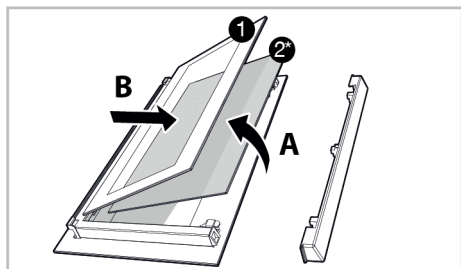
## 7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačáním na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



- 1 Vnitřní sklo      2\* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkoseným okrajem skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).

6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

## 7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

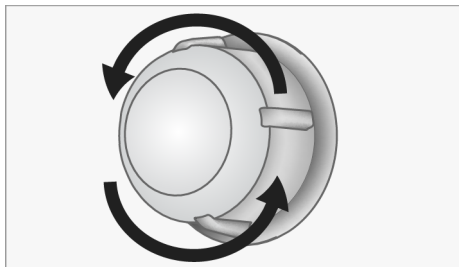
### Výměna světla trouby

#### Obecná varování

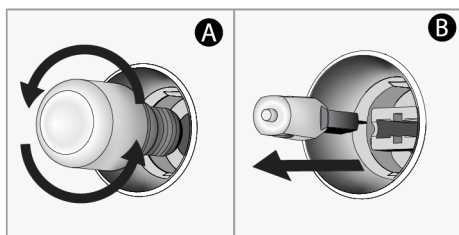
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

**Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem**

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.  
**Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem**

1. Odpojte výrobek od elektřiny.

## 8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

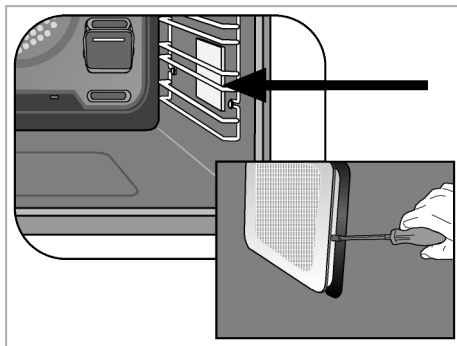
### Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru.  
>>> Toto není porucha.

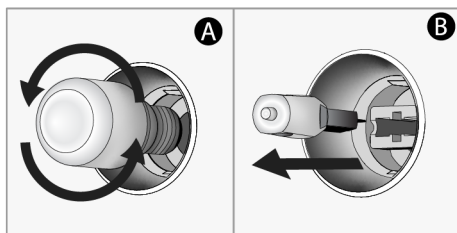
### Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

### Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

### Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená.  
>>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.

- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

#### **Osvětlení trouby nesvítí.**

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

#### **Trouba netopí.**

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohříváče nefungují.

#### **(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.**

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

#### **Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.**

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.

#### **Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)**

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

#### **Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.**

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

#### **Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přirazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapoměli, ve kterém kontě "HomeWhiz"**

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

#### **Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".**

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

#### **V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.**

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



## Cuprins

<b>1 Instrucțiuni de siguranță .....</b>	<b>58</b>
1.1 Utilizarea destinată.....	58
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	59
1.3 Siguran ă electrică.....	59
1.4 Siguran a transportului.....	61
1.5 Siguran a instalării.....	61
1.6 Siguran a utilizării.....	62
1.7 Avertismente privind temperatura .....	62
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	63
1.9 Siguran a gătitului .....	63
1.10 Sistemul de abur .....	64
1.11 Siguran a legată de între inere și cură are .....	64
<b>2 Instrucțiuni privind protecția mediului .....</b>	<b>66</b>
2.1 Directiva deșeurilor.....	66
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	66
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	66
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei .....	66
<b>3 Produsul dumneavoastră.....</b>	<b>67</b>
3.1 Prezentarea produsului .....	67
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	67
3.2.1 Panoul de control .....	68
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului .....	68
3.3 Func iile de operare a cuptorului .	69
3.4 Accesoriile produsului.....	70
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	71
3.6 Specifica ii tehnice.....	74
<b>4 Prima utilizare .....</b>	<b>75</b>
4.1 Prima setare a temporizatorului ..	75
4.2 Curățarea inițială .....	75
<b>5 Utilizarea cuptorului .....</b>	<b>76</b>
5.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului.....	76
5.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului .....	76
5.3 Gătirea asistată cu abur.....	82
5.4 Setări .....	86
5.5 Utilizarea sondei pentru carne.....	91
<b>6 Informații generale privind coacerea.....</b>	<b>93</b>
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	93
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor .....	94
6.1.2 Carne, pește și pui.....	97
6.1.3 Grătar.....	98
6.1.4 Gătirea asistată cu abur .....	98
6.1.5 Alimente de test .....	100
<b>7 Întreținerea și curățarea .....</b>	<b>101</b>
7.1 Informa ii generale privind cură area .....	101
7.2 Accesorii de curățare .....	103
7.3 Cură area panoului de control .....	103
7.4 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere).....	103
7.5 Cură area cu abur .....	104
7.6 Cură area ușii cuptorului.....	105
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului .....	106
7.8 Cură area lămpii cuptorului .....	107
<b>8 Depanare.....</b>	<b>108</b>



## 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 și 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.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- 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.
- **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 încălzire, încălzirea farfuriilor, apă caldă prosoapelor sau a hainelor, pe mâner pentru uscare.

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



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățați și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacități fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de

companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.

- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, tăiați ștecherul și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminarea acestuia.



## 1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalarea de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul

fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.

- Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (unde nu pot fi afectate de flacăra plitei). 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.
  - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
  - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
  - Dacă produsul dumneavoastră nu are cablu de alimentare, utilizați cablul de alimentare numai așa cum este descris în secțiunea „Specificatii 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.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
  - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinț. În caz contrar, izolarea cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
  - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secundare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
  - 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.

Deconecta i produsul sau dezactiva i siguran a, de la panoul de siguran e.

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

- Nu conecta i produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atinge i priza cu mâinile ude! Nu deconecta i niciodată prin tragerea cablului, trage i întotdeauna afară inând de ștecher.
- Asigura i-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



#### **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 utiliza i ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așeza i alte obiecte pe aparat și transporta i în pozi ie verticală.

- Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei.
- Atunci când trebuie să transporta i aparatul, înfășura i-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipi i cu bandă adezivă. Fixa i temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea păr ilor detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verifica i aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



#### **1.5 Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verifica i dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instala i.
- Nu instala i produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstra i deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventila ie.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

## 1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că produsul este oprit.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranță.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.

- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu atingeți 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:** Partile accesibile ale produsului se vor încălzi în timpul utilizării. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încălzesc în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanță, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- În timpul funcționării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timp ce introduceți sau scoateți alimentele din cuptorul fierbinte etc.

### 1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.
- Folosiți sonda de temperatură recomandată exclusiv pentru acest cuptor.

### 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.

- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătit. În caz contrar, pot apărea toxii 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.
- 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. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia

de copt pe care o utiliza i. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.

- Nu așeza i tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafele ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așeza i mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut 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. Deschide i cu aten ie ușa cuptorului.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsa i

cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozita i alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.

- Atunci când scoate i alimentele din cuptor, după gătirea asistată cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să proceda i cu aten ie.
- Atunci când găti i asistat cu aburi, se recomandă să adăuga i o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătire.
- Nu folosi i apă distilată sau filtrată. Utiliza i doar apă gata pregătită. Nu folosi i solu ii inflamabile, cu con inut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Nu folosi i accesorii care se pot coroda sub ac iunea aburului, în timpul gătirii.
- Aten ie, nu vărsa i apă pe suprafa a cuptorului sau pe suprafele ele nedorite, atunci când scoate i sau repozi iona i rezervorul de apă.

### **1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafele ele fierbin i 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 înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/ (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.
- 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.
- Nu spălați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată, uscați cu o cârpă uscată și depozitați astfel. Nu uscați niciodată rezervorul în cuptor.
- În cazul depunerilor de calcar în rezervorul de apă, introduceți în rezervor 200 cm de apă și 1 linguriță de sare de lămâie, și lăsați timp de 1 oră. Apoi, se spală cu apă din abundență și se usucă. Se recomandă aplicarea acestei proceduri la fiecare 4-5 utilizări.
- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor, pentru a curăța fundul cuptorului. Nu răzuți calcarul de pe baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.
- În funcție de frecvența operațiilor de gătit asistat cu abur, de curățare cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar pe baza cuptorului.
- Pentru petele de calcar care pot apărea pe cadru după gătit asistat cu abur, se recomandă să curățați cuptorul cu o cârpă înmuiată în apă cu oțet.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### 2.1 Directiva deșeurilor

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

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



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

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

#### Respectarea Directivei RoHS:

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

### 2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-le 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.

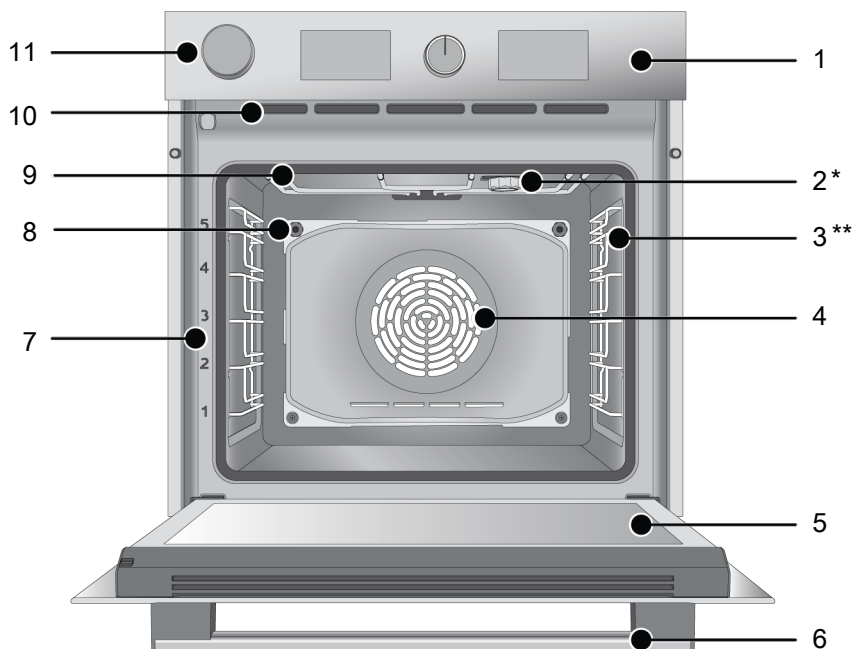
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- 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 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Poziții de raft

9 Încălzitor superior

11 Rezervorul de apă

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de  
oel)

6 Mâner

8 Orificiu eliberare abur

10 Orificii de ventilare

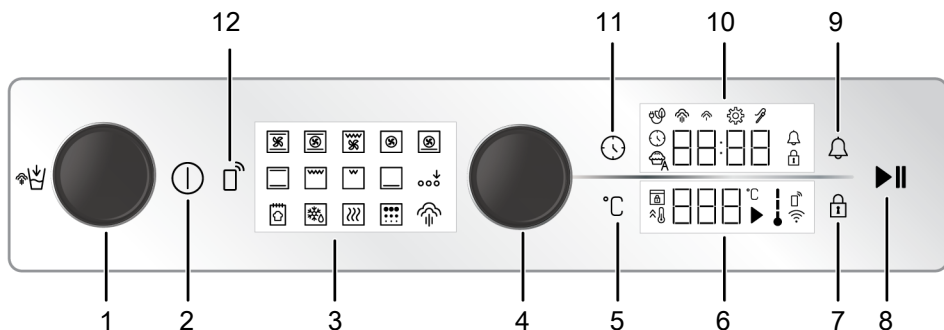
\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

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

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

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

### 3.2.1 Panoul de control



1 Rezervorul de apă

3 Afișaj func ie

5 Tastă setare temperatură

7 Tastă de blocare taste

9 Tastă alarmă

11 Tastă oră și setări

2 Tastă pornit/oprit

4 Butonul pentru comanda cuptorului

6 Zona indicatorului de temperatură

8 Tastă pornire/oprire coacere

10 Zona indicatorului Temporizator/  
durată

12 Tastă telecomandă

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsa i spre interior butonul relevant, apoi scoate i-l. După efectuarea reglajului, apăsa i butonul din nou și restabili i pozi ia.

### 3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

#### Butonul pentru comanda cuptorului

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

#### Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

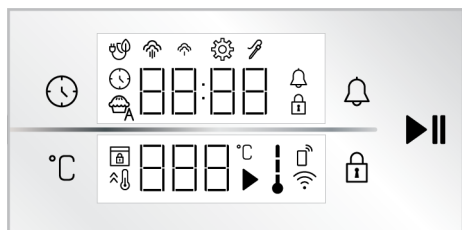
Pute i identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe

coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

#### Afișaj func ie

Func iile de operare ale cuptorului sunt localizate pe afișajul de func ie de pe cuptor. Fiecare func ie este activată prin atingerea sa. Toate func iile afișate pe ecran sunt schematice, este posibil ca acestea să nu existe la produsul dumneavoastră. Func iile produsului dumneavoastră sunt descrise în sec iunea intitulată „Func iile de operare ale cuptorului”.

## Zone de indicare:



### Taste :

: Tastă oră și setări

: Tastă setare temperatură

: Tastă de blocare taste

: Tastă alarmă

: Tastă pornire/oprire coacere

### Zona indicatorului Temporizator/durată :

: Simbol timp de coacere/ora zilei

: Simbol alarmă

: Simbol setări

: Simbolul de blocare a tastelor

: Simbol coacere cu ventilator eco

: Simbol nivel scăzut de abur \*

: Simbol nivel ridicat de abur \*

: Simbol sondă de carne \*

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

### Zona indicatorului de temperatură :

: Simbol coacere

: Simbol temperatură

: Simbol temperatură în cuptor

: Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

: Simbol de blocare ușă \*

: Simbol telecomandă \*












: Simbol Wifi \*

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

## 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe perețele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întregă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o 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.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.

	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi pu în mai lung. Utilizarea acestei funcții este explicată în secțiunea intitulată „Funcționarea unității de control a cuptorului”.
	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Activarea funcției extra	-	Este folosit pentru a activa funcții de operare care nu apar la început pe afișajul funcțiilor.
	Funcție pentru abur	-	Este folosit pentru gătit asistat cu abur. Activează funcțiile de operare prin gătit asistat cu abur.
	Curățare cu abur	-	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.
	Funcție automată de gătit (SmartBakePro)	-	Cu această funcție, puteți găti mâncărurile definite pentru produsul dvs. fără a regla temperatura, funcția și timpul. Lista mâncărilor definite este edescrisă în următoarele secțiuni.

### 3.4 Accesoriiile produsului

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

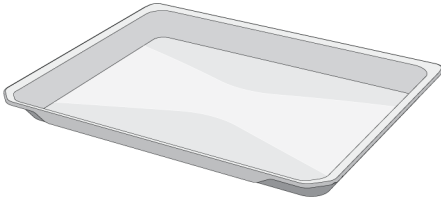
disponibile toate accesoriiile descise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



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

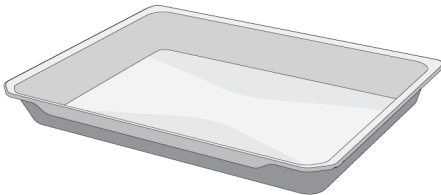
### Tavă standard

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



### Tavă adâncă

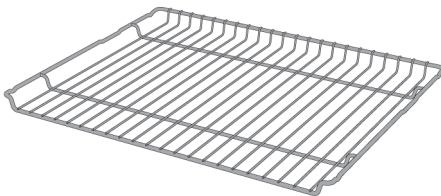
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



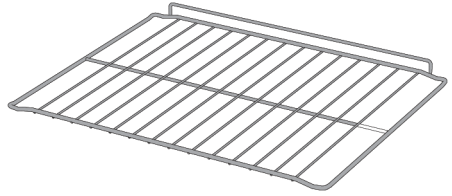
### Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

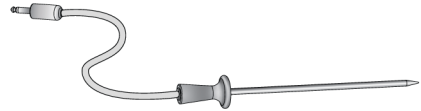


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



### Sondă de carne

La prepararea rețetelor cu carne, lipi și capătul lung și subțire de carne, și fixați capătul celălalt la locul de pe peretele lateral al cadrului.

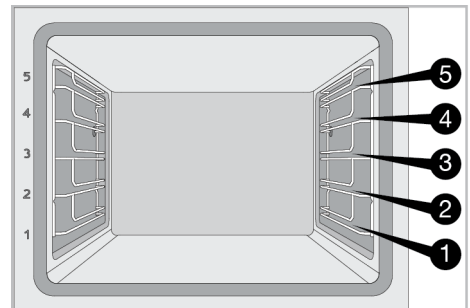


## 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

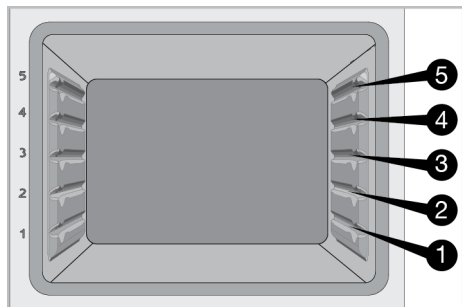
### Rafturile de coacere

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 :



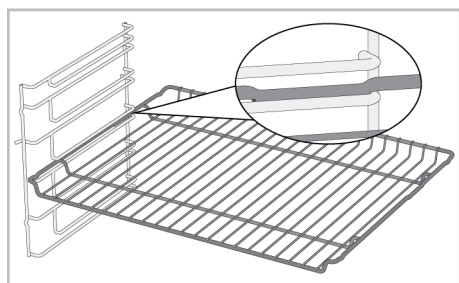
**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**



**Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere**

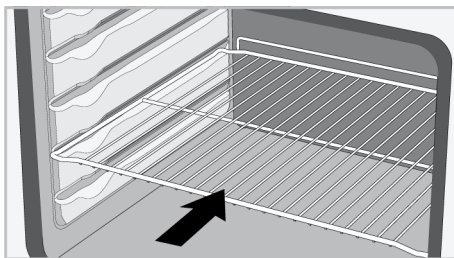
**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**

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 :**

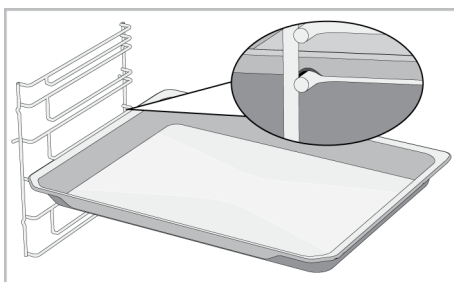
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



**Așezarea tăvii pe rafturile de coacere**

**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**

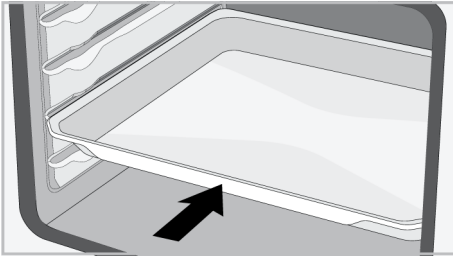
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta 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.



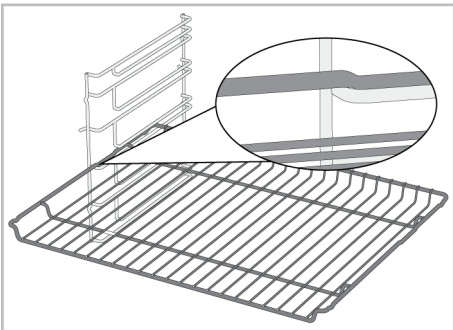


### Funcția de oprire a grătarului din sârmă

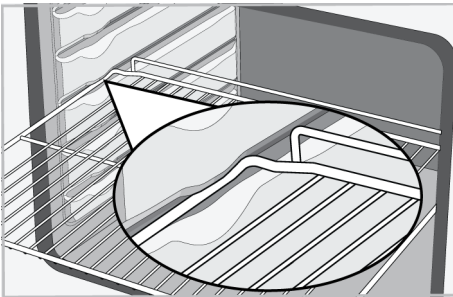
Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță.

Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să trece peste opritor, pentru îndepărtare completă.

**În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**



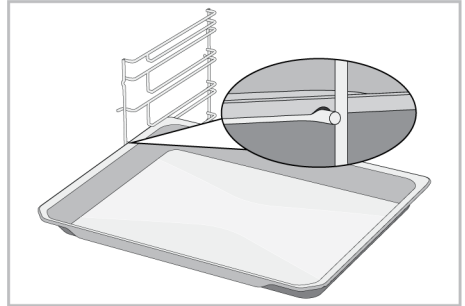
**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**



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

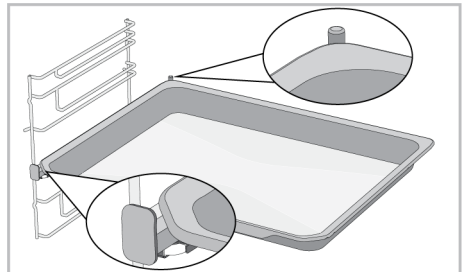
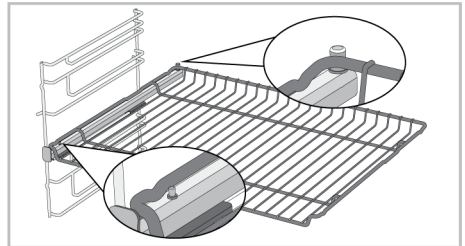
Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe

opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să trece peste opritor, pentru îndepărtare completă.



### Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modelele 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 <sup>2</sup>
Consum total de energie(kW)	3,4
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noi nu de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

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



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



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



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

## 4 Prima utilizare

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

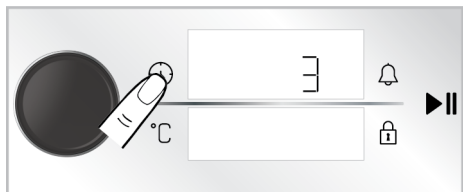
### 4.1 Prima setare a temporizatorului



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

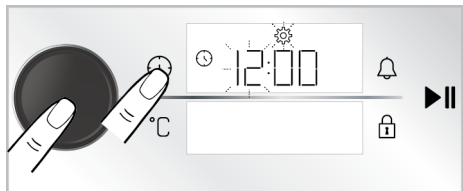
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

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



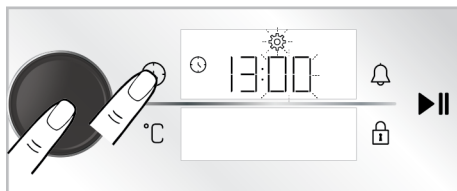
2. Activați câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Câmpul orei și simbolul clipește pe ecranul cronometru/durată.



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

⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipește ecranul cronometru/durată.



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

⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



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



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

### 4.2 Curățarea inițială

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

operare ale cuptorului [▶ 69]". 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.

## **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 partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului.

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

**Avertismentele generale pentru unitatea de control a cuptorului**

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre-setarea și durata de coacere sunt anulate.

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


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

(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.

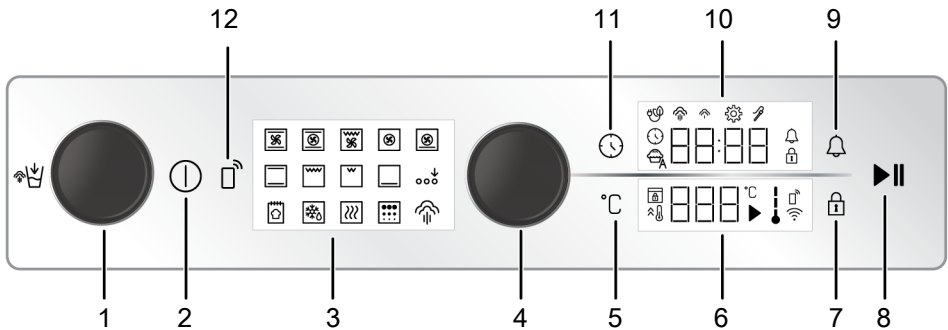
#### **Lumina cuptorului**

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.

- În timpul realizării ajustărilor, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control, simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura

configurată pentru coacere rapidă.  
Pentru setările de preîncălzire rapidă,  
consulta i sec iunea „Setări”.



1 Rezervorul de apă

3 Afişaj func ie

5 Tastă setare temperatură

7 Tastă de blocare taste

9 Tastă alarmă

11 Tastă oră şi setări

2 Tastă pornit/oprit

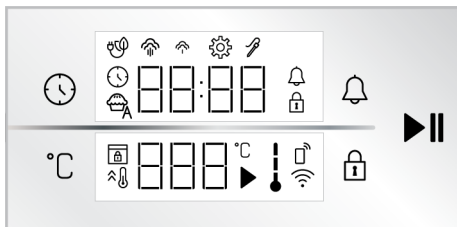
4 Butonul pentru comanda cuptorului

6 Zona indicatorului de temperatură

8 Tastă pornire/oprire coacere

10 Zona indicatorului Temporizator/  
durată

12 Tastă telecomandă



**Taste :**

: Tastă oră şi setări

: Tastă setare temperatură

: Tastă de blocare taste

: Tastă alarmă

: Tastă pornire/oprire coacere

**Zona indicatorului Temporizator/durăta :**

: Simbol timp de coacere/ora zilei

: Simbol alarmă

: Simbol setări

: Simbolul de blocare a tastelor

: Simbol coacere cu ventilator eco

: Simbol nivel scăzut de abur \*

: Simbol nivel ridicat de abur \*

: Simbol sondă de carne \*

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

**Zona indicatorului de temperatură :**

: Simbol coacere

: Simbol temperatură

: Simbol temperatură în cuptor

: Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

: Simbol de blocare uşă \*

: Simbol telecomandă \*

: Simbol Wifi \*

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

**Pornirea cuptorului**

1. Porni i cuptorul atingând tasta .

⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima func ie de operare. Când ecranul este în această stare, func ia de operare, temperatura, şi timpul de coacere pot fi reglate.



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

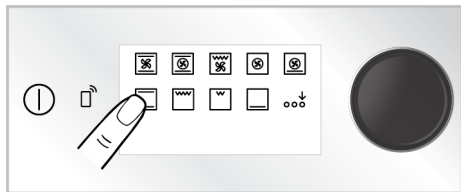
### Oprirea cuptorului

Opri i cuptorul atingând tasta . Ora curentă apare pe ecran.

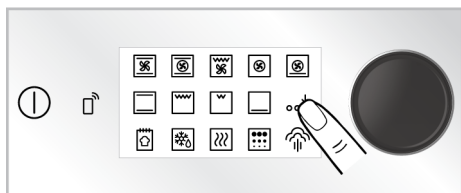
### Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

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

1. Porni i cuptorul atingând tasta .
2. Pe ecranul cu func ii, atinge i func ia de operare pe care doriți să o activați.



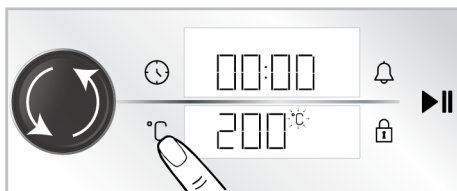
3. Dacă func ia pe care dori i să o activați nu este printre primele func ii de operare care apar pe ecranul cu func ii, pute i activa rândul inferior de func iile de operare atingând "Activarea funcției extra"



4. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru func ia de operare selectată. Pentru a modifica această temperatură, împingeți butonul de comandă o dată

sau atinge i tasta și răsuciți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

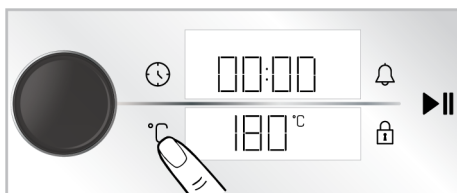
⇒ Simbolul clipește pe afișajul pentru temperatură.



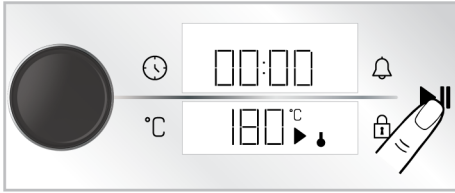
Dacă schimba i func ia de operare după modificarea temperaturii presetate pentru func ia de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al func iei de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea func ie de operare.

5. Atinge i tasta pentru a confirma temperatura setată.

⇒ Simbolul se aprinde continuu pe afișajul pentru temperatură.



6. După configurarea func iei de operare și a temperaturii atinge i tasta pentru a începe coacerii.

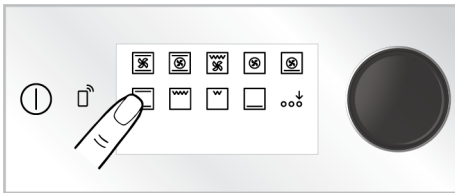


⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile ↓ și ►. timpul de coacere începe fie numărat în sus pe afișaj. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ⏸ pentru a opri complet cuptorul.

### Coacerea prin setarea timpului de coacere;

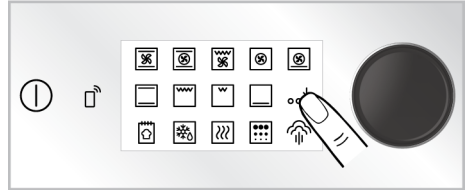
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatură și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru. De exemplu, setările precum funcția "Încălzire superioară și inferioară", 180 °C și 45 minute sunt afișate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

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



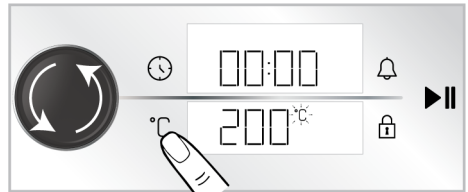
3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții,

puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



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

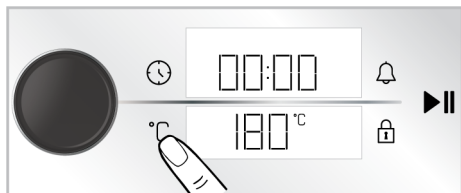
⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.





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

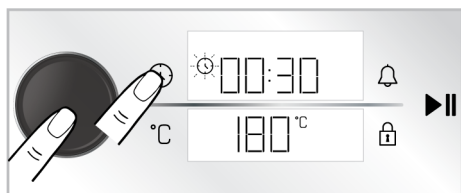
5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.



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




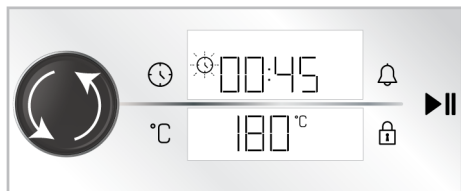
6. Apăsă i butonul de comandă al cuptorului o dată sau atinge i tasta  o dată pentru timpul de coacere.


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




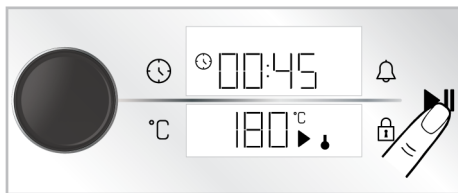
 Pentru a regla rapid timpul de coacere, pute i activa timpul de coacere la 30 de minute apăsând butonul de control al cuptorului sau atingând tasta  după ce func ia de func ionare și temperatura sunt setate și pute i modifica timpul răsucind butonul de control al cuptorului spre dreapta/stânga.




7. Configura i timpul de coacere răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsă i tasta  pentru a confirma setarea.





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

8. După setarea func iei, temperaturii și timpului de coacere, atinge i tasta  pentru a începe coacerea.




⇒ Cuptorul începe să func ioneze imediat la func ia de func ionare și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului  se va aprinde. După ce timpul de coacere reglat s-a încheiat, pe ecranul de temperatură apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

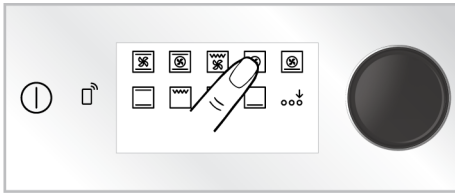
9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atinge i tasta  în timpul alarmei sonore iar pe afișajul temperaturii este afișat textul „End”, cuptorul va continua să func ioneze pe termen nedefinit. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta . Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice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


### Încălzire ventilator eco

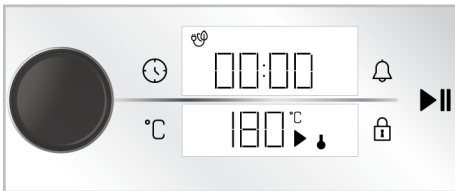
Pentru a economisi energie, pute i utiliza această func ie în locul utilizării “încălzire ventilator” în intervalul de 160-220°C. Însă timpul de coacere va fi ceva mai lung.

1. Porni i cuptorul atingând tasta .
2. Atinge i și men ine i apăsată func ia de operare “încălzire ventilator” de pe afișajul func iei timp de 3 secunde.





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



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

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

### Funcție automată de gătit (SmartBakePro)

Datorită senzorilor din produs, cu această funcție, puteți găti automat preparatele testate în laboratoarele noastre fără a seta funcția de funcționare, temperatura și timpul de coacere.

### Feluri de mâncare cu coacere automată:

Pe panoul de control se afișează automat A01. Pentru alte moduri, puteți găti selectând prin intermediul aplicației „HomeWhiz” sau puteți descărca modul felului de mâncare preferat pe care îl puteți folosi cel mai mult în loc de felul de mâncare A01 pe panoul de control și să utilizați acest mod pe panoul de control.

Mod	Aliment	Poziție pe raft	Accesoriu de utilizare
A01	Prăjitură la tavă	3	Tavă standard*
A02	Prăjitură în formă	2	Formă rotundă de prăjitură pe grătar din sârmă**
A03	Prăjitură pandișpan	2	Formă blocată de prăjitură pe grătar din sârmă**
A04	Brioșe	3	Recipient metalic brioșe pe grătar din sârmă**
A05	Prăjitură	3	Tavă standard*
A06	Pâine întregă	2	Tavă standard*
A07	Pizza proaspătă	3	Tavă standard*

\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie furnizate cu produsul dumneavoastră.

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



Tabelul de mai sus indică modurile de mâncare activate în „HomeWhiz”. Numărul modurilor de mâncare poate fi crescut cu o actualizare. Pentru aceasta, puteți consulta cele mai recente moduri de mâncare prin aplicația „HomeWhiz”.

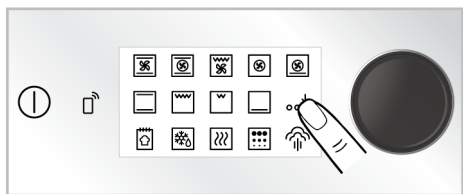
### Avertizări generale pentru coacerea automată

- Funcția de funcționare, temperatura și ora nu pot fi setate în această funcție.
- Timpul de coacere variază în funcție de greutatea preparatului. Durata este afișată pe ecran.

- Pentru ca această funcție să funcționeze corect, cuptorul trebuie să fie rece. Dacă cuptorul nu este suficient de rece, atunci când atinge i tasta ►|| pentru a porni coacerea automată, pe afișaj apare avertismentul „HOT”, cuptorul emite un bip și simbolul ☹ începe să clipească pe afișaj. Când este suficient de rece pentru cuptor, atinge i din nou tasta ►|| și avertizarea „HOT” nu apare pe afișaj, iar simbolul ☹ se aprinde continuu.
- Nu deschide i cuptorul când modul automat de coacere este activ. Dacă este deschis, coacerea cu senzor este dezactivată și coacerea se oprește.
- Pentru o coacere optimă utiliza i pozi i recomandată a grătarului și accesoriul de coacere.
- Dacă comuta i la func ia de coacere automată în timp ce coacerea este activă într-o func ie de operare diferită, coacerea se oprește.

### Activarea funcției de coacere automată

1. Porni i cuptorul atingând tasta ⏻.
2. Activa i rândul inferior al func iilor de operare, atingând func ia “Activarea funcției extra” de pe ecranul cu funcții.



3. Atinge i “Funcție automată de gătit (SmartBakePro)” de pe ecranul cu func ii.



- ⇒ Modul „A01” este activat pe ecran. Utiliza i aplica ia „HomeWhiz” pentru a selecta un mod în func ie de tipul de mâncare pe care o coace i.

### 4. Începeți coacerea atingând tasta ►||.



- ⇒ Datorită senzorilor, cuptorul dumneavoastră ajustează automat în func ie de greutatea alimentelor func ia, temperatura și timpul și începe să func ioneze imediat. Simbolul ► apare pe afișaj. După ce timpul de coacere setat s-a încheiat, pe afișaj apare „End”, emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

**i** Când coacerea automată s-a terminat, pute i atinge tasta ►|| pentru a continua coacerea pentru încă 5 minute. Pe afișaj apare o numărătoare inversă începând cu 5.

### 5.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o func ie pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafa ă 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 asisten ă al aburului: abur redus și abur intens. În timpul coacerii, aburul este eliberat în cuptor la intervale precise. În general,

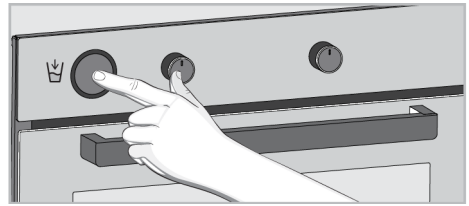
nivelul redus de abur este recomandat pentru coacerea produselor de patiserie prăjituri, pateuri, pâine, nivelul intens de abur este recomandat pentru coacerea alimentelor pe bază de carne ( precum bucă i mari, pui întreg) Această caracteristică va depinde de alimentul care îl găti i. În acest scop, consulta i tabelul pentru modurile de coacere.

### Avertizări generale

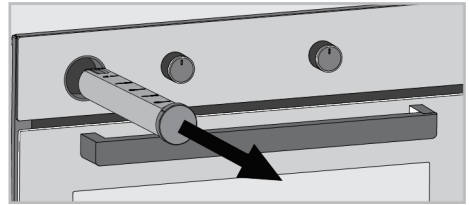
- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai la temperaturi peste 120 °C.
- Capacitatea recipientului de apă este de 250 ml. Nu pune i mai mult de 250 ml de apă în recipientul de apă în timpul coacerii.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschide i ușa cuptorului, șterge i imediat condensul.
- Sta i mai departe când deschide i ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit șterge i apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.

### Pentru gătirea asistată cu abur:

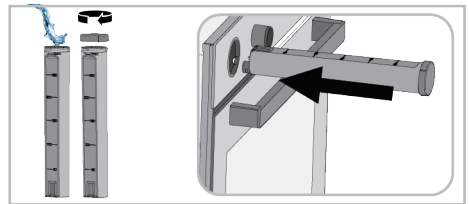
1. Începe i coacerea după ce a i verificat tabelul de gătit asistată cu abur și seta i func ia, temperatura și timpul în func ie de mâncarea pe care dori i să o găti i. Pute i determina cantitatea de apă, temperatura, func ia de gătit și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
2. Apăsăți rezervorul de apă pe panoul de control al cuptorului.



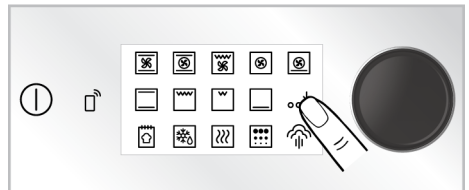
3. Scoate i rezervorul de apă din compartimentul său.



4. Deschide i capacul rezervorului de apă, umple i cu cantitatea de apă specificată în tabelul de coacere.



5. Închide i capacul și pune i rezervorul de apă la locul său.
6. Pune i alimentele în cuptor în pozi ia recomandată a raftului.
7. Porni i cuptorul atingând tasta ①.
8. Activa i rândul inferior al func iilor de operare, atingând func ia "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.




9. Atinge i "Funcție pentru abur" de pe ecranul cu funcții.

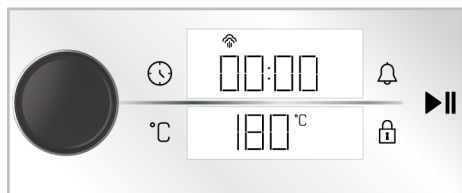


- ⇒ Funcțiile de coacere cu care puteți utiliza gătitul asistat cu abur sunt afișate pe afișaj. Funcția de operare activă se aprinde mai puternic.

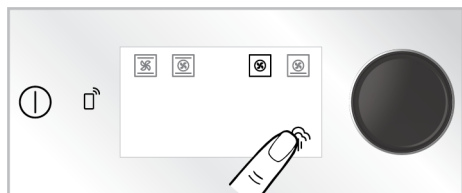
10. Atingeți funcția de operare pe care doriți să o utilizați cu gătitul asistat cu abur.



- ⇒ Temperatura predefinită și simbolul  (abur de nivel înalt) specific pentru funcția selectată apar pe afișaj.



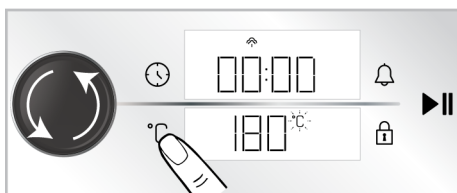
11. Puteți schimba nivelul de abur la scăzut în funcție de tipul de mâncare. Atingeți Funcție pentru abur pentru a schimba.




12. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Atingeți tasta °C și răsușiți butonul

pentru comanda cuptorului la dreapta/stânga pentru a schimba această temperatură.

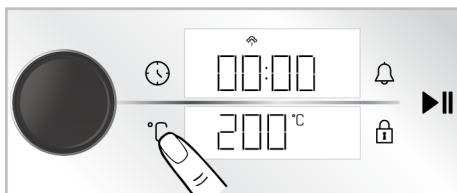
- ⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.




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

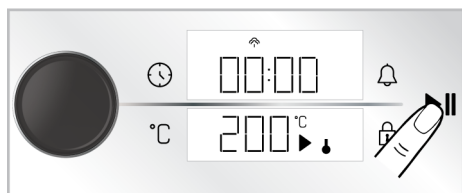
13. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.





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








14. Puteți seta timpul de coacere sau puteți găti manual controlând coacerea. Pentru a seta timpul de coacere, consultați secțiunea **“Coacerea prin configurarea timpului de coacere”**.

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






⇒ **Dacă timpul de coacere nu este configurat:** Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile  și . Timpul de coacere începe fiind numărat în sus pe afișaj. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, simbolul  al fiecărei trepte de temperatură a cuptorului se aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta  pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta  pentru a opri complet cuptorul.

⇒ **Dacă timpul de coacere nu este configurat:** Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apărea timpul parcurs. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, simbolul  al fiecărei trepte de temperatură a cuptorului se aprinde. După ce timpul de coacere este setat s-a încheiat, pe ecranul de temperatură apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atingeți tasta  în timpul alarmei sonore iar pe afișajul temperaturii este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. Opriți cuptorul

atingând tasta . Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acestora.

### 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 în recipient nu mai este apă sau nu este adăugată suficientă apă simbolul  sau  va începe să clipească pe ecran și după un timp se va auzi un avertizor sonor. În acest timp cuptorul va continua gătitura fără abur.
- Dacă doriți să anulați avertizorul sonor și să continuați coacerea fără abur, atingeți tasta . Avertizorul sonor se va opri iar cuptorul va continua gătitura 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, înainte de fiecare sesiune de coacere asistată cu abur, goliți rezervorul de apă și puneți apă proaspătă.

## 5.4 Setări

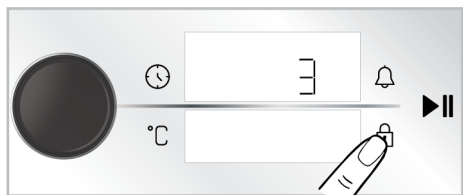


Numărătoarea inversă 3- 2- 1 este afișată pe afișaj în meniurile sau setările care vor fi activate prin apăsarea prelungită. După finalizarea numărării inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.

### Activarea blocării tastelor

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

1. Atingeți tasta până când simbolul apare pe afișajul cronometru/ceas.



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



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

### Dezactivarea blocării tastelor

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

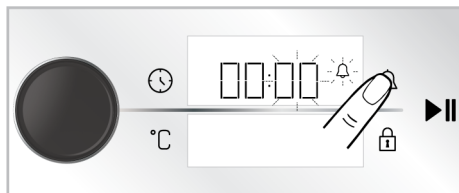
### Setarea alarmei

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

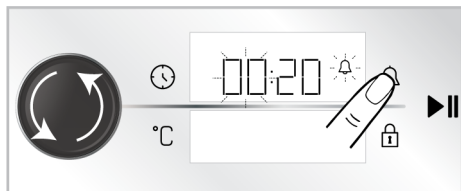



Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.


1. Apăsăți o dată tasta pentru a seta intervalul alarmei.
  - ⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul încep să clipească pe ecranul cronometru/durată.




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



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

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



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

### Dezactivarea alarmei

- La finalul perioadei de alarmă, avertismentul sonor sună timp de un minut. Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.


⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

### Dacă doriți să anulați alarma;

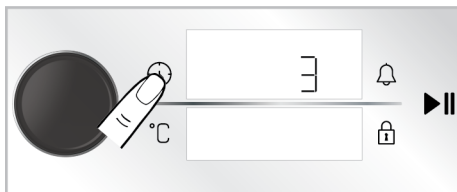
- Apăsă i o dată tasta  pentru a reseta intervalul alarmei.
  - ⇒ Simbolul  începe să clipească pe ecranul cronometru/ceas.
- Răsuciți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga până când ora alarmei ajunge la „00:00”.

### Setarea volumului

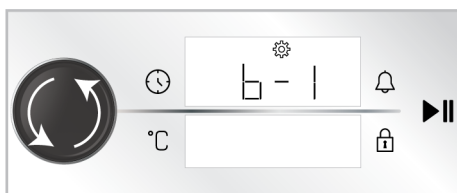
Pute i seta volumul unită ii de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.


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


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

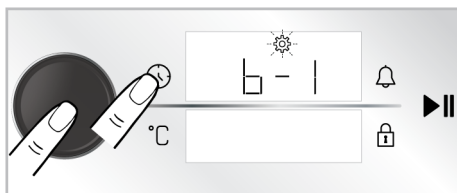



- Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când “b-1” sau “b-2” este afișat pe ecranul cronometru/durată.



- Activa i configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.


⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



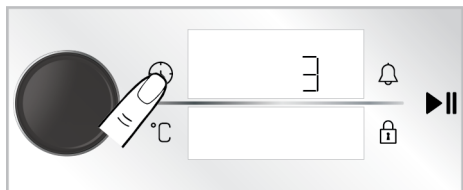
- Configura i tonul dorit răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
- Confirmați configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

### Setarea luminozității afișajului

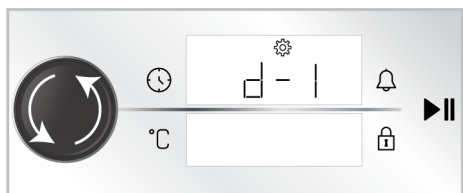
Pute i seta luminozitatea ecranului unită ii de comandă Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.


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

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

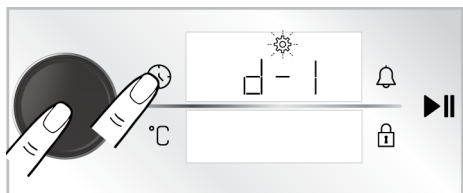



2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când “d-1”, “d-2” sau “d-3” este afișat pe ecranul cronometru/durață.



3. Activa i configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.


⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



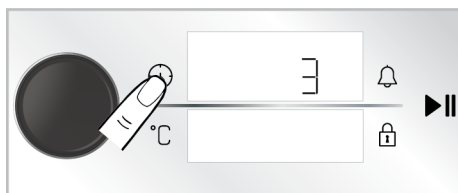
4. Configura i luminozitatea dorită răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
5. Confirmați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.


## Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

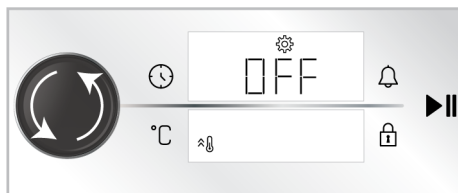
Pute i opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu func ia de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activa i setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.


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

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



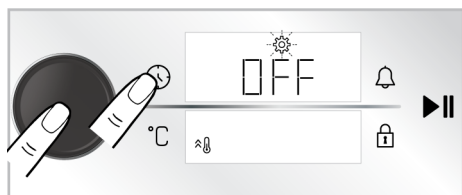
2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul  și “OFF (OPRIT)” este afișat pe afișaj.



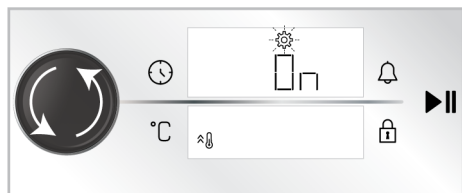
3. Activa i configurarea preîncălzirii rapide (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.


⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.

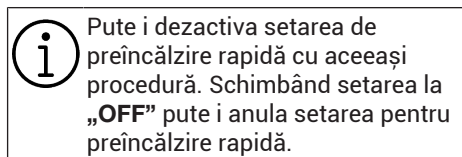




4. Răsuciți setarea „OFF” de pe afișaj la „ON” răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga.




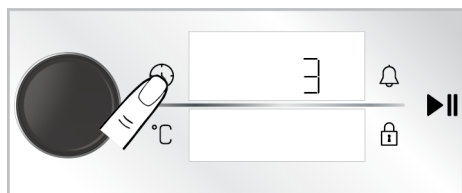
5. Confirmați configurarea preîncălzirii (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.





### Modificarea orei exacte

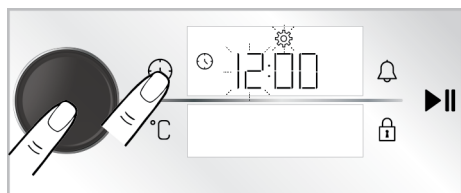
Pentru a schimba ora setată anterior,


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




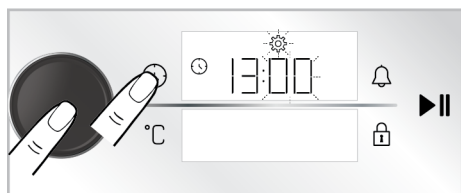
2. Activați câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând  tasta o dată.


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




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

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



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

⇒ Ora exactă este setată și simbolul  se aprinde constant.

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

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

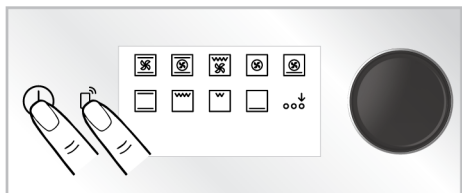


După descărcarea aplicației „HomeWhiz” urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea locația (home).

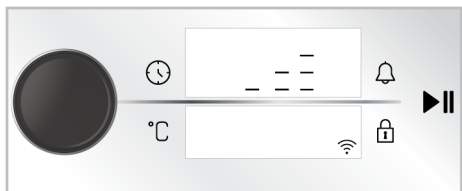


Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

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



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



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



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

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

### Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

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

1. Atingeți o dată tasta în timp ce simbolul este afișat pe ecran.
  - ⇒ Pe afișaj, simbolul va fi afișat împreună cu simbolul .



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



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

### Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la HomeWhiz

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

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

- ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.
- După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.
  - După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.



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

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

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

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

## 5.5 Utilizarea sondei pentru carne

### Informații generale și avertizări

- Cuptorul trebuie să fie setat la o anumită funcție de operare și temperatură pentru a permite utilizarea sondei de carne.
- Dacă ați setat cronometrul cuptorului la o anumită perioadă de coacere înainte de a utiliza sonda de carne, această perioadă va fi anulată automat, atunci când instalați sonda de carne.
- Nu puteți folosi rafturile de deasupra conectorului sondei pentru carne în timp ce gătiți cu o sondă pentru carne.
- Curățați sonda de carne cu o lavetă umedă și uscați-o cu o lavetă uscată după fiecare utilizare.
- Dacă pe funcțiile în care este activată sonda pentru carne nu este afișat **75C**, asigurați-vă că conectorul este fixat bine în locul său.
- Dacă vârful sensorului sondei pentru carne este folosit fără a-l introduce în interiorul cărnii, vârful sensorului detectează temperatura din interiorul cuptorului și oprește gătitul când se ajunge la temperatura setată. Cu toate acestea, dacă sonda pentru carne este expusă la 250°C sau mai mult, sensorul devine inutil.
- Temperatura de funcționare poate fi cu cel puțin 30°C mai mare decât temperatura sondei pentru carne. Exemplu: Dacă temperatura sondei pentru carne este setată la 70°C, temperatura de funcționare trebuie setată la minimum 100°C.
- Temperatura din interiorul cărnii (punctul cel mai rece) trebuie să fie de cel puțin 63°C având în vedere siguranța alimentară.

- Temperatura din interior în cel mai rece punct al cărnii de pasăre trebuie să fie de cel puţin în 74°C având în vedere siguranţa alimentară, pentru carnea bine făcută trebuie să fie de 85°C.

### Tabel de referinţă pentru gama de gătit a cărnii roşii:

Nivel gătit                      temperatura din interiorul cărnii\* (°C)

Albastru 55-59

Rar 60-62

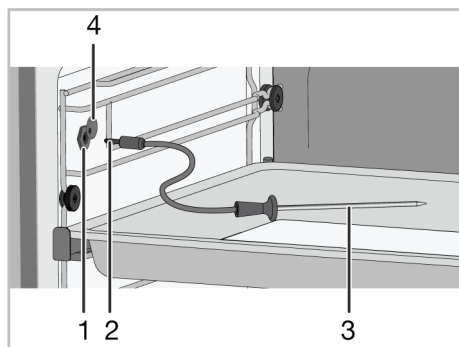
Mediu Rar                      63-70

Mediu 71-76

Bine făcută 77-81

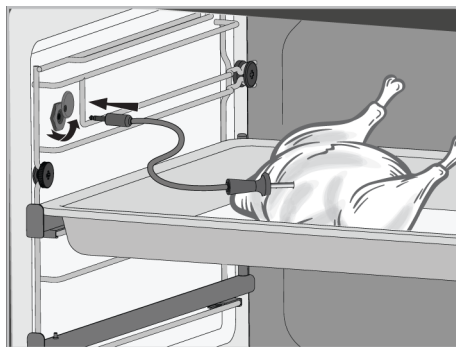
Supra gătită                      ≥ 82

1. Porniţi cuptorul atingând tasta ①.
2. Glisaţi în sus capacul fantei (4) de pe peretele lateral al cuptorului şi introduceţi conectorul sondei pentru carne (2) în fanta sondei pentru carne (1).

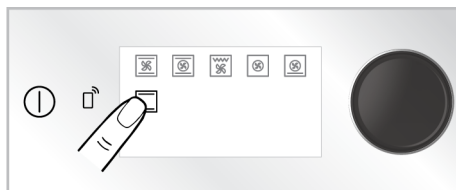


- 1 Fantă sondă de carne
- 2 Conectorul sondei pentru carne
- 3 Vârful senzorului sondei din carne
- 4 Capac fantă sondă pentru carne

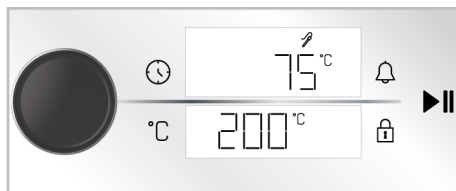
3. Introduceţi vârful senzorului sondei pentru carne în alimentele pe care le veţi găti.



4. Atunci când sonda pentru carne este ataşată la produs, funcţiile de operare pe care le poate folosi sonda pentru carne sunt afişate pe afişajul funcţiilor. Atingeţi funcţia pe care doriţi să o utilizaţi pentru sonda pentru carne.

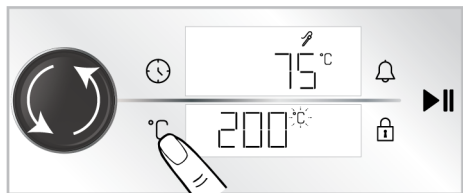


5. 75 °C, temperatura recomandată pentru sonda de carne, şi este afişată pe afişajul indicatorului de cronometru/durată. Temperatura recomandată pentru funcţia de operare selectată este afişată pe afişajul indicator al temperaturii.



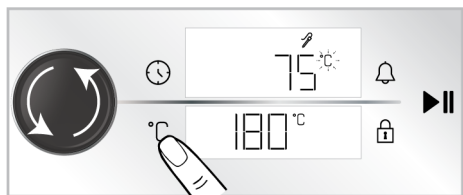
6. Pentru a modifica temperatura predefinită pentru funcţia de operare pe care aţi selectat-o, atingeţi tasta °C şi răsuflaţi butonul de control al cuptorului la stânga/dreapta.
7. Folosind butonul de temperatură, setaţi valoarea temperaturii interioare pentru cuptorul cu care doriţi să gătiţi.

- ⇒ Simbolul °C de lângă temperatura funciei clipește.

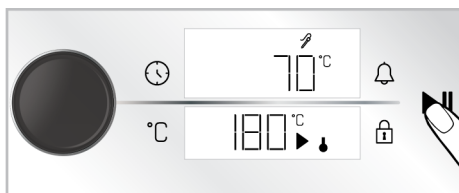


8. Atinge i tasta °C și răsuciți butonul pentru comanda cuptorului la dreapta/stânga pentru a schimba temperatura sondei pentru carne.

- ⇒ Simbolul °C de lângă temperatura sondei de carne clipește.



9. Pentru a porni coacerea atinge i tasta ►||.



- ⇒ În timp ce gătești cu o sondă pentru carne, temperatura reală a alimentelor în care este introdusă sonda pentru carne și temperatura internă a sondei pentru carne pe care a i setat-o vor fi afișate alternativ la intervale de aproximativ 3 secunde. Senzorul sondei pentru carne detectează că temperatura internă a cărnii ajunge la temperatura setată pentru sonda pentru carne automat și oprește gătitul când temperatura din interiorul cărnii ajunge la această temperatură. Când sonda pentru carne este îndepărtată înainte de sfârșitul preparării, pe afișaj apare „End” și gătitul se încheie.

10. După încheierea gătitului pe afișaj apare „End” și cuptorul emite un semnal sonor. Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

11. Opri i cuptorul atingând tasta ⓪.

## 6 Informații generale privind coacerea

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

În plus, această seciune 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 deschide i ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate

provoca arsuri ale mâinilor, feei și/sau ochilor. Atunci când deschide i ușa cuptorului, păstra i distanțat.

- 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.
- 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.

### **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 lipsesc 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.

#### **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, asigura i-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafața, dar partea inferioară este necoaptă, asigura i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca i să întinde i sosul uniform între foile de aluat și compozi ie.
- Coace i în pozi ia și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

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

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii 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 ... 40
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 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
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 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
Pâine întregă	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 ... 40

Aliment	Accesorii 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 superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 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.

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

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

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

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

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

Aliment	Accesorii 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.

## 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 bucă ilor 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 frigierii 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 gătit pe o singură tavă.

RO

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

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * 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.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	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 și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

#### Avertizări generale

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

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

### Tabel de preparare la grătar

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

### 6.1.4 Gătirea asistată cu abur

#### Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul

de utilizare. Vezi secțiunea "Oven operating functions" [▶ 69] pentru funcțiile de gătire asistată cu abur.









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



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.

RO

### 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 întregă	Tavă standard *	2	Încălzire ventilator	180	200		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	250		25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (O singură bucată)	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	180	250		15	40 ... 55	1000
Pulpă de mîle cu legume	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	170	250+250***		după preîncălzire (imediat)	80 ... 100	2000
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	Încălzire ventilator	180	150		înainte de preîncălzire	20 ... 30	1200
Prăjitură cu brînză	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ****	3	Încălzire ventilator	120	200		30	60 ... 70	1450
Ciocănele de pui	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	200	150		după preîncălzire (imediat)	20 ... 30	800
Cartofi copti	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	190	100		25	45 ... 55	500

Aliment	Accesorii 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		Înainte de preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	Tavă standard *	3	Funcție „3D”	200	100		după preîncălzire (imediat)	15 ... 25	500

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

\*\* Indică timpul trecut după preîncălzire.

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

\*\*\*\* 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	Accesorii 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	Accesorii 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 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 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	Accesorii 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.

## 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 ușor 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 folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.

- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalbitori, 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 curățare, praf de curățare, 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. Curățarea aparatului cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel și uscare-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățarea imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

### **Inox - suprafețe inoxidabile**

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inoxidabil sau el inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățarea cu un detergent potrivit pentru suprafețele din el inoxidabil sau inox.
- Curățarea 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 suprafețele de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafața trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafața fac ca suprafața să se decoloreze.

### **Suprafețe emailate**

- După utilizare, curățarea suprafețelor emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burețel, și uscare cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățare al cuptorului.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafețelor emailate.

### **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 curățate.
- 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 curățarea suprafețelor de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățarea aparatului cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețele din sticlă și uscare-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 oțet sau lama zimată, burețel de sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafața 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 mașină 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 uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.

- Curățați și 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.

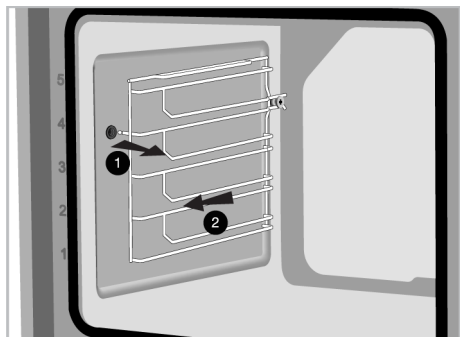
### **Curățarea pereților laterali ai cuptorului**

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 descrisă în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală” în funcție de tipul suprafețelor 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.

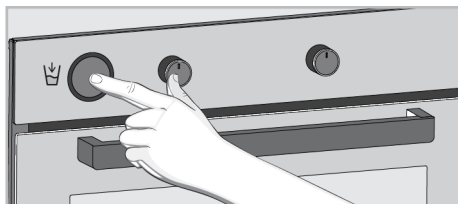
### 7.5 Curățarea cu abur



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 cu abur 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. Împingeți rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului și scoateți rezervorul din fantă. Umpleți rezervorul cu 200 ml de apă.



3. Dispuneți rezervorul de apă la locul său.
4. Porniți cuptorul atingând tasta .
5. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.
6. Atingeți "Curățare cu abur" de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.
7. Începeți curățarea atingând tasta .
  - ⇒ Curățarea pornește și durata este afișată pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
8. La finalizarea timpului pe ecran va apărea "00:00".
9. Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.
10. În cazul murdăriei dificile curățarea produsului cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

 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.

11. (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) După condensul din



interiorul cuptorului, pot apărea băl i sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, cură a i acest canal cu o cârpă umedă, apoi usca i-l.



## 7.6 Cură țarea ușii cuptorului

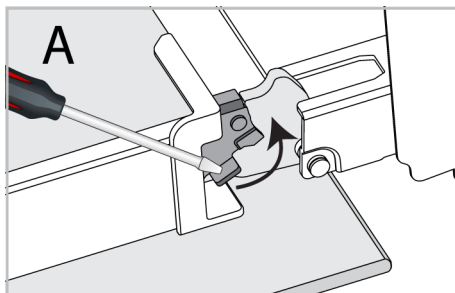
Pute i îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le cură a. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în sec iunile „**Îndepărtarea ușii cuptorului**” și „**Îndepărtarea geamului interior al ușii**”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, cură a i-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și usca i cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, șterge i sticla cu o et și limpezi i.



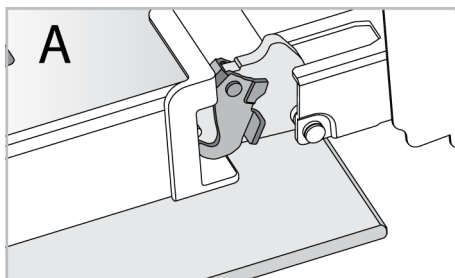
Nu folosi i produse de cură are abrazive dure, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a cură a ușa și geamul cuptorului.

### Îndepărtarea ușii cuptorului

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

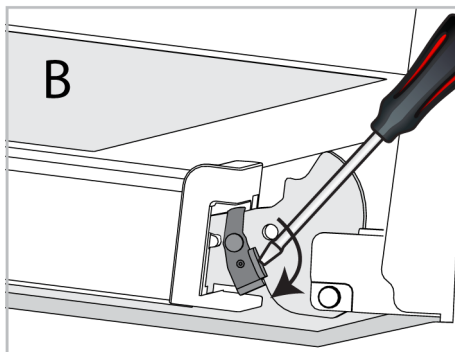


Ilustrație 1: Balama - pozi ie închisă

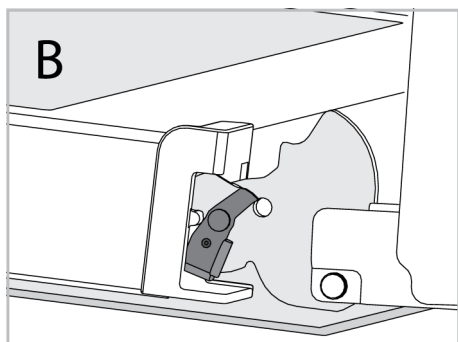


Ilustrație 2: Balama - pozi ie deschisă

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

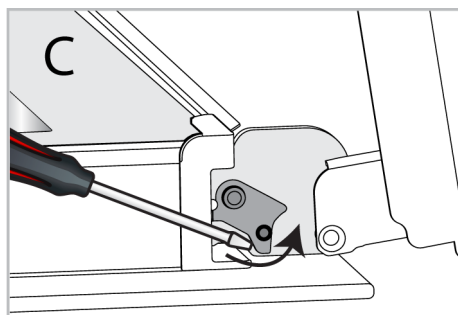


Ilustrație 3: Balama - pozi ie închisă

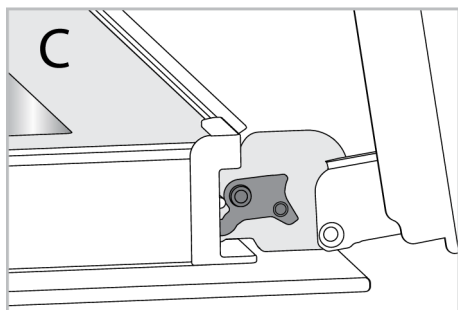


Ilustrație 4: Balama - pozi ie deschisă

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

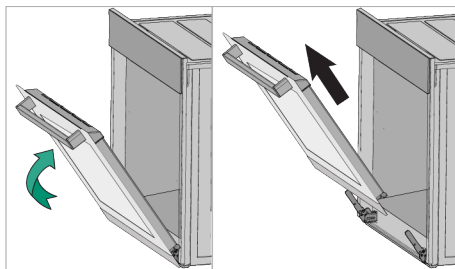


Ilustrație 5: Balama - pozi ie închisă



Ilustrație 6: Balama - pozi ie deschisă

7. Pozi iona i ușa cuptorului în pozi ie semi-deschisă.



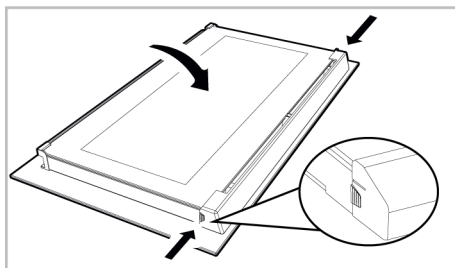
8. Trage i ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamele din partea dreaptă și stângă și îndepărta i-o.

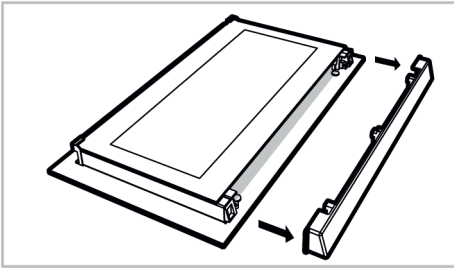
**i** Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instala i ușa, asigura i-vă că închide i clemele de pe locașul balamei.

### 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

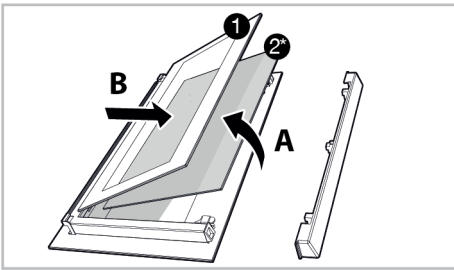
Geamul interior al ușii din fa ă a aparatului poate fi îndepărtat pentru cură are.

1. Deschide i ușa cuptorului.
2. Trage i către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe sec iunea superioară a ușii din fa ă, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele păr i ale componentei și îndepărta i-o.





3. Așa cum se arată în figură, ridică și cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoate și 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 reasamblezi geamul de la interior (1), orientează partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colurilor 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.

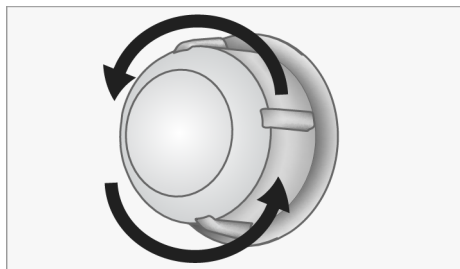
### Înlocuirea lămpii cuptorului

#### Avertizări generale

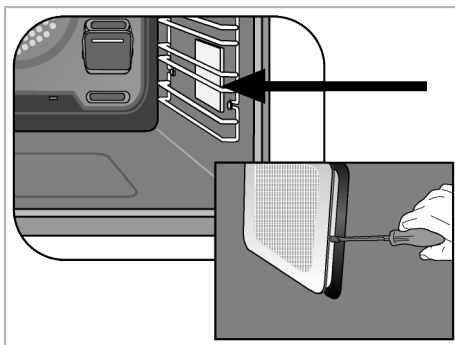
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm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

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

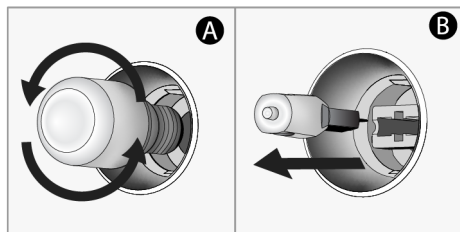
1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



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

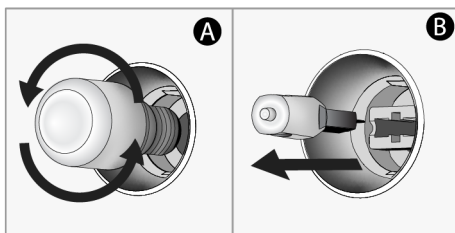


3. Ridica i capacul de sticlă de protec ie al lămpii cu o șurubelni ă.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, roti lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocui i-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



4. Repozitiona i capacul de sticlă.  
**În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,**

1. Deconecta i aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoate i rafturile de sârmă conform descrierii.



5. Repozitiona i capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

## 8 Depanare

Dacă problema persistă după ce a i urmat instrucțiunile din această secțiune, contacta i comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încerca i niciodată să vă repara i singur produsul.

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

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

**În timpul coacerii apar stropi de apă**

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

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

- Piesele 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 priză (impământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

### Lumina cuptorului nu este pornită.

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

### Cuptorul nu încălzește.

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

### (Pentru modelele cu cronometru)

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

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

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

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

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

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și 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 continua i să utiliza i 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 aplica ia homewhiz, altele decât limbile pe care le-a i definit în aplica ie.  
>>> Aceasta nu este o eroare.

## Reteaua de service ARCTIC

RO

Sediul Central Service Gaesti  
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

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

### Centrul de apeluri Arctic si Beko

\*9010, numar apelabil din orice retea

### Centrul de apeluri Grundig

\*9020, numar apelabil din orice retea

### Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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









