



## Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBVM13400XDS

385441429\_3/ RU/ RO/ R.AE/ 10/04/23 09:50  
7768287623

## Содержание

|                                                                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Инструкция по технике безопасности .....</b>                                                                                                           | <b>4</b>  |
| 1.1 Использование по назначению .....                                                                                                                       | 4         |
| 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...                                                                                              | 5         |
| 1.3 Электробезопасность .....                                                                                                                               | 5         |
| 1.4 Безопасность при транспортировке .....                                                                                                                  | 7         |
| 1.5 Меры безопасности во время монтажа .....                                                                                                                | 7         |
| 1.6 Безопасность использования ...                                                                                                                          | 8         |
| 1.7 Предупреждения о температуре .....                                                                                                                      | 8         |
| 1.8 Использование аксессуаров .....                                                                                                                         | 9         |
| 1.9 Безопасность во время приготовления .....                                                                                                               | 9         |
| 1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки .....                                                                                  | 10        |
| <b>2 Руководство по окружающей среде .....</b>                                                                                                              | <b>11</b> |
| 2.1 Директива по отходам .....                                                                                                                              | 11        |
| 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора ..... | 11        |
| 2.2 Информация об упаковочном материале .....                                                                                                               | 11        |
| 2.3 Советы по энергосбережению ..                                                                                                                           | 11        |
| <b>3 Регулирование отходов .....</b>                                                                                                                        | <b>12</b> |
| 3.1 Описание изделия .....                                                                                                                                  | 12        |
| 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства .....                                                                                      | 12        |
| 3.2.1 Панель управления .....                                                                                                                               | 13        |
| 3.3 Функциональные возможности духовки .....                                                                                                                | 13        |
| 3.4 Аксессуары для устройства .....                                                                                                                         | 17        |
| 3.5 Использование аксессуаров устройства .....                                                                                                              | 17        |
| 3.6 Технические характеристики ....                                                                                                                         | 20        |
| <b>4 Первое использование .....</b>                                                                                                                         | <b>21</b> |
| 4.1 Настройка первого таймера .....                                                                                                                         | 21        |
| 4.2 Первичная очистка .....                                                                                                                                 | 21        |

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>5 Использование духовки .....</b>                           | <b>22</b> |
| 5.1 Общие сведения об использовании духовки .....              | 22        |
| 5.2 Работа блока управления духовкой .....                     | 22        |
| 5.3 Настройки .....                                            | 29        |
| <b>6 Общая информация о выпечке. ....</b>                      | <b>31</b> |
| 6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи .....                | 31        |
| 6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...                            | 32        |
| 6.1.2 Мясо, Рыба и Птица .....                                 | 36        |
| 6.1.3 Гриль .....                                              | 37        |
| 6.1.4 Продукты для тестирования ..                             | 38        |
| <b>7 Техническое обслуживание и чистка .....</b>               | <b>40</b> |
| 7.1 Общая информация об очистке ..                             | 40        |
| 7.2 Аксессуары для очистки .....                               | 42        |
| 7.3 Очистка панели управления .....                            | 42        |
| 7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) ..... | 42        |
| 7.5 Легкая паровая очистка .....                               | 43        |
| 7.6 Очистка дверцы духовки .....                               | 43        |
| 7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки .....             | 44        |
| 7.8 Чистка лампы духовки .....                                 | 45        |
| <b>8 Устранение неполадок .....</b>                            | <b>46</b> |





## 1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



### 1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

## 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удущья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



## 1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен

быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.

- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



#### 1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевезти его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



#### 1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



## 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



## 1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.



### 1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Ни-



### 1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

### **1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки**



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

### 2.1 Директива по отходам

#### 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

#### Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

### 2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

### 2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

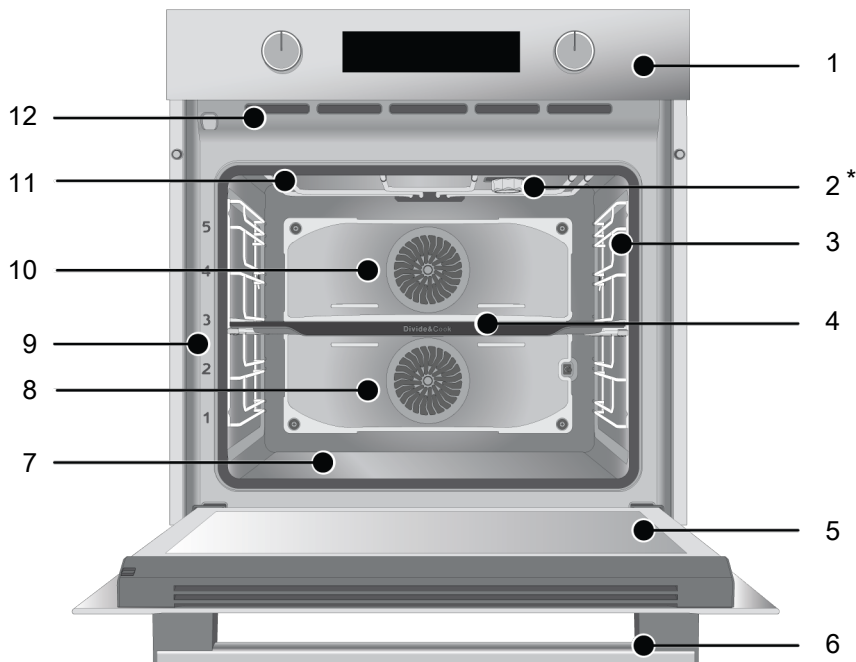
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это экономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии

в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

## 3 Регулирование отходов

### 3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Решетчатая полки

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Положение полки

11 Верхний нагрев

2 Лампа

4 Разделительная пластина

6 Ручка

8 Двигатель нижнего вентилятора (за стальной пластиной)

10 Двигатель верхнего вентилятора (за стальной пластиной)

12 Вентиляционные отверстия

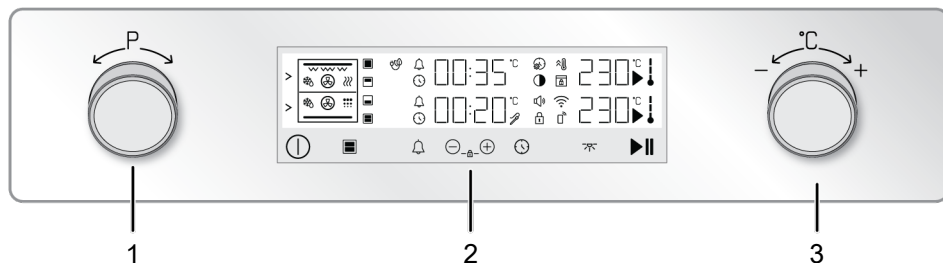
\* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

### 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть

различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

### 3.2.1 Панель управления



1 Ручка выбора функции

2 Блок управления

3 Ручка выбора температуры

Если есть ручки для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эта/эти ручки могут быть выдвижными при нажатии (заглубленные ручки). Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте ручку.

#### Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Чтобы выбрать, сначала коснитесь клавиши ① и включите духовку. Затем поверните ручку выбора функции вправо/влево.

#### Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Чтобы выбрать, сначала коснитесь клавиши ① и включите духовку. Затем поверните ручку выбора температуры вправо/влево.

#### Индикатор внутренней температуры духовки

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

### 3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.



Если в изделие помещается перегородка, максимальные температуры с 280 °C уменьшаются до 250 °C.

## Нижняя-верхняя и одна большая секция

| Символ функций      |               |                | Описание функций                            | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|---------------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Одна большая секция | Нижняя секция | Верхняя секция |                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     |               |                | Работа с вентилятором                       | -                           | Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.                              |
|                     | -             | -              | Верхний и нижний нагрев                     | 40-280                      | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один лоток.                                                                                                                                   |
|                     |               | -              | Нижний нагрев                               | 40-220                      | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.                                                                                                                                                                                              |
|                     | -             | -              | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева       | 40-280                      | Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.                                                                                                               |
|                     |               |                | Тепловентилятор                             | 40-280                      | Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.                                                                                                                  |
|                     |               |                | Эко вентилятор с нагревом                   | 160-220                     | В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования Турбоготовки в диапазоне 160-220°C. Но при этом время запекания будет немного больше. При выборе этой функции на дисплее появится «ECO» в течение 2 секунд. Через 2 секунды отобразится рекомендуемое значение температуры. |
|                     |               | -              | Функция пиццы                               | 40-280                      | Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.                                                                                                                                                                                                                              |
|                     | -             |                | Верхний нагревательный элемент + вентилятор | 40-280                      | Работают верхний и вентиляторный нагреватели (на задней стенке). Горячий воздух лучше распределяется через вентилятор, чем только через верхний нагреватель.                                                                                                                                                        |

|  |   |   |                        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---|---|------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | - | - | Функция "3D"           | 40-280 | Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.                                                                                      |
|  | - |   | Низкий гриль           | 40-280 | Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.                                                                                                                                                                                                  |
|  | - |   | Полный гриль           | 40-280 | Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.                                                                                                                                                                                     |
|  | - |   | Вертел с полным грилем | 40-280 | Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.                                                                                                                                    |
|  | - | - | Поддерживайте горячим  | 40-100 | Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.                                                                                                                                                                                                  |
|  | - | - | Легкая паровая очистка | -      | Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. Данная функция позволяет смягчать и легко очищать загрязнения внутри духовки (которые не находятся там в течение длительного времени). Смотрите раздел очистки для легкой очистки паром. |

### Комбинации функций взаимодействия верхней и нижней секций

| Символ функций | Описание функций                  | Символ функций | Описание функций                | Символ функций | Описание функций                              |
|----------------|-----------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|
|                | Тепловентилятор + Тепловентилятор |                | Тепловентилятор + Нижний нагрев |                | Полный гриль + Тепловентилятор                |
|                | Тепловентилятор + Функция пиццы   |                | Низкий гриль + Тепловентилятор  |                | Работа с вентилятором + Работа с вентилятором |

### Интервалы настройки температуры взаимодействия верхней и нижней секций

На температуру одной секции влияет настройка температуры другой секции в двухсекционных процессах приготовления. По этой причине существуют ограничения в соответствии с температурами, скорректированными для секций. Температурные интервалы, которые вы можете установить для другой секции, приведены в следующих таблицах на основе температуры, установленной для одной секции.

| Температура, установленная для верхней секции (°C) | Температура, которая может быть установлена для нижней секции |                   | Температура, установленная для нижней секции (°C) | Температура, которая может быть установлена для верхней секции |                   |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                    | Минимальная (°C)                                              | Максимальная (°C) |                                                   | Минимальная (°C)                                               | Максимальная (°C) |
| 40                                                 | 40                                                            | 45                | 40                                                | 40                                                             | 45                |
| 60                                                 | 50                                                            | 75                | 60                                                | 50                                                             | 75                |
| 80                                                 | 65                                                            | 105               | 80                                                | 65                                                             | 105               |
| 100                                                | 80                                                            | 135               | 100                                               | 80                                                             | 135               |
| 120                                                | 90                                                            | 160               | 120                                               | 90                                                             | 160               |
| 140                                                | 105                                                           | 190               | 140                                               | 105                                                            | 190               |
| 160                                                | 120                                                           | 225               | 160                                               | 120                                                            | 225               |
| 180                                                | 135                                                           | 250               | 180                                               | 135                                                            | 250               |
| 200                                                | 145                                                           | 250               | 200                                               | 145                                                            | 250               |
| 220                                                | 160                                                           | 250               | 220                                               | 160                                                            | 250               |
| 250                                                | 170                                                           | 250               | 250                                               | 170                                                            | 250               |

## Секции приготовления пищи в духовке

Вы можете готовить 4 различными способами в различных секциях, используя разделительную пластину в вашей духовке или извлекая продукт.

### Верхняя секция



Вы можете готовить только в верхней секции. Подходит для гриля и небольших размеров приготовления пищи. Когда верхняя секция активна, на экране отображается функция верхней секции, индикатора температуры и экранов индикатора времени/продолжительности. Этот раздел активен только в том случае, если рядом с экраном функций верхней секции есть символ >.

### Нижняя секция



Вы можете готовить только в нижней секции. Подходит для приготовления пищи среднего размера. Когда нижняя секция активна, на экране отображается функция нижней секции, индикатора температуры и экранов индикатора времени/продолжительности. Этот раздел

активен только в том случае, если рядом с экраном функций нижней секции есть символ >.

### Нижняя-верхняя секция



Вы можете готовить в верхней и нижней секциях одновременно. Подходит для приготовления двух разных блюд. Когда верхняя и нижняя секции активны, индикатор функции, температуры и экраны индикаторов времени/продолжительности для этих секций, отображаются на экране отдельно. Если обе секции имеют символы > рядом с их функциональными экранами, обе они активны.

### Одна большая секция



Вы можете готовить в одной большой секции. Подходит для большого размера и нескольких приготовлений пищи. Когда активна одна большая секция, функциональный экран для обеих секций настроен на одну секцию. Появятся индикатор температуры и экраны индикатора времени/продолжительности для нижнего отсека.

### 3.4 Аксессуары для устройства

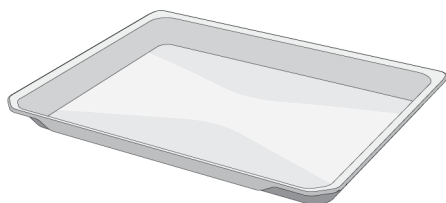
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

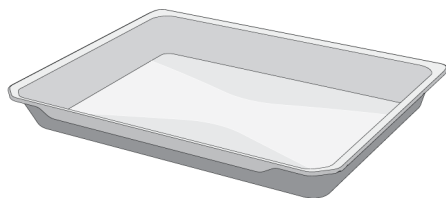
#### Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



#### Глубокий лоток

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

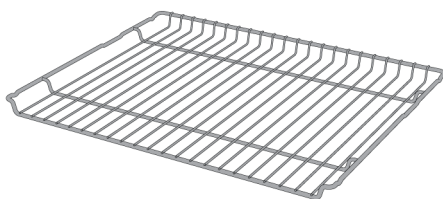


#### Решетчатый гриль

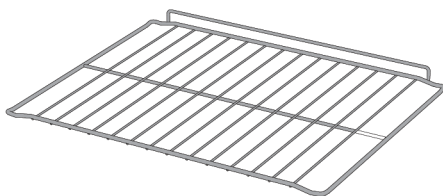
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

На моделях с решетчатыми полками :

RU

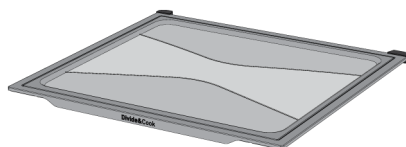


На моделях без решетчатых полок :



#### Предупреждение о листе с несколькими разделами

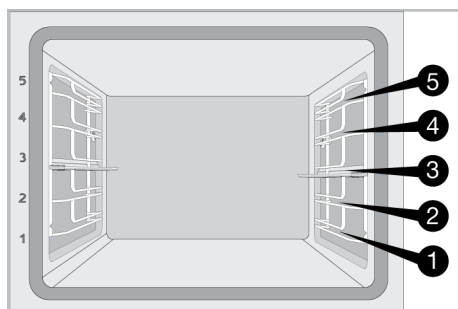
Оставьте поперечный лист в духовке.



### 3.5 Использование аксессуаров устройства

#### Полки для готовки

В секции приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

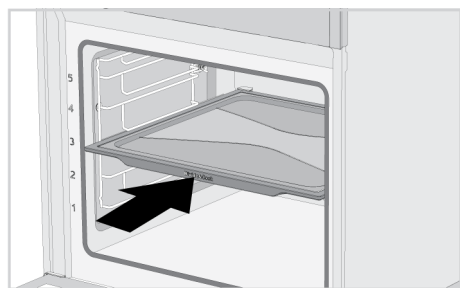


## Размещение листа пластины перегордки

Чтобы готовить только в верхней, нижней или вместе в нижней и верхней частях духовки, поместите разделительную пластину, как показано на следующем рисунке, в положение 3 на стойку.

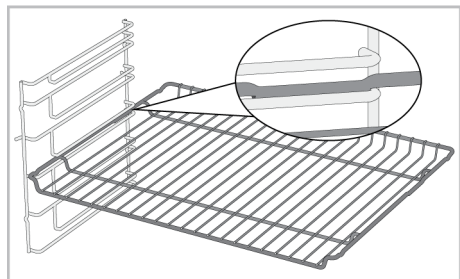


Перед тем, как поместить разделительную пластину 3, установите ее на конец стойки равномерно, а затем плотно поместите в духовку. Если вы поместите ее в угловое положение, разделительная пластина может быть повреждена.



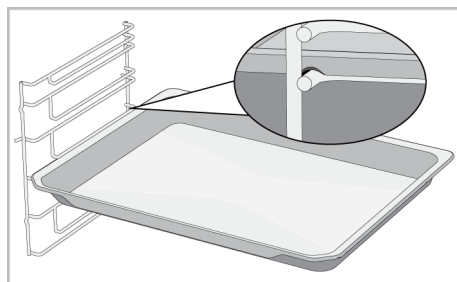
## Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.



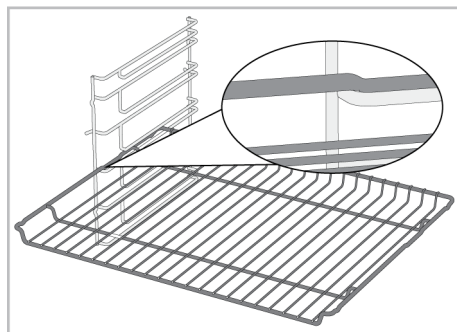
## Размещение лотка на полках для готовки

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через точку остановки и соприкоснуться с задней стенкой духовки.



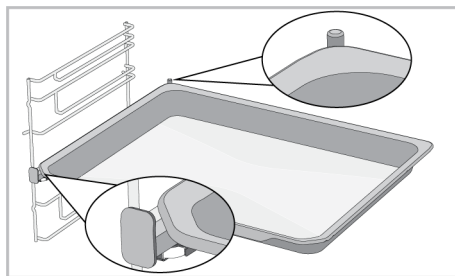
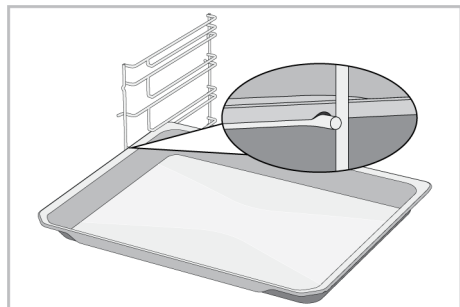
## Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с проволочной полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его спрятать.



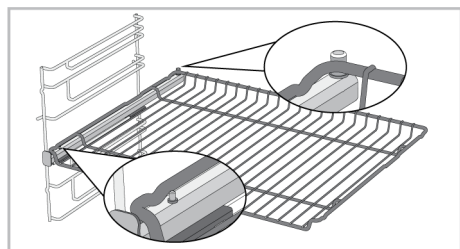
### Функция остановки противня

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



### Правильное размещение решетчатого гриля и лотка на телескопических направляющих-На моделях с решетчатыми полками и телескопических моделях

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



### 3.6 Технические характеристики

|                                                                              |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Общие параметры                                                              |                                       |
| Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)                           | 595 /594 /567                         |
| Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)                            | 590 - 600 /560 /min. 550              |
| Напряжение/частота                                                           | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Общая потребляемая мощность (кВт)                                            | 2,8                                   |
| Тип духовки                                                                  | Многофункциональная духовка           |

**Класс защиты -1**

**Степень защиты IP 44**

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Тепловентилятор , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

## 4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах соответственно.

### 4.1 Настройка первого таймера



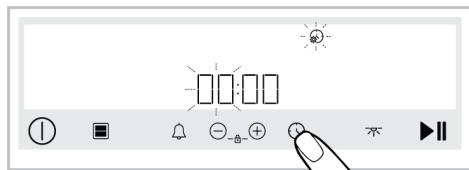
Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

1. При первом запуске духовки на дисплее отображается время суток, установленное на духовке.
2. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

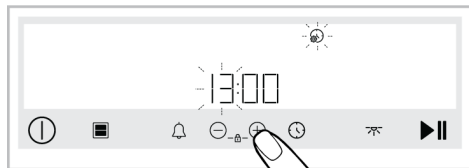
⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3- 2- 1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

3. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится символ .
4. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.

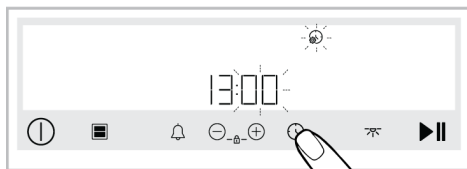
⇒ На экране мигают поле таймера и символ .



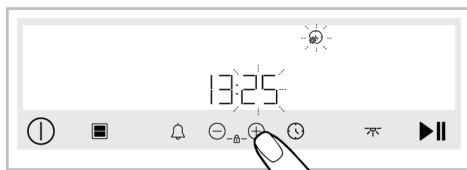
5. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



6. Нажмите / , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с 12:00. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».



В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. Ее следует установить заново.

### 4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.

5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

#### **Перед использованием аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-

ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

## **5 Использование духовки**

### **5.1 Общие сведения об использовании духовки**

**Вентилятор охлаждения ( Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. )**

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

#### **Освещение духовки**

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

В некоторых функциях выпечки лампа никогда не включается для экономии энергии.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в закрытом положении, освещение духовки включится автоматически.

Если на панели управления имеется кнопка : В случаях, когда лампа духовки автоматически включается или выключается, вы можете включить и выключить лампу в любое время, коснувшись клавиши .

### **5.2 Работа блока управления духовкой**

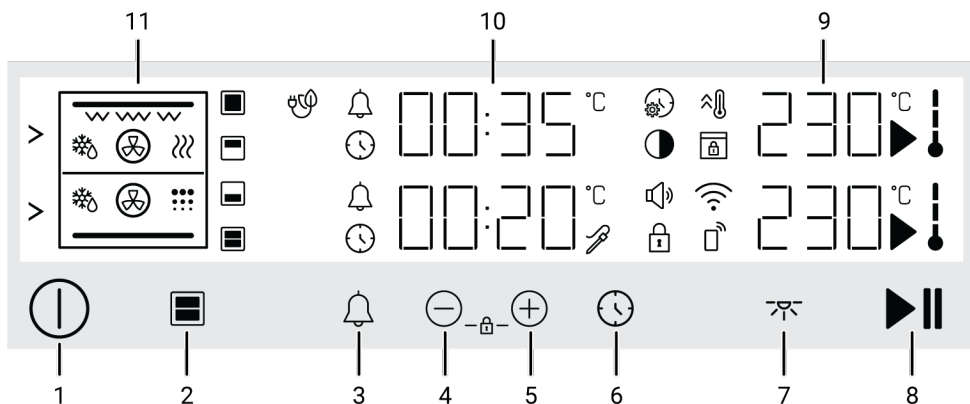
#### **Общие предупреждения по блоку управления духовкой**

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождать некоторое время.
- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.

- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую

вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «Настройки».

### Блок управления



#### Кнопки :

- 1 : Клавиша вкл./выкл.
- 2 : Кнопка выбора конфорки
- 3 : Кнопка тревоги
- 4 : Кнопка уменьшения и продвижения
- 5 : Кнопка увеличения и продвижения
- 6 : Кнопка времени и настроек
- 7 : Символ лампы
- 8 : Кнопка запуска/остановки выпечки

#### Области индикаторов :

- 9 : Область индикатора температуры
- 10 : Область индикатора таймера/продолжительности
- 11 : Дисплей функций

#### Символы на экране :

-  : Символ окончания выпечки
-  : Символ тревоги
-  : Символ выпечки
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ уровня громкости
-  : Символ яркости
-  : Символ размораживания
-  : Символ хранения в тепле
-  : Символ выпечки с эко-вентилятором

-  : Символ одной большой секции приготовления
-  : Символ нижней секции приготовления
-  : Символ верхней секции приготовления
-  : Символ двойной секции приготовления
-  : Символ отмены контроля
-  : Символ Wi-Fi \*
-  : Символ очистки \*
-  : Символ блокировки двери \*
-  : Символ термощупа \*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Включение духовки

Включите духовку, нажав на кнопку . Если разделительная пластина не установлена после открытия духовки, на экране появляется первая рабочая функция одной большой секции. Если разделительная пластина вставлена, отображается первая рабочая функция для нижней секции. Рабочую функцию, температуру и время выпекания можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 3 минут, а на дисплее отображается время суток.

### Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

### Приготовление пищи в одной большой секции, только в нижней секции или только в верхней секции

- ✓ Следующие шаги описывают приготовление пищи в одной большой секции, только в нижней секции или просто приготовление пищи в верхней секции, совместно.



Чтобы готовить в одной большой секции, удалите разделительную пластину из изделия.

1. Чтобы готовить в одной большой секции, удалите разделительную пластину из изделия. Если вы хотите готовить только в нижней или только в верхней части, установите пластину промежуточного отсека.

2. Включите духовку, нажав на кнопку ①

- ⇒ Если разделительная пластина не установлена после открытия духовки, на экране появляется первая рабочая функция одной большой секции. Если разделительная пластина вставлена, отображается первая рабочая функция для нижней секции.

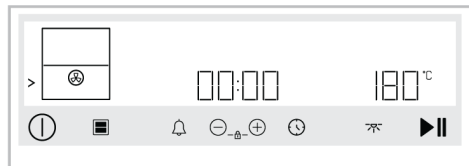


Иллюстрация 1: Если вставлена пластина поперечной перегородки:

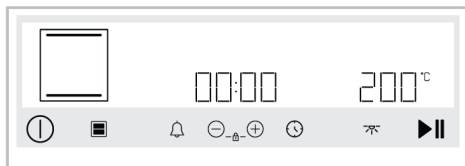
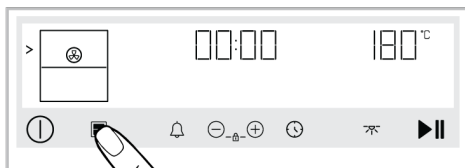


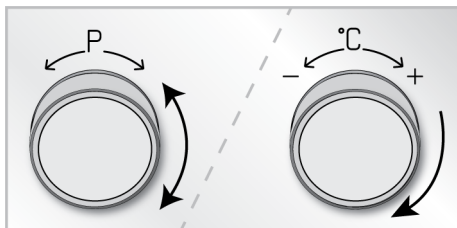
Иллюстрация 2: Если пластина поперечной перегородки не вставлена:

3. При вставке пластины поперечной перегородки активируется экран зоны приготовления нижней секции. Просто нажмите кнопку , чтобы активировать верхнюю секцию.

- ⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ >.



4. Когда секция приготовления, которую вы хотите задействовать, активна, выберите функцию, которую вы хотите использовать для приготовления, с помощью кнопки выбора функции.
5. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры, если вы хотите ее изменить.



**i** При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

6. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу ►||, чтобы начать приготовление.

**i** Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.

⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».

7. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку ⌚ один раз.

⇒ Символ ⌚ появится на дисплее.

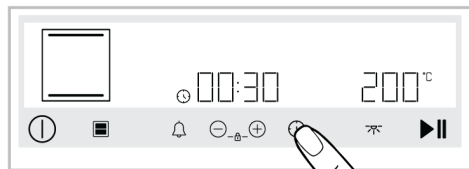


Иллюстрация 3: Для одной большой секции:

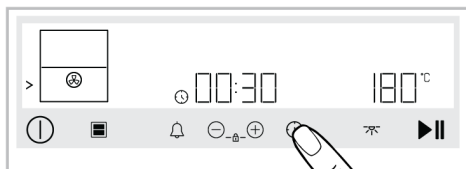


Иллюстрация 4: Только для нижней секции:

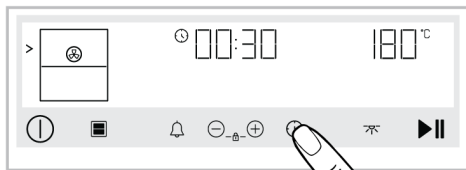


Иллюстрация 5: Только для верхней секции:

**i** Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку ⊕, чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки ⊕/⊖ чтобы изменить время.

8. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.

**i** Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

9. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе.

10. Если вы готовили, не устанавливая время приготовления, духовка не выключается автоматически. Вы

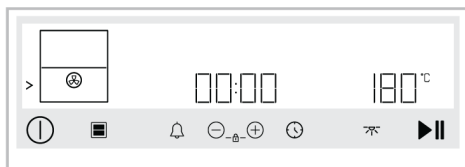
должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

11. Если вы готовили, установив время приготовления, после завершения установленного времени приготовления на экране появится текст **«Конец»**, прозвучит звуковое предупреждение и приготовление прекратится.

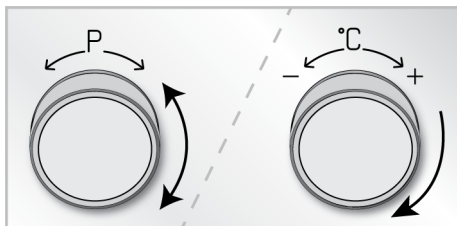
⇒ Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит ►||работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке ①. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

### Совместное приготовление пищи в нижней и верхней секциях

- ✓ Следующие шаги описывают, как готовить различные блюда вместе в нижней и верхней секциях. Перед началом приготовления определите функции верхней и нижней секции, которые подходят для ваших блюд. Комбинации функций верхней и нижней секций см. в разделе **«Рабочие функции духовки»**.
1. Вставьте пластину поперечной перегородки и поместите блюда на соответствующие полки секций духовки, где вы будете готовить.
  2. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
    - ⇒ После включения духовки первая рабочая функция нижней зоны отобразится на экране.



3. В нижней секции установите нужную рабочую функцию и температуру с помощью кнопок выбора функции и температуры.



⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ >.

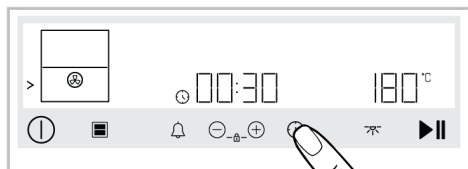
4. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу ►||, чтобы начать приготовление.

**i** Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.

⇒ Нижняя зона вашей духовки начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».

5. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку  один раз.

⇒ На экране времени/продолжительности в нижней секции появляется символ .



 Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку , чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки  чтобы изменить время.

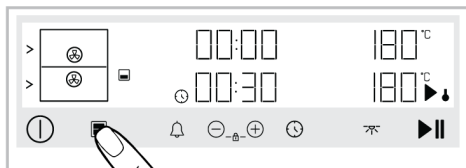
6. Установите время приготовления с помощью кнопок .

 Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

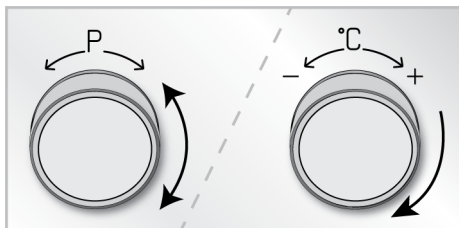
7. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.

⇒ Нижняя зона вашей духовки сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе.

8. Нажмите кнопку , чтобы активировать верхнюю зону.



9. В верхней секции установите нужную рабочую функцию и температуру с помощью кнопок выбора функции и температуры.



⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ .

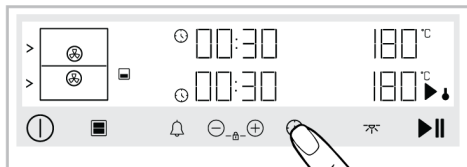
10. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.

 Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.

⇒ Верхняя зона вашей духовки начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».

11. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку  один раз.

⇒ На экране времени/продолжительности в верхней секции появляется символ .



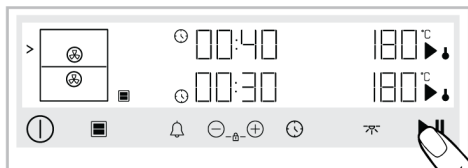
 Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку , чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки  чтобы изменить время.

12. Установите время приготовления с помощью кнопок .

 Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

13. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.

⇒ Верхняя зона вашей духовки сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе.



14. Если вы готовили, не устанавливая время приготовления, духовка не будет автоматически выключена для обеих секций. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. Завершите приготовление, нажав на кнопку , пока активна секция, в которой приготовление было завершено. Когда приготовление в другой секции будет завершено, сначала активируйте другую секцию с помощью клавиши  и нажмите клавишу , чтобы завершить приготовление. Если вы хотите выключить обе секции, нажмите клавишу , чтобы полностью выключить духовку.

15. Если вы готовили, установив время приготовления, на экране индикатора температуры секции, где время приготовления было завершено, появляется текст «Конец», звучит звуковое предупреждение, и секция перестает готовить. Другая секция продолжает работать до тех пор, пока не закончится время приготовления. Когда время приготовления закончится в другой секции, на экране индикатора температуры этой секции появится текст «Конец», прозвучит звуковое предупреждение, и эта секция прекратит готовить.

⇒ В каждом разделе предупреждение звучит в течение двух минут в конце периода активности сигнала тревоги. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст «Конец», духовка продолжит  работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

## 5.3 Настройки

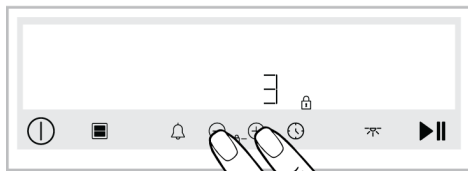


Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

### Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от вмешательства.

1. Одновременно касайтесь клавиш  $\oplus$  /  $\ominus$ , пока на экране не появится символ  $\mathfrak{L}$ .



⇒ На дисплее появится символ  $\mathfrak{L}$  и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ  $\mathfrak{L}$  мигает.



При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

### Отключение блокировки клавиш

1. Одновременно касайтесь клавиш  $\oplus$  /  $\ominus$ , пока на экране не исчезнет символ  $\mathfrak{L}$ .

» Символ  $\mathfrak{L}$  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

### Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки.

Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать бу-

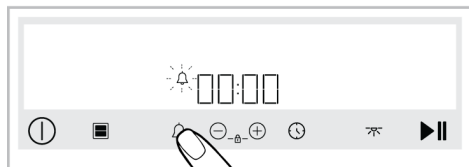
дильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.



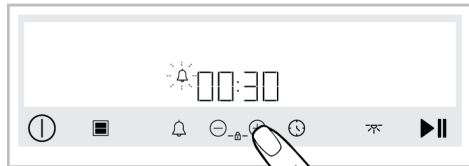
Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку  $\mathfrak{L}$ , чтобы установить период срабатывания будильника.

⇒ Символ  $\mathfrak{L}$  начнет мигать на дисплее.



2. Установите время будильника с помощью кнопок  $\oplus/\ominus$ . Нажмите  $\mathfrak{L}$  еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ Символ  $\mathfrak{L}$  горит постоянно, и на экране начинается обратный отсчет времени будильника. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.

3. По истечении времени будильника символ  $\mathfrak{L}$  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

### Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

### Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится **0:00** символ.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .

### Настройка громкости

Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
  2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится .
  3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку . (**b-1, b-2**)
  4. Установите желаемую яркость с помощью кнопок /.
- ⇒ Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

### Настройка яркости дисплея

Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится .
3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

4. Установите желаемую яркость с помощью кнопок /. (**d-1, d-2, d-3**)
- ⇒ Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

### Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева. Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
  2. Нажимайте клавиши /, пока на экране не появится символ .
  3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .
  4. С помощью кнопок / установите настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**) в положение «ON» (**ВКЛ.**) на дисплее.
- ⇒ Выбранная настройка быстрого предварительного нагрева немедленно подтверждается. Нажмите кнопку, чтобы вернуться в меню настроек.



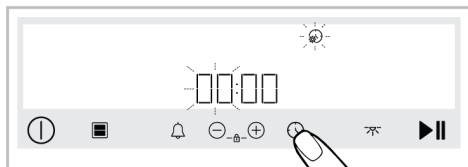
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**), вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

### Смена времени суток

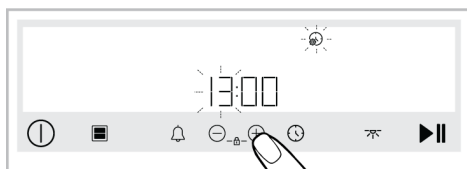
Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши  $\oplus/\ominus$ , пока на экране не появится символ .
3. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.

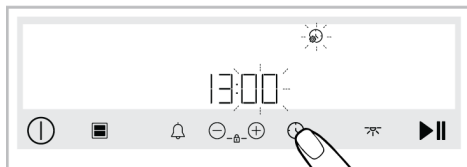
⇒ На экране мигают поле таймера и символ .



4. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам  $\oplus/\ominus$ , и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



5. Нажмите  $\oplus/\ominus$ , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .

⇒ Настроенное время суток подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

## 6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### 6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.

- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время выпечки.

### **6.1.1 Выпечка и блюда в духовке**

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.

- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### **Советы по выпечке**

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недо-

статочного коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

## Таблица для выпечки и запеканки в одной большой зоне

### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища              | Аксессуар для использования                                                 | Рабочая функция         | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Торт на подносе   | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 180              | 30 ... 40                      |
| Торт в форме      | Форма для торта на проволочном гриле **                                     | Тепловентилятор         | 3           | 190              | 40 ... 50                      |
| Небольшие выпечки | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 160              | 25 ... 35                      |
|                   | Стандартный лоток *                                                         | Тепловентилятор         | 2           | 160              | 35 ... 45                      |
| Бисквит           | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле ** | Верхний и нижний нагрев | 3           | 160              | 30 ... 40                      |
|                   | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле ** | Тепловентилятор         | 3           | 160              | 35 ... 45                      |
| Печенье           | Кондитерский лоток *                                                        | Верхний и нижний нагрев | 3           | 170              | 25 ... 35                      |
|                   | Кондитерский лоток *                                                        | Тепловентилятор         | 3           | 170              | 30 ... 40                      |
| Выпечка           | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 2           | 200              | 30 ... 40                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 2           | 200              | 25 ... 35                      |
|                   | Стандартный лоток *                                                         | Тепловентилятор         | 3           | 180              | 30 ... 40                      |
| Цельный хлеб      | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 200              | 35 ... 45                      |
|                   | Стандартный лоток *                                                         | Тепловентилятор         | 3           | 200              | 35 ... 45                      |
| Лазанья           | Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетчатом гриле **     | Верхний и нижний нагрев | 2 или 3     | 200              | 30 ... 40                      |
| Яблочный пирог    | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **  | Верхний и нижний нагрев | 2           | 180              | 60 ... 75                      |
|                   | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **  | Тепловентилятор         | 3           | 170              | 60 ... 80                      |
| Пицца             | Стандартный лоток *                                                         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 250 ... 280      | 8 ... 15                       |
|                   | Стандартный лоток *                                                         | Функция пиццы           | 3           | 250 ... 280      | 6 ... 12                       |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Предложения по приготовлению с двумя лотками

| Пища                                                                                                                                                                                                                     | Аксессуар для использования                         | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Небольшие выпечки                                                                                                                                                                                                        | 1 - Стандартный лоток *<br>4 - Кондитерский лоток * | Тепловентилятор | 1 - 4       | 160              | 35 ... 45                      |
| Печенье                                                                                                                                                                                                                  | 2 - Стандартный лоток *<br>4 - Кондитерский лоток * | Тепловентилятор | 2 - 4       | 170              | 30 ... 40                      |
| Сдобная булочка                                                                                                                                                                                                          | 2 - Стандартный лоток *<br>4 - Кондитерский лоток * | Тепловентилятор | 2 - 4       | 180              | 30 ... 40                      |
| Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.<br>* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.<br>** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары. |                                                     |                 |             |                  |                                |

## Таблица для выпечки и запеканки в верхней зоне

### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища                                                                                                                                                                                                                     | Аксессуар для использования             | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Торт в форме                                                                                                                                                                                                             | Форма для торта на проволочном гриле ** | Тепловентилятор | 4           | 190              | 45 ... 55                      |
| Небольшие выпечки                                                                                                                                                                                                        | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 4           | 160              | 40 ... 50                      |
| Печенье                                                                                                                                                                                                                  | Кондитерский лоток *                    | Тепловентилятор | 4           | 170              | 30 ... 40                      |
| Сдобная булочка                                                                                                                                                                                                          | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 4           | 180              | 35 ... 45                      |
| Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.<br>* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.<br>** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары. |                                         |                 |             |                  |                                |

## Таблица для выпечки и запеканки в нижней зоне

### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища         | Аксессуар для использования                                                 | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Торт в форме | Форма для торта на проволочном гриле **                                     | Тепловентилятор | 1           | 190              | 45 ... 55                      |
| Бисквит      | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле ** | Тепловентилятор | 1           | 160              | 40 ... 50                      |
| Пицца        | Стандартный лоток *                                                         | Функция пиццы   | 2           | 250 ... 280      | 10 ... 15                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Рабочая функция "Эко вентилятор с нагревом"

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом".
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Если дверь не будет открываться, то внутренняя темпе-

ратура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме "Эко вентилятор с нагревом".

### Таблица для рабочей функции "Эко вентилятор с нагревом" в одной большой зоне

#### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища              | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-------------------|-----------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Небольшие выпечки | Стандартный лоток *         | 2           | 160              | 35 ... 50                      |
| Печенье           | Стандартный лоток *         | 3           | 200              | 30 ... 40                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный лоток *         | 2           | 200              | 35 ... 50                      |

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

### Таблица для рабочей функции "Эко вентилятор с нагревом" в верхней большой зоне

#### Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища              | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|-------------------|-----------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Небольшие выпечки | Стандартный лоток *         | 4           | 180              | 35 ... 50                      |
| Печенье           | Стандартный лоток *         | 4           | 200              | 45 ... 55                      |
| Сдобная булочка   | Стандартный лоток *         | 4           | 220              | 35 ... 50                      |

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

## 6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты по грилю

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одной противня.

**Таблица для мяса, рыбы и птицы в одной большой зоне**

| Пища                            | Аксессуар для использования                                 | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C)                       | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------------------------------------|--------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Стандартный лоток *                                         | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 15 минут 250/ макс., после 180 ... 190 | 60 ... 80                      |
| Баранья ножка (1,5-2 кг)        | Стандартный лоток *                                         | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 170                                    | 85 ... 110                     |
| Жареная курица (1,8-2 кг)       | Решетчатый гриль *<br>Поместите один лоток на нижнюю полку. | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 15 минут 250/ макс., после 210         | 65 ... 85                      |
|                                 | Решетчатый гриль *<br>Поместите один лоток на нижнюю полку. | Функция "3D"                          | 2           | 15 минут 250/ макс., после 210         | 65 ... 85                      |
| Индейка (5,5 кг)                | Стандартный лоток *                                         | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1           | 25 минут 250/ макс., после 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
|                                 | Стандартный лоток *                                         | Функция "3D"                          | 1           | 25 минут 250/ макс., после 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Рыба                            | Решетчатый гриль *<br>Поместите один лоток на нижнюю полку. | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 200                                    | 20 ... 30                      |
|                                 | Решетчатый гриль *<br>Поместите один лоток на нижнюю полку. | Функция "3D"                          | 3           | 200                                    | 20 ... 30                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

**Таблица для мяса, рыбы и птицы в верхней зоне**

| Пища                      | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C)               | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Жареная курица (1,8-2 кг) | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор | 4           | 15 минут 250/ макс., после 210 | 80 ... 105                     |
| Рыба                      | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор | 4           | 200                            | 20 ... 30                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

**Таблица для мяса, рыбы и птицы в нижней зоне**

| Пища                      | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C)               | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------|-------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Жареная курица (1,8-2 кг) | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор | 1           | 15 минут 250/ макс., после 210 | 70 ... 95                      |
| Рыба                      | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор | 1           | 200                            | 20 ... 30                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### 6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

#### Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

#### Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и одного веса, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку для гриля или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не устанавливаться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

Стол-гриль для одной большой секции

| Пища                                                                                           | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Рыба                                                                                           | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                      |
| Курица кусочками                                                                               | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 35                      |
| Тефтели (телятина)<br>- 12 количество                                                          | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                      |
| Баранья отбивная                                                                               | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                      |
| Стейк - (кубики мяса)                                                                          | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                      |
| Отбивная из телятины                                                                           | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                      |
| Овощная запеканка                                                                              | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 220              | 20 ... 30                      |
| Хлеб «Тостовый»                                                                                | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 2 ... 4                        |
| Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. |                             |             |                  |                                |
| Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.                   |                             |             |                  |                                |

Стол-гриль для верхней секции

| Пища                                                                                           | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Тефтели (телятина)<br>- 12 количество                                                          | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                      |
| Хлеб «Тостовый»                                                                                | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 2 ... 4                        |
| Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. |                             |             |                  |                                |
| Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.                   |                             |             |                  |                                |

6.1.4 Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350- 1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Стол для одной большой секции для тестовых блюд  
Предложения по выпечке с одним противнем

| Пища                               | Аксессуар для использования | Рабочая функция         | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Стандартный лоток *         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 140              | 20 ... 30                      |
|                                    | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор         | 3           | 140              | 15 ... 25                      |
| Небольшие выпечки                  | Стандартный лоток *         | Верхний и нижний нагрев | 3           | 160              | 25 ... 35                      |
|                                    | Стандартный лоток *         | Тепловентилятор         | 2           | 160              | 35 ... 45                      |

| Пища           | Аксессуар для использования                                                 | Рабочая функция         | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Бисквит        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле ** | Верхний и нижний нагрев | 3           | 160              | 30 ... 40                      |
|                | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле ** | Тепловентилятор         | 3           | 160              | 35 ... 45                      |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **  | Верхний и нижний нагрев | 2           | 180              | 60 ... 75                      |
|                | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **  | Тепловентилятор         | 3           | 170              | 60 ... 80                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Предложения по приготовлению с двумя лотками

| Пища                               | Аксессуар для использования                         | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | 2 - Стандартный лоток *<br>4 - Кондитерский лоток * | Тепловентилятор | 2 - 4       | 140              | 15 ... 25                      |
| Небольшие выпечки                  | 1 - Стандартный лоток *<br>4 - Кондитерский лоток * | Тепловентилятор | 1 - 4       | 160              | 35 ... 45                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Стол-гриль для одной большой секции

| Пища                               | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|
| Тефтели (телятина) - 12 количество | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                      |
| Хлеб «Тостовый»                    | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 2 ... 4                        |

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

**Таблица приготовления пищи вместе в нижней-верхней секциях**

| Секция приготовления пищи | Пища              | Аксессуар для использования             | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C)               | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---------------------------|-------------------|-----------------------------------------|-----------------|-------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Верхняя                   | Небольшие выпечки | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 2           | 150                            | 35 ... 50                      |
| Нижняя                    | Небольшие выпечки | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 2           | 150                            | 35 ... 50                      |
|                           |                   |                                         |                 |             |                                |                                |
| Верхняя                   | Курица целиком    | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 4           | 15 минут 250/ макс., после 190 | 80 ... 100                     |
| Нижняя                    | Торт в форме      | Форма для торта на проволочном гриле ** | Тепловентилятор | 1           | 180                            | 45 ... 55                      |
|                           |                   |                                         |                 |             |                                |                                |
| Верхняя                   | Торт в форме      | Форма для торта на проволочном гриле ** | Тепловентилятор | 4           | 180                            | 45 ... 55                      |
| Нижняя                    | Рыба              | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 1           | 200                            | 20 ... 30                      |
|                           |                   |                                         |                 |             |                                |                                |
| Верхняя                   | Рыба              | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 4           | 200                            | 20 ... 30                      |
| Нижняя                    | Сдобная булочка   | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 1           | 180                            | 35 ... 50                      |
|                           |                   |                                         |                 |             |                                |                                |
| Верхняя                   | Сдобная булочка   | Стандартный лоток *                     | Тепловентилятор | 4           | 180                            | 30 ... 45                      |
| Нижняя                    | Пицца             | Стандартный лоток *                     | Пицца           | 2           | 250                            | 10 ... 17                      |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## 7 Техническое обслуживание и чистка

### 7.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи

должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.

- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кисло-

ту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при очистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чи-

стящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

### **Эмалированные поверхности**

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 43]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

### **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

### **Стеклянные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.

- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

#### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## **7.2 Аксессуары для очистки**

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

## **7.3 Очистка панели управления**

- При очистке панелей с ручками управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг ручки могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## **7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)**

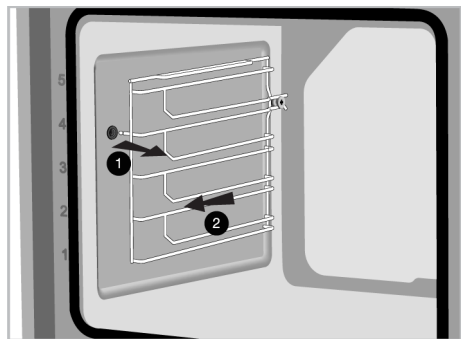
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

### **Чистка боковых стенок духовки**

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.

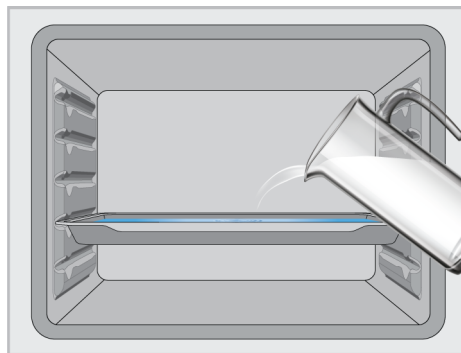


3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

## 7.5 Легкая паровая очистка

Это позволяет легко очищать грязь (не оставаясь в течение длительного времени), которая смягчается паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ю полку духовки.



3. Выберите функцию легкой паровой очистки. Время очистки отображается на дисплее, и это время не может быть изменено.

Откройте дверь и протрите внутреннюю часть духовки влажной губкой или тканью.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.) После конденсации внутри духовки в канале бассейна под духовкой может образоваться лужа или влага. Протрите этот канал бассейна влажной тканью после использования и высушите его.



## 7.6 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы».

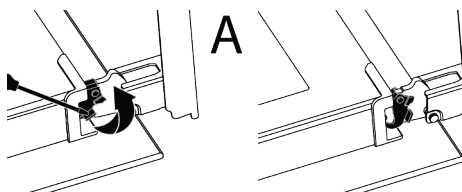
После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



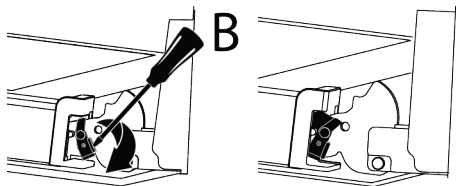
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

### Снятие дверцы духовки

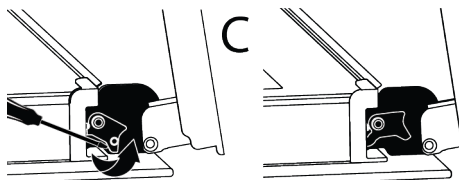
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (А) доступны для обычных типов дверей.



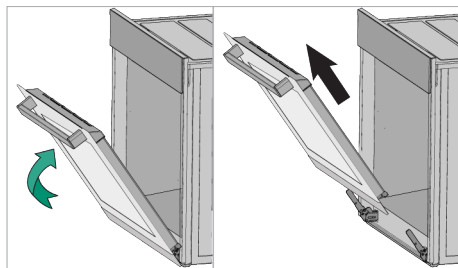
5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (С) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петли, а затем снимите ее.

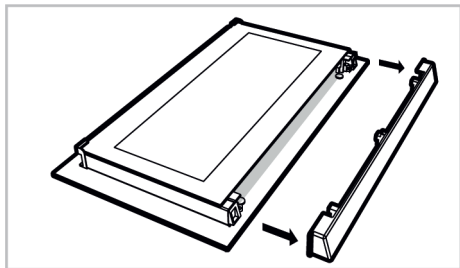
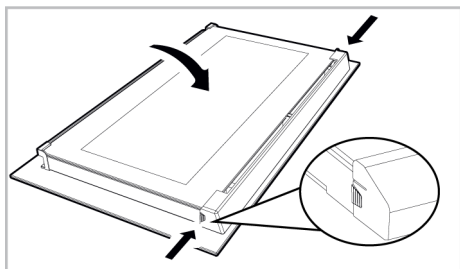


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

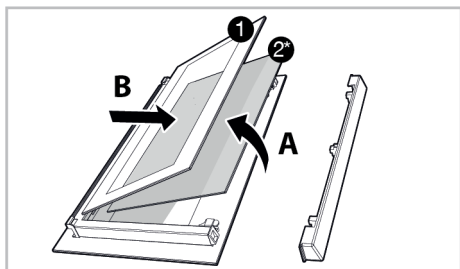
### 7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло      2\* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) долж-

но быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

## 7.8 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

### Замена лампы духовки

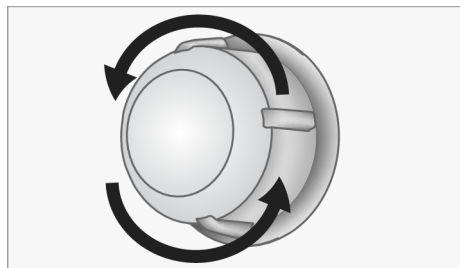
#### Общие предупреждения

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °C. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

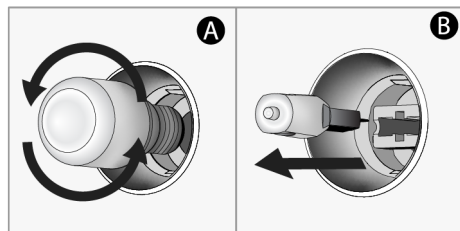
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

**Если в вашей духовке круглая лампа,**

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



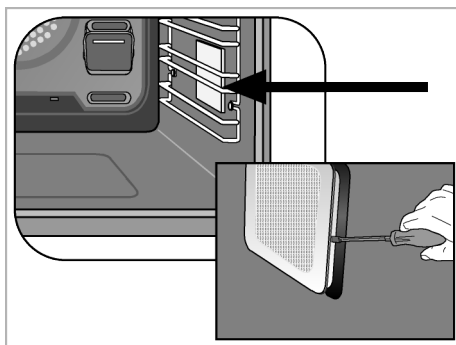
4. Установите на место стеклянную крышку.

**Если в вашей духовке квадратная лампа**

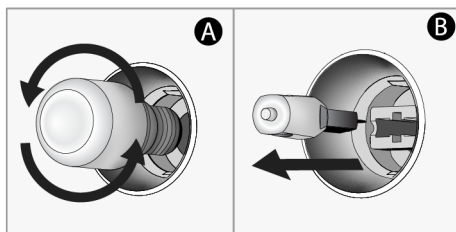
## 8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось решить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

**Во время работы духовки испускается пар.**

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

### **Во время приготовления пищи появляются капли воды**

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

### **Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.**

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

### **Продукт не работает.**

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

### **Свет в духовке не горит.**

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### **Духовка не нагревается.**

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### **(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.**

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

### **После начала приготовления на дисплее мигает символ ► и появляется звуковое предупреждение.**

- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



## Cuprins

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrucțiuni de siguranță .....</b>                                            | <b>52</b> |
| 1.1 Utilizarea destinată .....                                                      | 52        |
| 1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie ..... | 53        |
| 1.3 Siguranță electrică .....                                                       | 53        |
| 1.4 Siguranța transportului .....                                                   | 55        |
| 1.5 Siguranța instalării .....                                                      | 55        |
| 1.6 Siguranța utilizării.....                                                       | 55        |
| 1.7 Avertismente privind temperatura                                                | 56        |
| 1.8 Utilizarea accesoriilor.....                                                    | 57        |
| 1.9 Siguranța gătitului .....                                                       | 57        |
| 1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare .....                              | 58        |
| <b>2 Instrucțiuni privind protecția mediului .....</b>                              | <b>58</b> |
| 2.1 Directiva deșeurilor .....                                                      | 58        |
| 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...                  | 58        |
| 2.2 Informațiile de pe ambalaj .....                                                | 59        |
| 2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....                                   | 59        |
| <b>3 Produsul dumneavoastră .....</b>                                               | <b>60</b> |
| 3.1 Prezentarea produsului .....                                                    | 60        |
| 3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....                  | 60        |
| 3.2.1 Panoul de control.....                                                        | 61        |
| 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..                                             | 61        |
| 3.4 Accesoriiile produsului.....                                                    | 64        |
| 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.                                             | 65        |
| 3.6 Specificații tehnice .....                                                      | 68        |
| <b>4 Prima utilizare .....</b>                                                      | <b>69</b> |
| 4.1 Prima setare a temporizatorului...                                              | 69        |
| 4.2 Curățarea inițială .....                                                        | 69        |
| <b>5 Utilizarea cuptorului .....</b>                                                | <b>70</b> |
| 5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....                           | 70        |
| 5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului .....                             | 70        |
| 5.3 Setări .....                                                                    | 76        |
| <b>6 Informații generale privind coacerea .....</b>                                 | <b>79</b> |
| 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....                           | 79        |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor .....         | 79        |
| 6.1.2 Carne, pește și pui .....                               | 83        |
| 6.1.3 Grătar .....                                            | 85        |
| 6.1.4 Alimente de test .....                                  | 86        |
| <b>7 Întreținerea și curățarea .....</b>                      | <b>88</b> |
| 7.1 Informații generale privind curățarea .....               | 88        |
| 7.2 Accesorii de curățare .....                               | 89        |
| 7.3 Curățarea panoului de control .....                       | 89        |
| 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere) ..... | 90        |
| 7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) .....      | 90        |
| 7.6 Curățarea ușii cuptorului .....                           | 91        |
| 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....    | 92        |
| 7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....                          | 93        |
| <b>8 Depanare .....</b>                                       | <b>94</b> |





## 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, agățarea 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. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate 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 copii sau animalele de

companie să se joace, să se cațăre 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 încing. 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. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- 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 „Specificații tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- 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 fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare 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.

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

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

- Nu conectați 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 atingeți priza cu mâinile ude! Nu deconectați niciodată prin tragerea cablului, trageți întotdeauna afară ținând de ștecher.
- Asigurați-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 utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.

- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

#### **1.5 Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- 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 siguranțe.
- 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 ținute 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 agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca.

Atunci când deschideți/ închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



## 1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile accesibile ale produsului se vor încinge 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 încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, 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**”.
- Accesoriiile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.

## **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 gătire. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- 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 utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. 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.



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

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!

- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/ (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgărierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

## **2 Instrucțiuni privind protecția mediului**

### **2.1 Directiva deșeurilor**

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

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



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

### **Respectarea Directivei RoHS:**

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

## **2.2 Informațiile de pe ambalaj**

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

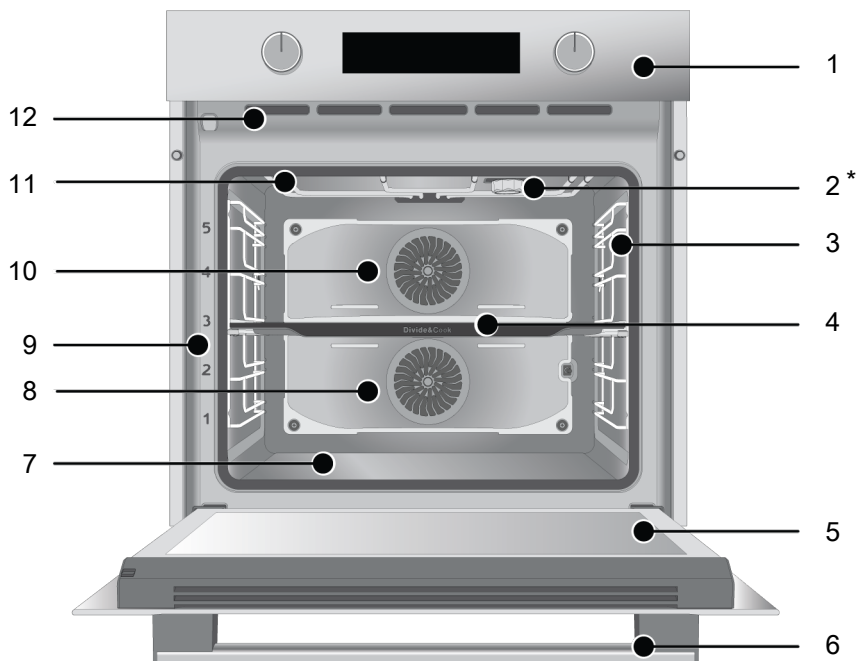
## **2.3 Recomandări pentru economisirea energiei**

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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

## 3 Produsul dumneavoastră

### 3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Poziții de raft

11 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Foaie de partiționare

6 Mâner

8 Motor ventilator inferior (în spatele plăcii de oțel)

10 Motor ventilator superior (în spatele plăcii de oțel)

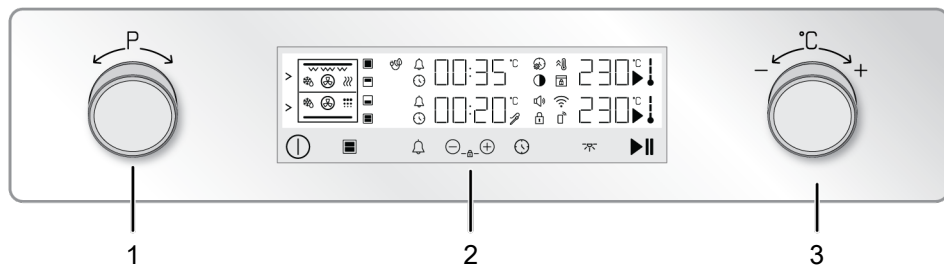
12 Orificii de ventilare

\* 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.

### 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 Buton de selectare funcție

2 Unitatea de control

3 Buton selectare temperatură

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 apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

#### Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, rotiți butonul de selecție a funcției spre dreapta/stânga.

#### Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, răsușiți butonul de temperatură spre dreapta/stânga.

#### Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

### 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.



Dacă foaia de compartimentare transversală este plasată în produs, temperaturile maxime de 280 °C scad la 250 °C.

## Zonă unică mare, Inferioară-Superioară

| Simbol funcție  |                 |                 | Descrierea funcției                                    | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona unică mare | Zona inferioară | Zona superioară |                                                        |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                 |                 |                 | Funcționare cu ventilator                              | -                           | Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.                   |
|                 | -               | -               | Încălzire superioară și inferioară                     | 40-280                      | Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Este adecvat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Coacerea se realizează 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 a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.                                                                       |
|                 |                 |                 | Încălzire ventilator eco                               | 160-220                     | Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării "Coacere Turbo" în interval de 160-220°C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. Atunci când această funcție este selectată, „ECO” va apărea pe ecran timp de 2 secunde. După 2 secunde, este afișată valoarea temperaturii sugerate. |
|                 |                 | -               | Funcție Pizza                                          | 40-280                      | Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.                                                                                                                                                                                                                 |
|                 | -               |                 | Element de încălzire superior+ventilator               | 40-280                      | Funcționează încălzirea de la partea de sus și rezistența ventilatorului. Aerul cald este distribuit mai bine prin intermediul ventilatorului decât doar prin intermediul rezistenței superioare.                                                                                                                         |
|                 | -               | -               | 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 potrivită 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.                                                                                                                                                                                                    |
|  | - | - | Curățare ușoară cu abur               | -      | Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. Această funcție permite înmuierea și curățarea ușoară a murdăriei din interiorul cuptorului (fără remanentă îndelungată). Consultați secțiunea de curățare, pentru curățarea ușoară cu abur. |

### Combinăți funcții de inter funcționare zona superioară-inferioară

| Simbol funcție | Descrierea funcției                         | Simbol funcție | Descrierea funcției                         | Simbol funcție | Descrierea funcției                                   |
|----------------|---------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------|
|                | Încălzire ventilator + Încălzire ventilator |                | Încălzire ventilator + Încălzire inferioară |                | Grătar integral + Încălzire ventilator                |
|                | Încălzire ventilator + Funcție Pizza        |                | Grătar inferior + Încălzire ventilator      |                | Funcționare cu ventilator + Funcționare cu ventilator |

### Intervale de reglare a temperaturii de interoperabilitate a zonei superioare-inferioare

Temperatura unei zone este influențată de setarea temperaturii celeilalte secțiuni în procesele de gătit cu două zone. Din acest motiv, există restricții în funcție de temperaturile ajustate pentru zone. Intervalele de temperatură pe care le puteți seta pentru alte zone sunt prezentate în tabelele următoare pe baza temperaturii pe care ați setat-o pentru o zonă.

| Setare temperatură pentru zona superioară (°C) | Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară |            | Setare temperatură pentru zona inferioară (°C) | Temperatura ce poate fi setată pentru zona superioară |            |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
|                                                | Minim (°C)                                            | Maxim (°C) |                                                | Minim (°C)                                            | Maxim (°C) |
| 40                                             | 40                                                    | 45         | 40                                             | 40                                                    | 45         |
| 60                                             | 50                                                    | 75         | 60                                             | 50                                                    | 75         |
| 80                                             | 65                                                    | 105        | 80                                             | 65                                                    | 105        |
| 100                                            | 80                                                    | 135        | 100                                            | 80                                                    | 135        |
| 120                                            | 90                                                    | 160        | 120                                            | 90                                                    | 160        |
| 140                                            | 105                                                   | 190        | 140                                            | 105                                                   | 190        |

| Setare temperatură pentru zona superioară (°C) | Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară |            | Setare temperatură pentru zona inferioară (°C) | Temperatura ce poate fi setată pentru zona superioară |            |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|
|                                                | Minim (°C)                                            | Maxim (°C) |                                                | Minim (°C)                                            | Maxim (°C) |
| 160                                            | 120                                                   | 225        | 160                                            | 120                                                   | 225        |
| 180                                            | 135                                                   | 250        | 180                                            | 135                                                   | 250        |
| 200                                            | 145                                                   | 250        | 200                                            | 145                                                   | 250        |
| 220                                            | 160                                                   | 250        | 220                                            | 160                                                   | 250        |
| 250                                            | 170                                                   | 250        | 250                                            | 170                                                   | 250        |

### Zonele de coacere ale cuptorului

Puteți găti în 4 moduri diferite, în secțiuni diferite, folosind foaia de separare încrucișată în cuptor sau ieșind din produs.

#### Zona superioară



Puteți coace numai în zona superioară. Potrivită pentru grătare și coacere la produsele mici. Când este activă zona superioară, ecranul afișează funcția zonei superioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Această zonă este activă numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției zonei superioare.

#### Zona inferioară



Puteți coace numai în zona inferioară. Potrivit pentru coacerea alimentelor de dimensiune medie. Când este activă zona inferioară, ecranul afișează funcția zonei inferioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Această zonă este activă numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției inferioare.

#### Zona inferioară-superioară



Puteți coace simultan în compartimentul superior și cel inferior. Este potrivit pentru coacerea a două alimente diferite. Când sunt active zonele superioară și inferioară, pe ecran sunt afișate separat funcția,

indicatorul de temperatură și ecranele timp/ durată specifice acestor zone. Dacă ambele zone au simbolul > lângă ecranele funcției, ambele zone sunt active.

#### Zona unică mare



Puteți coace într-o zonă unică mare. Potrivită pentru coacerea alimentelor de dimensiune mare sau coacere multiplă. Când este activ compartimentul unic mare, ecranul funcției pentru ambele zone este personalizat ca zonă unică. Este afișat indicatorul de temperatură și ecranele de indicare timp/durată pentru compartimentul inferior.

### 3.4 Accesoriiile produsului

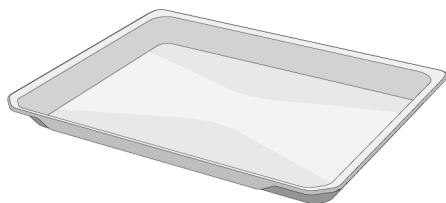
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriiilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul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



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

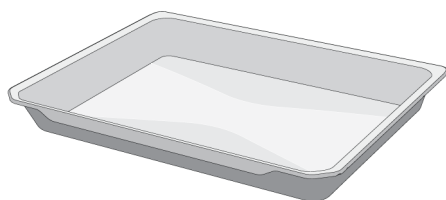
#### Tavă standard

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



### Tavă adâncă

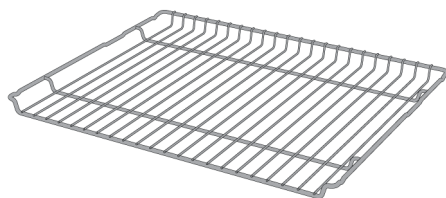
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



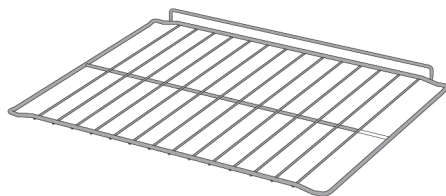
### Grătar din sârmă

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

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

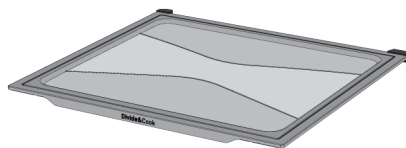


**În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**



### Foaie de partitionare

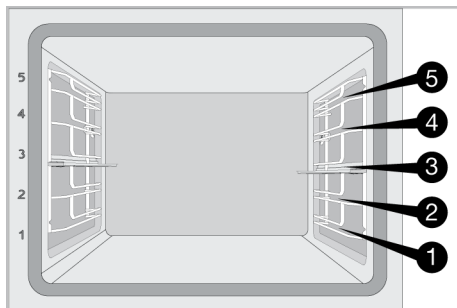
Este utilizată pentru împărțirea zonelor de coacere în două zone separate.



## 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

### Rafturile de coacere

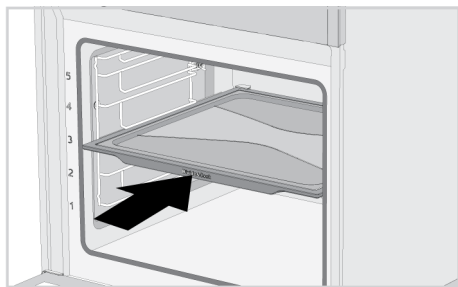
Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.



### Amplasarea foii de partiționare încrucișată

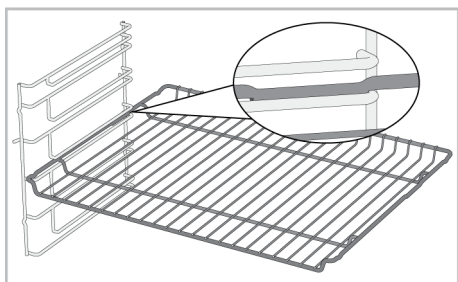
Pentru a coace numai în partea superioară, inferioară sau simultan în zonele inferioară și superioară în cuptorul dumneavoastră, așezați foaia de partiționare încrucișată așa cum este prezentat în următoarea imagine pe poziția 3 de grilaj.

**i** Înainte de a așeza foaia de partiționare încrucișată 3, așezați-o uniform pe capătul raftului și apoi introduceți-o ferm în cuptor. Dacă o așezați într-o poziție înclinată, foaia de partiționare încrucișată va fi deteriorată.



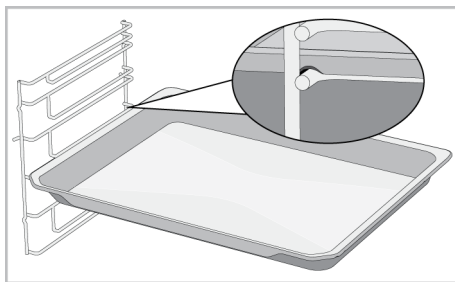
### **Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere**

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.



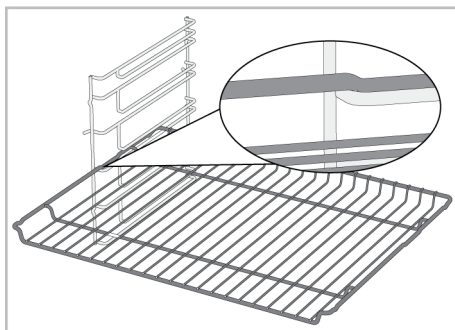
### **Așezarea tăvii pe rafturile de coacere**

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.



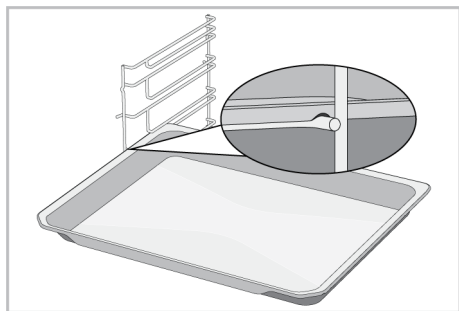
### **Funcția de oprire a grătarului din sârmă**

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



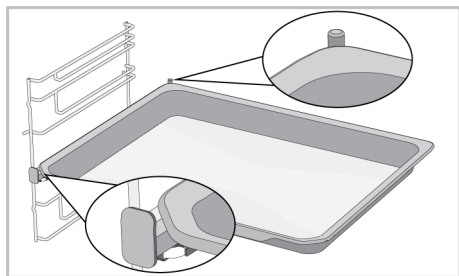
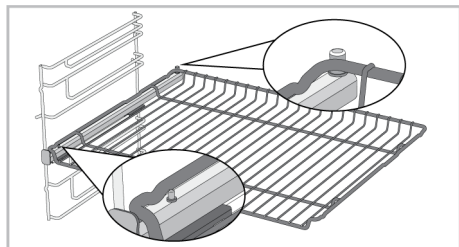
### **Funcția de oprire a tăvii**

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



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

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din fața 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)                                               | 2,8                                   |
| Tip cuptor                                                                | Cuptor multifuncțional                |

Noțiuni 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 schematică 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



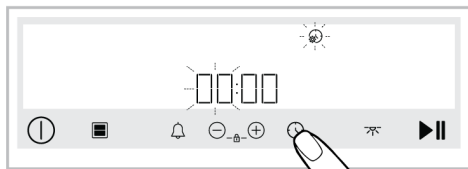
Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

1. Când cuptorul este pornit pentru prima dată, pe afișaj este afișată ora exactă setată pe cuptor.
2. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

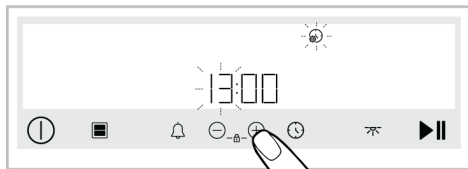
⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. După încheierea numărătorii inverse, meniul de setări este activat.

3. Apăsăți tasta ⌚/+ până când simbolul - apare pe ecran.
4. Apăsăți tasta ⌚ pentru activarea câmpului oră.

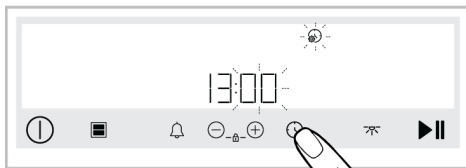
⇒ Câmpul orei și simbolul ⌚ clipesc pe ecran.



5. Setati ora apăsând tastele +/- și apăsați din nou tasta ⌚ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minuteror și simbolul ⌚ clipesc pe ecran.



6. Apăsăți tastele +/- pentru a seta minuteror. Apăsăți tasta ⌚ pentru a confirma setarea.



⇒ Ora exactă este setată și simbolul ⌚ se aprinde constant.



Dacă la început nu s-a efectuat setarea orei, ora exactă începe de la 12:00. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.



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

### 4.2 Curățarea inițială

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

operare ale cuptorului". Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

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

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

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

## **5 Utilizarea cuptorului**

---

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

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. 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 (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.

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

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

### **Lumina cuptorului**

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

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

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

Dacă există tasta  pe panoul de control: Atunci când lumina cuptorului este aprinsă sau stinsă automat, puteți aprinde și stinge lumina în orice moment, apăsând tasta  .

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

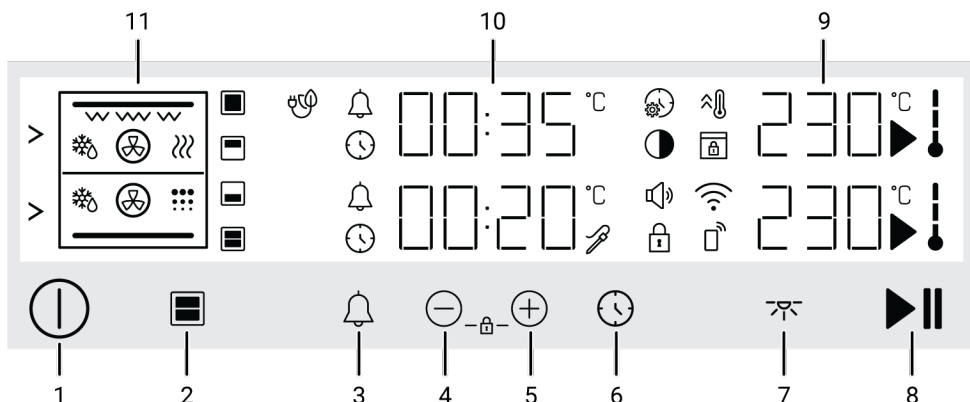
#### **Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului**

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

- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.

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

### Unitatea de control



#### Taste :

- 1 : Tastă pornit/oprit
- 2 : Tasta de selectare a zonelor de coacere
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă indicator luminos
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

#### Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durată
- 11 : Afișaj funcție

#### Simboluri afișaj :

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol coacere
-  : Simbol temperatură în cuptor
-  : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
-  : Simbol setări
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol nivel de volum
-  : Simbol luminozitate

-  : Simbol decongelare
-  : Tastă menținere la cald
-  : Simbol coacere cu ventilator eco
-  : Simbol coacere în zonă unică mare
-  : Simbol coacere în zona inferioară
-  : Simbol coacere în zona superioară
-  : Simbol coacere în zonă duală
-  : Simbol telecomandă
-  : Simbol Wifi \*
-  : Simbol autocurățare \*
-  : Simbol de blocare ușă \*
-  : Simbol sondă de carne \*

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

### Pornirea cuptorului

Porniți cuptorul atingând tasta ①.

Foaia de partiționare încrucișată nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foaia de partiționare încrucișată este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată.

Când ecranul este în această stare, funcția de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.



Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora va apărea pe ecran.

### Oprirea cuptorului

Oprii cuptorul atingând tasta ①. Ora curentă apare pe ecran.

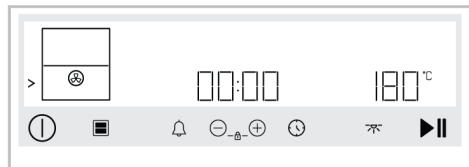
### Coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau numai în zona superioară

- ✓ Următorii pași descriu coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau coacerea pur și simplu în zona superioară, în comun.

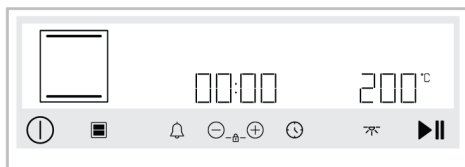


Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare încrucișată din produs.

1. Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare încrucișată din produs. Dacă doriți să coaceți numai în zona inferioară sau numai în zona superioară, instalați foaia intermediară de compartimentare.
2. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
  - ⇒ Foaia de partiționare încrucișată nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foaia de partiționare încrucișată este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată.



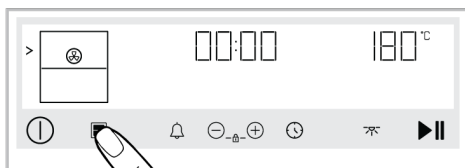
Ilustrare 1: Dacă foaia de partiționare încrucișată este introdusă:



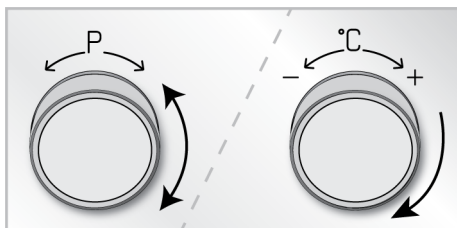
Ilustrare 2: Dacă foaia de partiționare încrucișată nu este introdusă:

3. Când foaia de partiționare încrucișată este introdusă, este activat ecranul zonei inferioare de coacere. Doar atingeți ușor tasta pentru a selecta zona superioară.

⇒ Simbolul > apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.



4. Când zona de coacere pe care doriți să o folosiți este activă, cu ajutorul butonului de selectare funcție, alegeți funcția de coacere pe care o doriți.
5. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de 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.

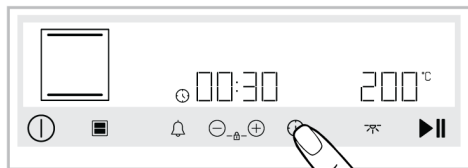
6. **Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta ►|| pentru a începe coacerea.

**i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

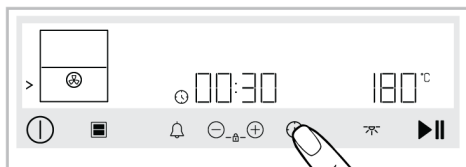
⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

7. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta ⌚ o singură dată.

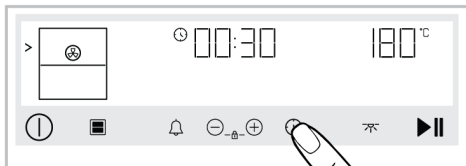
⇒ Simbolul ⌚ apare pe afișaj.



Ilustrare 3: Pentru zona unică mare:



Ilustrare 4: Numai pentru zona inferioară:



Ilustrare 5: Numai pentru zona superioară:

**i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta + pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele +/ - pentru schimbarea timpului.

8. Reglați timpul de coacere cu tastele +/ -.

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

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

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.

10. **Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces**, cuptorul nu se va opri automat. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă

atingeți tasta ►► pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

11. **Dacă ați gătit prin setarea timpului de gătire**, după ce timpul de gătire setat este finalizat, pe ecran apare textul "Sfârșit", se aude un avertisment sonor și gătitul se oprește.

⇒ Alarma sonoră este activă două minute. În timp ce este emis avertismentul sonor și pe afișaj apare textul "Sfârșit", dacă atingeți tasta ►►, cuptorul continuă să funcționeze pe termen nelimitat. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta ①. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

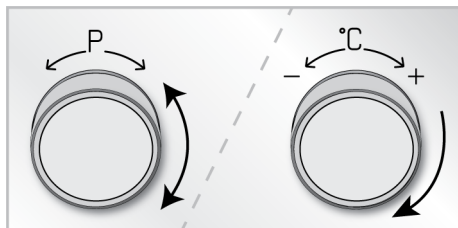
### Coacerea simultană în zona inferioară și cea superioară

✓ Următorii pași descriu cum să coaceți simultan preparate diferite în zona inferioară și cea superioară. Înainte de începerea coacerii, determinați funcțiile zonei superioare și inferioare care sunt potrivite pentru alimentele dumneavoastră. Consultați secțiunea „Funcțiile de utilizare a cuptorului” pentru combinații de funcții ale zonei superioară-inferioară.

1. Introduceți foaia de partiționare încrucișată și așezați alimentele pe raftul corespondent al zonei din cuptor unde veți coace.
2. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
  - ⇒ După ce cuptorul este pornit, pe ecran este afișată prima funcție de operare a zonei inferioare.



3. În zona inferioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.



⇒ Simbolul ► apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

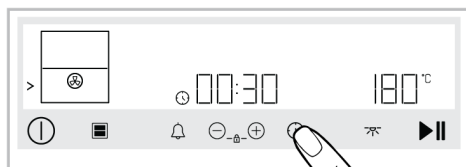
4. Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere, atingeți ușor tasta ►► pentru a începe coacerea.

**i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

⇒ Zona inferioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

5. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta ⌚ o singură dată.

⇒ Simbolul ⌚ apare pe ecranul timp/durăta al zonei inferioare.



**i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta **+** pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele **+**/**-** pentru schimbarea timpului.

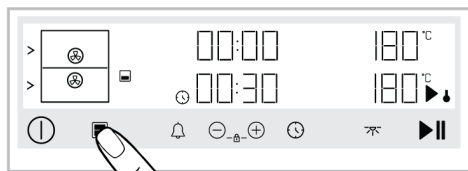
6. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.

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

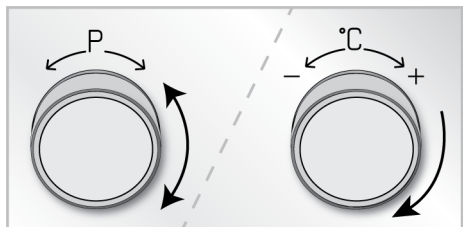
7. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta **▶▶** pentru a începe coacerea.

⇒ Zona inferioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile **▶** și **↓**. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului **↓** se va aprinde.

8. Atingeți ușor tasta **■** pentru a activa zona superioară.



9. În zona superioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.



⇒ Simbolul **>** apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

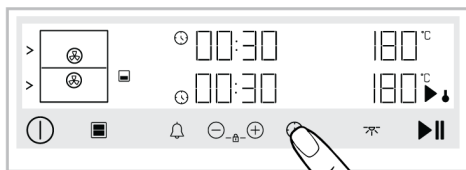
10. **Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta **▶▶** pentru a începe coacerea.

**i** Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

⇒ Zona superioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile **▶** și **↓**. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului **↓** se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

11. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta **⌚** o singură dată.

⇒ Simbolul **⌚** apare pe ecranul timp/durată al zonei superioare.



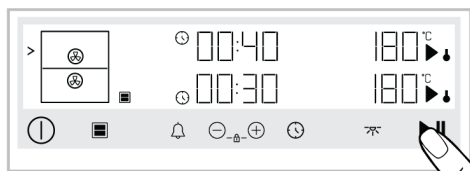
**i** Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta **+** pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele **+**/**-** pentru schimbarea timpului.

12. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.

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

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

- ⇒ Zona superioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.



14. **Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces**, cuptorul nu se va opri automat pentru ambele zone. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Finalizați coacerea prin atingerea ușoară a tastei ►|| în timp ce zona în care a fost finalizat gătitul este activă. Când este finalizată coacerea în altă zonă, mai întâi activați cealaltă zonă cu tasta ■ și atingeți ușor tasta ►|| pentru a finaliza coacerea. Dacă doriți să opriți ambele zone, atingeți ușor tasta ① pentru a opri cuptorul în totalitate.

15. **Dacă coaceți prin setarea timpului pentru acest proces, va apare textul „End”** pe ecranul de indicare a temperaturii aferent zonei de coacere unde timpul pentru acest proces este finalizat se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acea zonă se va opri. Cealaltă zonă va continua coacerea până când timpul pentru acest proces va fi epuizat. Când timpul de coacere este finalizat în altă zonă, pe ecranul de indicare a temperaturii aferent acelei

zone va apare textul „End”, se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acea zonă se va opri.

- ⇒ În cadrul fiecărei zone, alarma se aude timp de două minute la finalul perioadei de alarmă. În timp ce este emis avertismentul sonor și pe afișaj apare textul "Sfârșit", dacă atingeți tasta ►|| cuptorul continuă să funcționeze pe termen nelimitat. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta ①. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

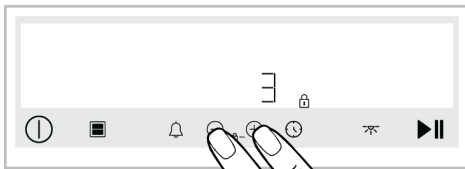
### 5.3 Setări

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

#### Activarea blocării tastelor

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

1. Apăsați simultan tastele ⊕/⊖ până când simbolul  apare pe ecran.



- ⇒ Simbolul  apare pe afișaj, iar blocarea tastelor este activată. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea testelor este setată, se va auzi o alarmă sonoră iar 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. Apăsați simultan tastele  $\oplus/\ominus$  până când simbolul  dispăre de pe ecran.  
» Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

### Setarea alarmei

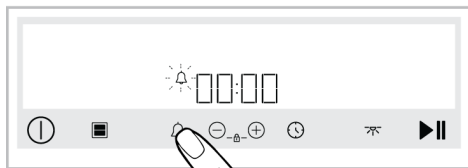
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

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.

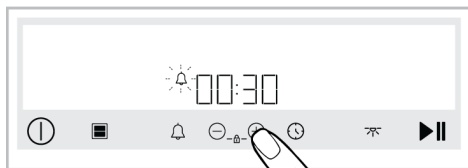


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsați tasta  pentru setarea intervalului alarmei.  
⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele  $\oplus/\ominus$ . Apăsați încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



⇒ Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

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

### Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.  
⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

### Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsați tasta  pentru resetarea intervalului alarmei. Apăsați tasta  $\ominus$  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .

### Setarea volumului

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

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele  $\oplus/\ominus$  până când  apare pe ecran.
3. Activați setarea de volum apăsând încă o dată tasta . (**b-1, b-2**)
4. Setări tonul dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ .  
⇒ Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

### Setarea luminozității afișajului

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

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele  $\oplus/\ominus$  până când  apare pe ecran.
3. Activați setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta ⌚.
4. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ . (**d-1, d-2, d-3**)
  - ⇒ Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta ⌚ pentru a reveni la meniul de setări.

### Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

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

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsați tasta  $\oplus/\ominus$  până când simbolul  apare pe ecran.
3. Activați setarea de preîncălzire rapidă (booster) apăsând încă o dată tasta ⌚.
4. Cu tastele  $\oplus/\ominus$  schimbați pe afișaj setarea „OFF” la „ON”.
  - ⇒ Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta pentru a reveni la meniul de setări.

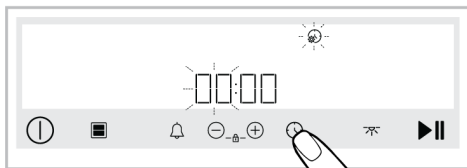


Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” puteți anula setarea pentru preîncălzire rapidă.

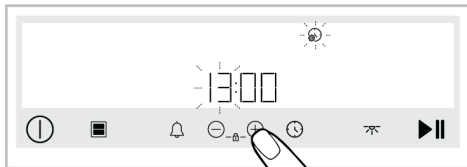
### Modificarea orei exacte

Pentru a schimba ora setată anterior,

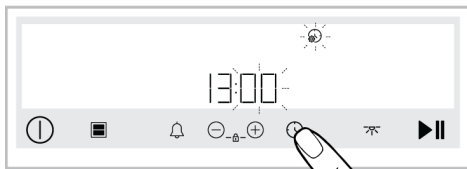
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsați tasta  $\oplus/\ominus$  până când simbolul  apare pe ecran.
3. Apăsați tasta ⌚ pentru activarea câmpului oră.
  - ⇒ Câmpul orei și simbolul  clipește pe ecran.



4. Setati ora apăsând tastele  $\oplus/\ominus$  și apăsați din nou tasta ⌚ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecran.



5. Apăsați tastele  $\oplus/\ominus$  pentru a seta minutele. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
  - ⇒ Reglarea orei este confirmată imediat. Apăsați tasta ⌚ pentru a reveni la meniul de setări.

## 6 Informații generale privind coacerea

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

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

### 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- 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.
- Taiiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta

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

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

### 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

## Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

## Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.

- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

## Tabel de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona unică mare

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment              | Accesoriu de utilizare                                                          | Funcție utilizată                  | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Prăjitură la tavă    | Tavă standard *                                                                 | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 180              | 30 ... 40                       |
| Prăjitură în formă   | Formă de copt pe grătar din sârmă **                                            | Încălzire ventilator               | 3               | 190              | 40 ... 50                       |
| Torturi mici         | Tavă standard *                                                                 | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 160              | 25 ... 35                       |
|                      | Tavă standard *                                                                 | Încălzire ventilator               | 2               | 160              | 35 ... 45                       |
| Prăjitură pandișpan  | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 160              | 30 ... 40                       |
|                      | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator               | 3               | 160              | 35 ... 45                       |
| Prăjitură            | Tavă produse de patiserie *                                                     | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 170              | 25 ... 35                       |
|                      | Tavă produse de patiserie *                                                     | Încălzire ventilator               | 3               | 170              | 30 ... 40                       |
| Produse de patiserie | Tavă standard *                                                                 | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 200              | 30 ... 40                       |

| Aliment          | Accesoriu de utilizare                                        | Funcție utilizată                  | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Chiflă           | Tavă standard *                                               | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 200              | 25 ... 35                       |
|                  | Tavă standard *                                               | Încălzire ventilator               | 3               | 180              | 30 ... 40                       |
| Pâine întreagă   | Tavă standard *                                               | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 200              | 35 ... 45                       |
|                  | Tavă standard *                                               | Încălzire ventilator               | 3               | 200              | 35 ... 45                       |
| Lasagna          | Vas de sticlă/metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **    | Încălzire superioară și inferioară | 2 sau 3         | 200              | 30 ... 40                       |
| Plăcintă cu mere | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 180              | 60 ... 75                       |
|                  | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator               | 3               | 170              | 60 ... 80                       |
| Pizza            | Tavă standard *                                               | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 250 ... 280      | 8 ... 15                        |
|                  | Tavă standard *                                               | Funcție Pizza                      | 3               | 250 ... 280      | 6 ... 12                        |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

| Aliment      | Accesoriu de utilizare                                 | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|--------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici | 1 - Tavă standard *<br>4 - Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 1 - 4           | 160              | 35 ... 45                       |
| Prăjitură    | 2 - Tavă standard *<br>4 - Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2 - 4           | 170              | 30 ... 40                       |
| Chiflă       | 2 - Tavă standard *<br>4 - Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2 - 4           | 180              | 30 ... 40                       |

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 pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona superioară

#### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment            | Accesoriu de utilizare               | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|--------------------|--------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Prăjitură în formă | Formă de copt pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator | 4               | 190              | 45 ... 55                       |
| Torturi mici       | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 4               | 160              | 40 ... 50                       |
| Prăjitură          | Tavă produse de patiserie *          | Încălzire ventilator | 4               | 170              | 30 ... 40                       |
| Chiflă             | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 4               | 180              | 35 ... 45                       |

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 pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona inferioară

### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment             | Accesoriu de utilizare                                                          | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Prăjitură în formă  | Formă de copt pe grătar din sârmă **                                            | Încălzire ventilator | 1               | 190              | 45 ... 55                       |
| Prăjitură pandișpan | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator | 1               | 160              | 40 ... 50                       |
| Pizza               | Tavă standard *                                                                 | Funcție Pizza        | 2               | 250 ... 280      | 10 ... 15                       |

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.

### Funcția 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".

### Tabel de coacere pentru "Încălzire ventilator eco" funcția de operare cu ventilatorul economic în zona unică mare

#### Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment      | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|--------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici | Tavă standard *        | 2               | 160              | 35... 50                        |
| Prăjitură    | Tavă standard *        | 3               | 200              | 30... 40                        |
| Chiflă       | Tavă standard *        | 2               | 200              | 35... 50                        |

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

### **Tabel de coacere pentru "Încălzire ventilator eco" funcția de operare cu ventilatorul economic în zona superioară mare**

#### **Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă**

| Aliment      | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|--------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici | Tavă standard *        | 4               | 180              | 35... 50                        |
| Prăjitură    | Tavă standard *        | 4               | 200              | 45... 55                        |
| Chiflă       | Tavă standard *        | 4               | 220              | 35... 50                        |

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

## Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona unică mare

| Aliment                                            | Accesoriu de utilizare                                    | Funcție utilizată                                       | Poziție pe raft | Temperatură (°C)                  | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg) | Tavă standard *                                           | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 3               | 15 min. 250/max, după 180 ... 190 | 60 ... 80                       |
| Pulpă de miel (1,5-2 kg)                           | Tavă standard *                                           | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 3               | 170                               | 85 ... 110                      |
| Pui prăjit (1,8-2 kg)                              | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 2               | 15 min. 250/max, după 210         | 65 ... 85                       |
|                                                    | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Funcție „3D”                                            | 2               | 15 min. 250/max, după 210         | 65 ... 85                       |
| Curcan (5,5 kg)                                    | Tavă standard *                                           | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 1               | 25 min. 250/max, după 180 ... 190 | 150 ... 210                     |
|                                                    | Tavă standard *                                           | Funcție „3D”                                            | 1               | 25 min. 250/max, după 180 ... 190 | 150 ... 210                     |
| Pește                                              | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator | 3               | 200                               | 20 ... 30                       |
|                                                    | Grătar din sârmă *<br>Așezați o tavă pe un raft inferior. | Funcție „3D”                                            | 3               | 200                               | 20 ... 30                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona superioară

| Aliment               | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C)          | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------------|
| Pui prăjit (1,8-2 kg) | Tavă standard *        | Încălzire ventilator | 4               | 15 min. 250/max, după 210 | 80... 105                       |
| Pește                 | Tavă standard *        | Încălzire ventilator | 4               | 200                       | 20... 30                        |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona inferioară

| Aliment               | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C)          | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------------|
| Pui prăjit (1,8-2 kg) | Tavă standard *        | Încălzire ventilator | 1               | 15 min. 250/max, după 210 | 70... 95                        |
| Pește                 | Tavă standard *        | Încălzire ventilator | 1               | 200                       | 20... 30                        |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### 6.1.3 Grătar

La grătar, carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Fileurile de carne, frigărurile de carne, cârnații și mezelurile, precum și legumele succulente (roșii, ceapă etc.) sunt potrivite în mod special pentru grătar.

#### Avertizări generale

- Alimentele care nu sunt potrivite pentru grătar reprezintă pericol de incendiu. Pregătiți la grătar numai alimente care sunt potrivite pentru foc intens. De asemenea, nu așezați mâncarea prea în spatele grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase pot lua foc.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

#### Sfaturi pentru grătare

- Pregătiți alimentele pentru grătar astfel încât să fie cât mai asemănătoare ca grosime și greutate.
- Așezați bucățile care urmează să fie prăjite pe grătarul de sârmă sau pe tavă cu grătar de sârmă, distribuindu-le astfel încât să nu depășească dimensiunea încălzitorului.
- În funcție de grosimea bucăților care urmează să fie prăjite, timpii de gătire indicați în tabel pot varia.
- Glisați grătarul de sârmă sau tava de copt la grătar în cuptor la nivelul dorit. Dacă gătiți pe un grătar de sârmă, glisați tava de copt pe grătarul inferior pentru a colecta grăsimea. Tava de copt pe care o veți glisa trebuie să fie de o dimensiune care să acopere întreaga suprafață a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru o curățare ușoară, puneți puțină apă în tava de copt.

#### Placa de grătar pentru zona unică mare

| Aliment                          | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Pește                            | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 20... 25                        |
| Bucăți de pui                    | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 25... 35                        |
| Chiftele (mânzat) - 12 cantitate | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 20... 30                        |
| Cotlet de miel                   | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 20... 25                        |
| Friptură - (Cuburi de carne)     | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 25... 30                        |
| Cotlet de vițel                  | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 250              | 25... 30                        |
| Legume gratinate                 | Grătar din sârmă       | 4 - 5           | 220              | 20... 30                        |
| Pâine toast                      | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 2... 4                          |

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.

Placa de grătar pentru zona superioară

| Aliment                                                                                                                                                                             | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Chiftele (mânzat) - 12 cantitate                                                                                                                                                    | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 20... 30                        |
| Pâine toast                                                                                                                                                                         | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 2... 4                          |
| Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.<br>Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare. |                        |                 |                  |                                 |

6.1.4 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.

Placă de coacere pentru preparate de test în zona unică mare  
Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

| Aliment             | Accesoriu de utilizare                                                          | Funcție utilizată                  | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Fursecuri (dulci)   | Tavă standard *                                                                 | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 140              | 20... 30                        |
|                     | Tavă standard *                                                                 | Încălzire ventilator               | 3               | 140              | 15... 25                        |
| Torturi mici        | Tavă standard *                                                                 | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 160              | 25 ... 35                       |
|                     | Tavă standard *                                                                 | Încălzire ventilator               | 2               | 160              | 35 ... 45                       |
| Prăjitură pandișpan | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire superioară și inferioară | 3               | 160              | 30 ... 40                       |
|                     | Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator               | 3               | 160              | 35 ... 45                       |
| Plăcintă cu mere    | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **                   | Încălzire superioară și inferioară | 2               | 180              | 60 ... 75                       |
|                     | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **                   | Încălzire ventilator               | 3               | 170              | 60 ... 80                       |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.  
\* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.  
\*\* Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

| Aliment           | Accesoriu de utilizare                                 | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------|--------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Fursecuri (dulci) | 2 - Tavă standard *<br>4 - Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 2 - 4           | 140              | 15 ... 25                       |
| Torturi mici      | 1 - Tavă standard *<br>4 - Tavă produse de patiserie * | Încălzire ventilator | 1 - 4           | 160              | 35 ... 45                       |

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.

### Placa de grătar pentru zona unică mare

| Aliment                          | Accesoriu de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Chiftele (mânzat) - 12 cantitate | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 20... 30                        |
| Pâine toast                      | Grătar din sârmă       | 4               | 250              | 2... 4                          |

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.

### Tabelul de gătit împreună în secțiunile inferioare-superioare

| Zona de coacere | Aliment            | Accesoriu de utilizare               | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C)              | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------|--------------------|--------------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Superioară      | Torturi mici       | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 2               | 150                           | 35 ... 50                       |
| Inferioară      | Torturi mici       | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 2               | 150                           | 35 ... 50                       |
|                 |                    |                                      |                      |                 |                               |                                 |
| Superioară      | Pui întreg         | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 4               | 15 min. 250/<br>max, după 190 | 80... 100                       |
| Inferioară      | Prăjitură în formă | Formă de copt pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator | 1               | 180                           | 45 ... 55                       |
|                 |                    |                                      |                      |                 |                               |                                 |
| Superioară      | Prăjitură în formă | Formă de copt pe grătar din sârmă ** | Încălzire ventilator | 4               | 180                           | 45 ... 55                       |
| Inferioară      | Pește              | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 1               | 200                           | 20 ... 30                       |
|                 |                    |                                      |                      |                 |                               |                                 |
| Superioară      | Pește              | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 4               | 200                           | 20 ... 30                       |
| Inferioară      | Chiflă             | Tavă standard *                      | Încălzire ventilator | 1               | 180                           | 35 ... 50                       |
|                 |                    |                                      |                      |                 |                               |                                 |

| Zona de coacere | Aliment | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată    | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------|---------|------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Superioară      | Chiflă  | Tavă standard *        | Încălzire ventilator | 4               | 180              | 30... 45                        |
| Inferioară      | Pizza   | Tavă standard *        | Pizza                | 2               | 250              | 10 ... 17                       |

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.

## 7 Întreținerea și curățarea

### 7.1 Informații generale privind curățarea

#### Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

#### Inox - suprafețe inoxidabile

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

## Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [► 90]").)
- 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 curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

## Suprafețe catalitice

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

## Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.

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

## Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

## 7.2 Accesorii de curățare

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

## 7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și

garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

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

#### 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

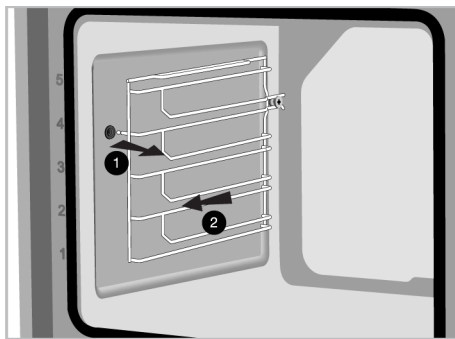
##### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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

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

##### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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

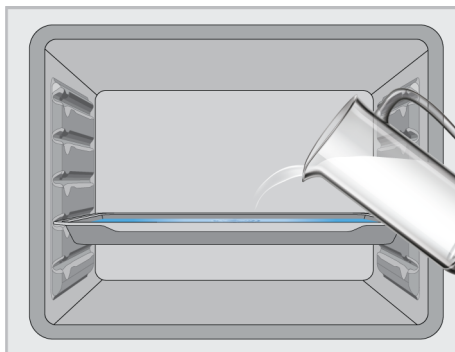


3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

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

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

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



3. Selectați funcția de curățare ușoară cu abur. Timpul de curățare apare pe afișaj, această durată nu poate fi modificată.

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

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

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

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



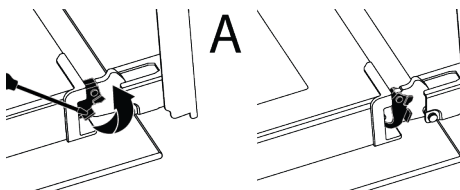
## 7.6 Curățarea ușii cuptorului

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

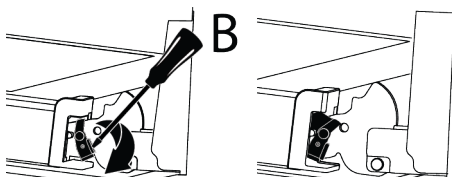
**i** Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

### Îndepărtarea ușii cuptorului

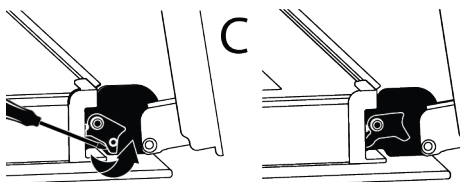
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



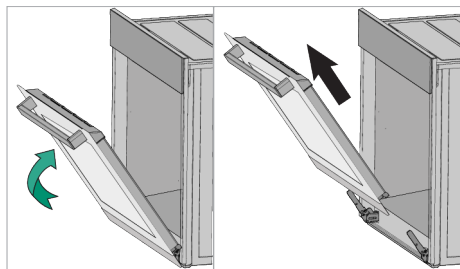
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

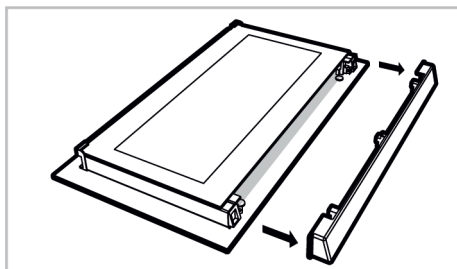
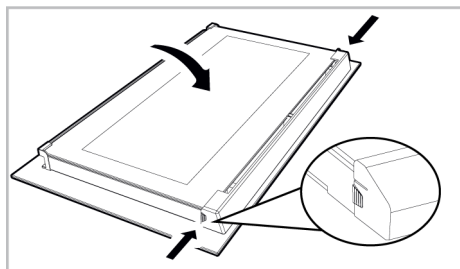


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locașul balamalei.

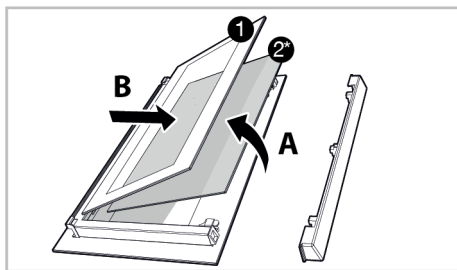
## 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

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



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



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

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

7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

## 7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

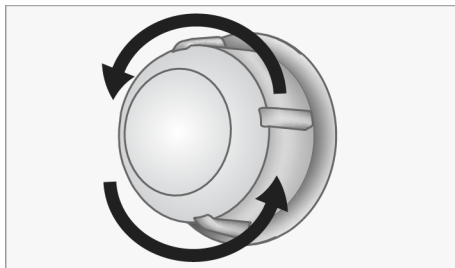
### Înlocuirea lămpii cuptorului

#### Avertizări generale

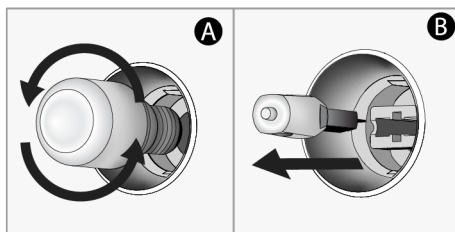
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm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

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

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



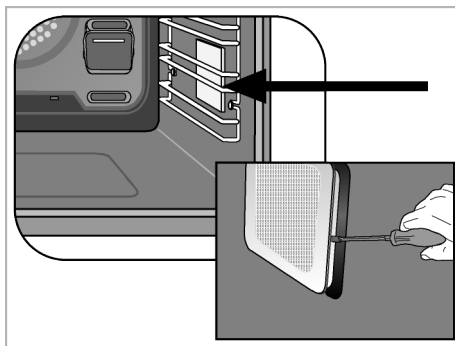
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



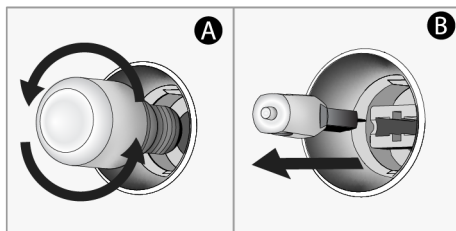
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

## 8 Depanare

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

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

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

### **În timpul coacerii apar stropi de apă**

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

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

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

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este

prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

### **Lumina cuptorului nu este pornită.**

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

### **Cuptorul nu încălzește.**

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru 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.

**(Pentru modelele cu cronometru)**

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

- A avut loc o pană de curent. >>> Setati 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.

