

IT

KK

SK

beko

Forno incassato / Manuale Utente

Кіріктірілген пеш / Пайдаланушы нұсқаулығы

Vstavaná rúra / Používateľská príručka



BCBIE17300KSB

385443997_3/ IT/ KK/ SK/ R.AH/ 28.05.25 12:10
7768288337



Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4	6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno....	24
1.1 Uso previsto	4	6.1.2 Carne, pesce e pollame.....	26
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	4	6.1.3 Grill	27
1.3 Sicurezza elettrica	5	6.1.4 Alimenti di prova	28
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7	7 Manutenzione e pulizia	29
1.5 Installazione in sicurezza.....	8	7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	29
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	8	7.2 Accessori per la pulizia	31
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	9	7.3 Pulizia del pannello di controllo	31
1.8 Uso degli accessori.....	9	7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	31
1.9 Sicurezza nella cottura.....	9	7.5 Pulizia a vapore facile.....	31
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	11	7.6 Pulire lo sportello del forno	32
2 Istruzioni relative all'ambiente	11	7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno.....	33
2.1 Direttiva sui rifiuti	11	7.8 Pulizia della lampada del forno	34
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	11	8 Risoluzione dei problemi.....	35
2.2 Informazioni sull'imballaggio	12		
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	12		
3 Il prodotto	13		
3.1 Presentazione del prodotto	13		
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	13		
3.2.1 Pannello di controllo.....	14		
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno.....	14		
3.3 Funzioni operative del forno	14		
3.4 Accessori del prodotto.....	15		
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	16		
3.6 Specifiche tecniche.....	18		
4 Primo utilizzo.....	19		
4.1 Impostazione orologio	19		
4.2 Pulizia iniziale	19		
5 Utilizzo del forno.....	20		
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	20		
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	20		
5.3 Impostazioni	22		
6 Informazioni generali sulla cucina..	24		
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno.....	24		



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sen-

- sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usati e inutili:
 1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.

- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potreb-

be fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e

queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.

- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.

- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugatrice. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.

1.8 Uso degli accessori

- È importante utilizzare in modo appropriato gli accessori forniti con il prodotto. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione **"Uso degli accessori"**.
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
 - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
 - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
 - Quando il forno è in funzione, **NON** posizionare **MAI** teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno e persino danneggiare il mobile del forno o il pavimento della cucina.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
 - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
 - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
 - Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
 - Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
 - Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
 - Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
 - Quando si utilizza la griglia metallica, è consigliabile posizionare una teglia sul ripiano infe-

riore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.

- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali ri-

fiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

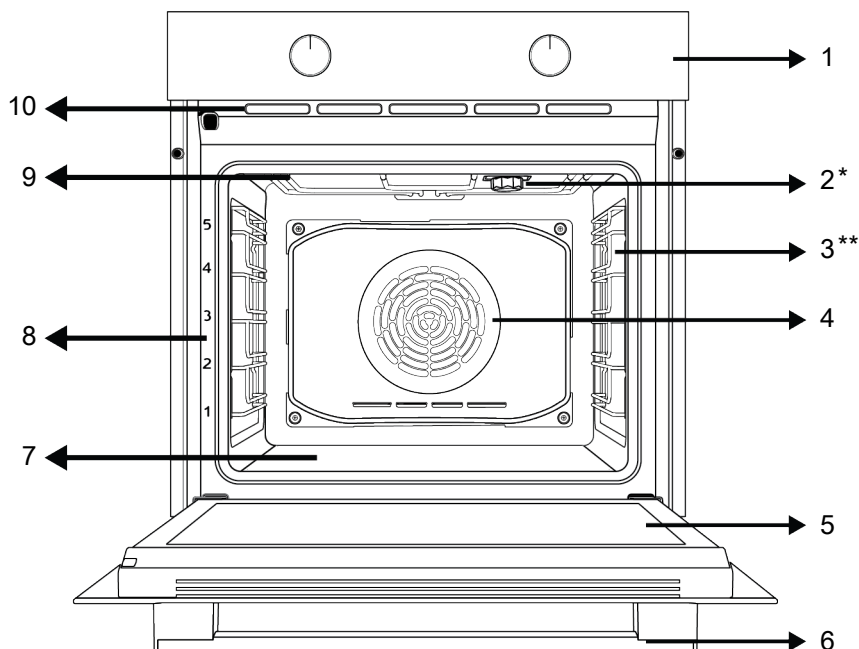
2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.

- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

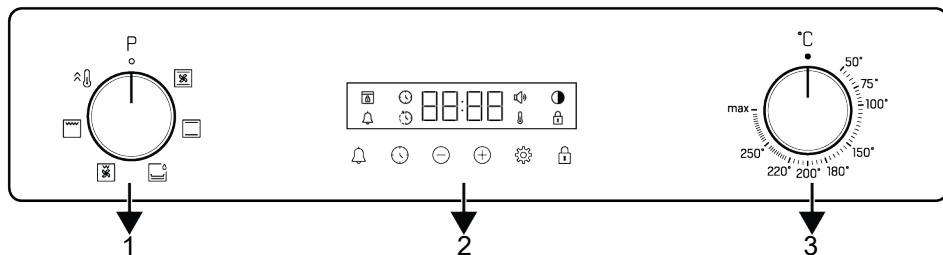
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

3.2.1 Pannello di controllo



- 1 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

- 2 Timer

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

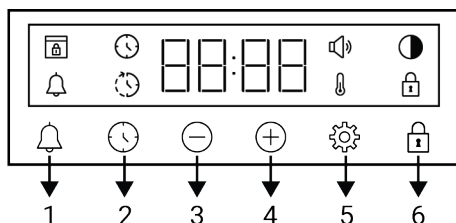
Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile capire la temperatura interna del forno dal simbolo della temperatura sul display del timer. Il simbolo della temperatura compare sul display quando inizia la cottura e il simbolo della temperatura scompare quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, ricompare il simbolo della temperatura.

Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

- : Simbolo del tempo di cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura *
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo luminosità
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo del livello di volume
- : Simbolo blocco sportello *

*Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configura-

bili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
 	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Girarrosto con grill basso	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Booster	-	Tutti i riscaldatori del forno funzionano. Questa funzione operativa serve a portare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (preriscaldamento). Non utilizzarla per cuocere i cibi.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

3.4 Accessori del prodotto

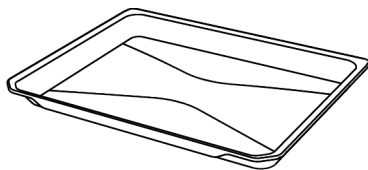
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

Vassoio standard

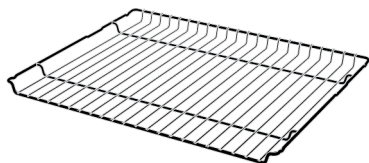
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



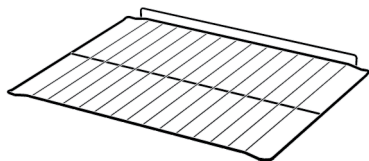
Griglia

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



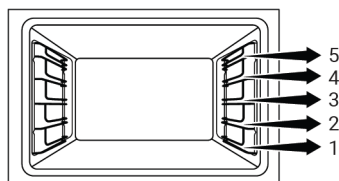
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

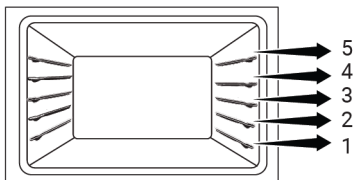
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

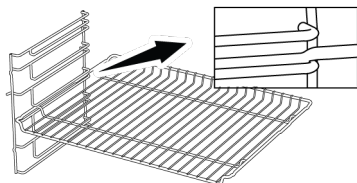


Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

Su modelli con ripiani in filo metallico :

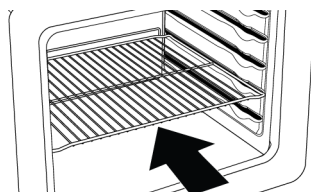
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore

cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

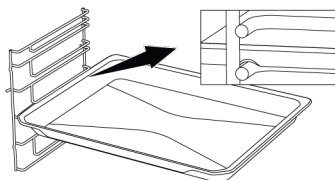
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Su modelli con ripiani in filo metallico :

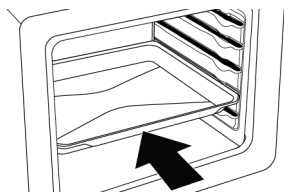
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola di-

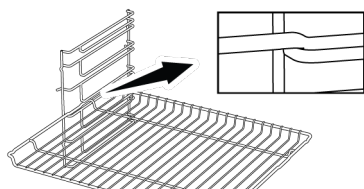
reazione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



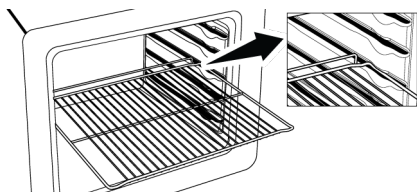
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

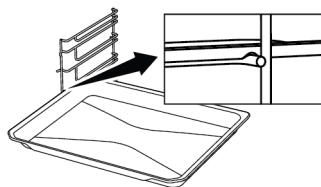


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



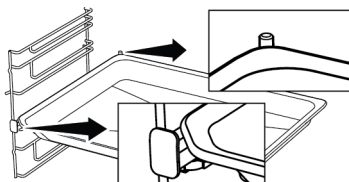
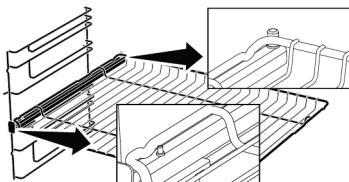
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	2,4
Tipo di forno	Forno assistito da ventola

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

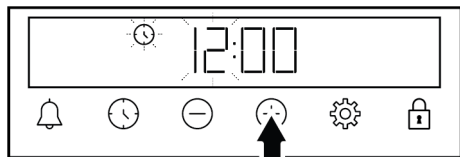
4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

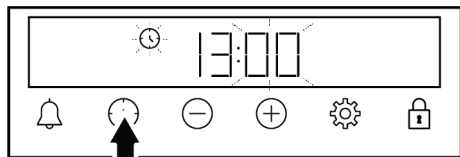
4.1 Impostazione orologio

i Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

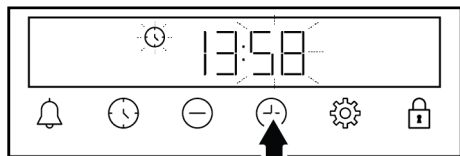
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo ⌚ lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti (+)/(-).



3. Toccare ⌚ o ⚙ per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti (+)/(-) per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto ⌚ o ⚙.
⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

i Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo ⌚ continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione **"Impostazioni orologio"**, l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i In caso di interruzione di corrente, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Evitare di coprire queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

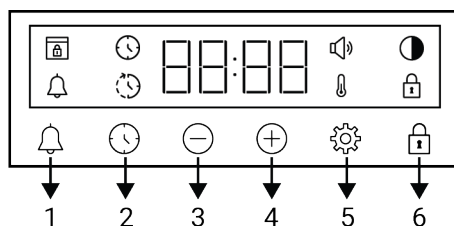
La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Informazioni generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5 ore e 59 minuti. In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
- Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto ⌚.

Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura *
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo blocco sportello *

*Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

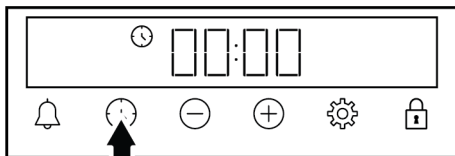
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il simbolo . Quando la temperatura

all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo a cottura completata. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cottura con impostazione del tempo di cottura:

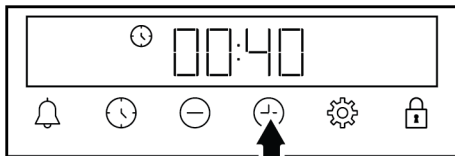
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



 Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti .

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti .



i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.
 - ⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato fa partire un conto alla rovescia e sul display .
5. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display appare "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.
6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

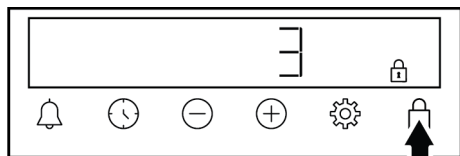
i Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).

5.3 Impostazioni

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile salvaguardare il timer da interferenze.

1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo  sul display.



⇒ Sul display viene visualizzato il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia si attiva il blocco dei tasti. Quando si tocca un

tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

i Se si rilascia il tasto prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non si attiva.

i Quando il blocco tasti è attivo, i tasti del timer non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

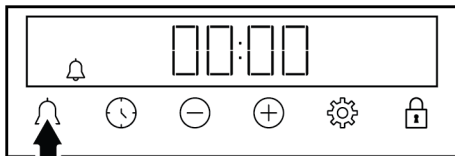
1. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.
 - ⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

Impostazione dell'allarme

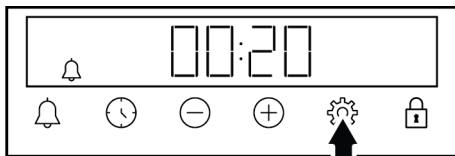
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

i Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  / .



- ⇒ Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

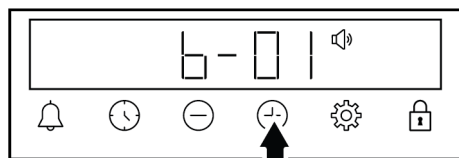
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

Se si vuole annullare l'allarme;

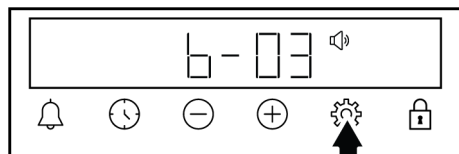
1. Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .

Regolazione del volume

1. Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo .



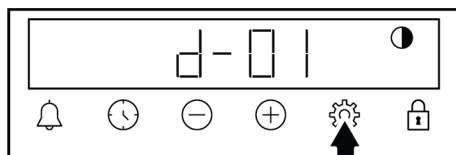
2. Impostare il livello desiderato con i tasti /. (b-01-b-02-b-03)



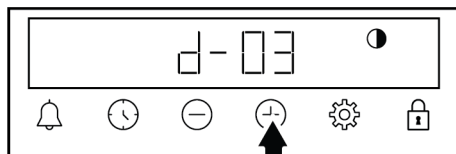
3. Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.

Impostazione della luminosità del display

1. Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo .



2. Impostare la luminosità desiderata con i tasti /. (d-01-d-02-d-03)

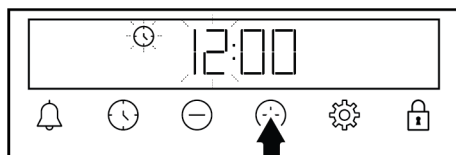


3. Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

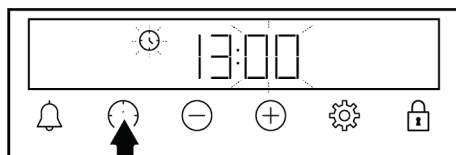
Modificare l'ora del giorno

sul forno per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

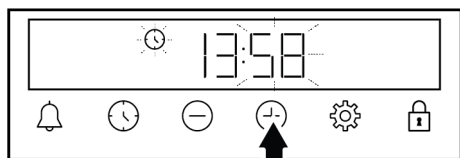
1. Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti /.



3. Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto o .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .

6 Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	150	20 ... 30
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	160	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	200	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 35
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 45
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	250	5 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 170	110 ... 120
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Griglia * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

6.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Griglia	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Griglia	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Griglia	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Griglia	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Griglia	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Griglia	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Griglia	4	250	1 ... 4
Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.				
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.				

Girarrosto con grill basso

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	200	30 ... 35
Pezzi di pollo	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	Girarrosto con grill basso	4	250	30 ... 40
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Griglia - Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Girarrosto con grill basso	3	15 min. 250, dopo 180 ... 190	90 ... 110
Non preriscaldare i piatti raccomandati in questa tabella del grill.					

6.1.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per i pasti di prova

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	150	20 ... 30

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia **	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	160	20 ... 30
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 70

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Griglia	4	250	20 ... 30
Pane tostato	Griglia	4	250	1 ... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.
 Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti,

acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

- Assicurarci di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto è dotato di una funzione di pulizia a vapore semplificata, è possibile utilizzarla per pulire lo sporco leggero e non permanente (vedere "Pulizia a vapore semplificata").

- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è saturata di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcare (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

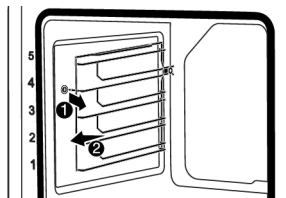
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

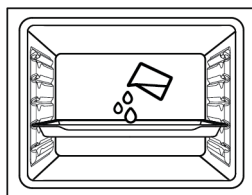
7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolare solido al posto dell'acqua.



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

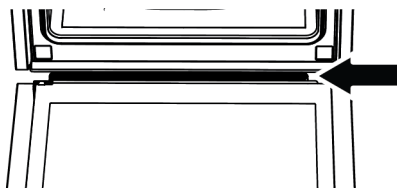
Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



7.6 Pulire lo sportello del forno

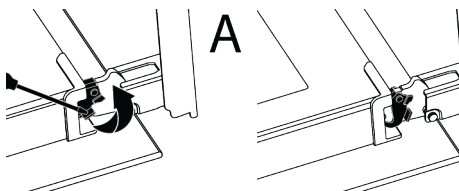
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



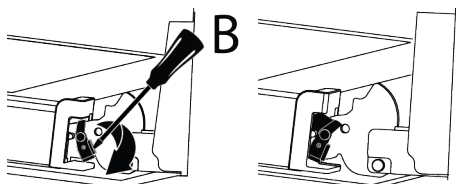
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

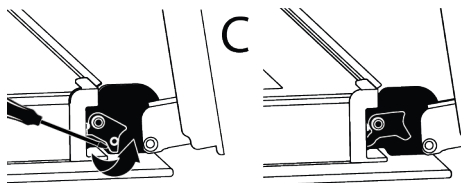
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



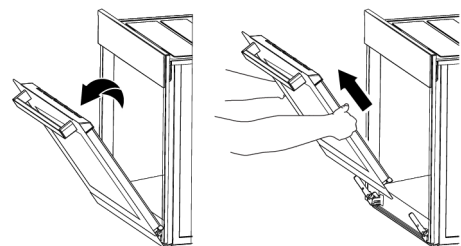
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.



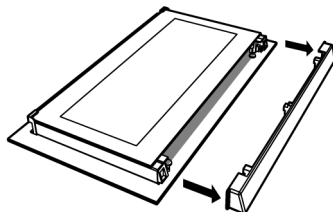
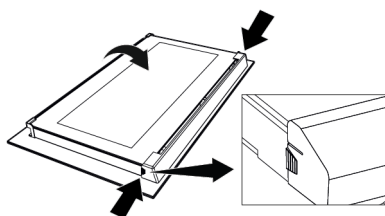
Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

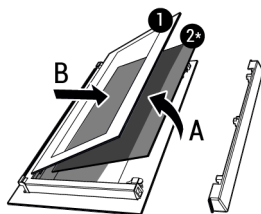
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contem-

poraneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



- 1 Vetro più interno 2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.8 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

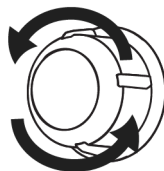
Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

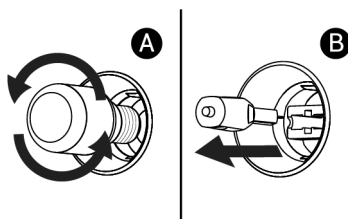
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



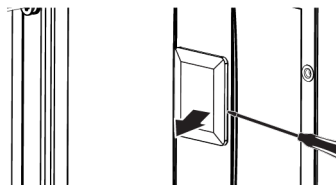
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

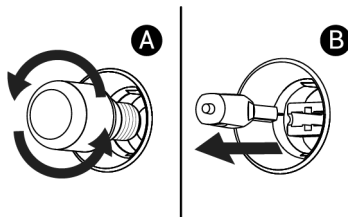
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.

4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

Informazioni aggiionali per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	-	-

Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	0,8	20
Standby in rete	-	-

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	40
1.1 Пайдалану мақсаты	40
1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі	41
1.3 Электр қауіпсіздігі	41
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	43
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	44
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	44
1.7 Температура туралы ескертулер...	45
1.8 Керек-жарақтарды пайдалану.....	45
1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	46
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	47
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	48
2.1 Қалдықтар туралы директива.....	48
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	48
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	48
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	48
3 Өніміңіз	49
3.1 Өнім ақпараты	49
3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану	49
3.2.1 Басқару тақтасы.....	50
3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру	50
3.3 Пештің жұмыс функциялары	51
3.4 Өнімнің керек-жарақтары	51
3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану	52
3.6 Техникалық сипаттамалар.....	54
4 Бірінші рет қолдану.....	55
4.1 Таймерді бірінші рет орнату	55
4.2 Бастапқы тазалау.....	55
5 Тұмпапешті қолдану	56
5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат	56
5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы	56
5.3 Параметрлер	58
6 Пісіру туралы жалпы ақпарат	60

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер	60
6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар.....	60
6.1.2 Ет, балық және құс еті.....	63
6.1.3 Гриль	63
6.1.4 Сынақ тағамдары	65
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	66
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	66
7.2 Керек-жарақтарды тазалау.....	67
7.3 Басқару тақтасын тазалау	67
7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)	67
7.5 Бұмен оңай тазалау.....	68
7.6 Пештің есігін тазалау.....	69
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу	69
7.8 Пеш шамын тазалау.....	70
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	71

ҚҚ



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.
- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.
- Пешті тағамдарды жібіт, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады.
- Бұл өнімді тәрелкені қыздыруға, сүлгілер мен киімдерді кептіруге пайдалануға болмайды.

1.2 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой дағдыларында нашар дамыған немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар өнімді қауіпсіз пайдалану мен қауіп-қатерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.
- Балалар өніммен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушыға қызмет көрсетуді балалар, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, жасамауы керек.
- Бұл өнімді шектеулі физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті бар адамдар (соның ішінде балалар), егер олар қадағалау астында болмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса, қолдануға болмайды.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, көтерілмеуі немесе кірмеуі керек.

- Балалар өнімге қол жеткізе алатын заттарды қоймаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдалану кезінде өнімнің қолжетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат пен тұншығу қаупі бар.
- Есік ашық болған кезде, оған ауыр заттарды қоймаңыз немесе балаларға отыруға рұқсат бермеңіз. Сіз пештің үстінен ұшып кетуіне немесе есіктің ілмектеріне зақым келтіруі мүмкін.
- Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:
 1. Қуат қосқышын ажыратып, розеткадан шығарыңыз.
 2. Қуат кабелін үзіп, оны өнімнің штепсельімен ажыратыңыз.
 3. Балалардың өнімге кіруіне жол бермеу үшін сақтық шараларын қолданыңыз.
 4. Балаларға өніммен жұмыс істемейтін режимде ойнауға рұқсат бермеңіз.



1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға

қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.

- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі

майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.

- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Пайдаланып жатқан кезде, плитаның астыңғы беті де қызады. Қуат кабельдері өнімнің артқы жағына тиіп тұрмауы тиіс. Әйтпесе, ол зақымдануы мүмкін.
- Электр кабельдерін пештің есігіне қыстырмаңыз немесе оларды ыстық беттердің үстінен өткізбеңіз. Олай болмаса, қысқа тұйықталуы нәтижесінде кабельдің оқшаулауы балқып, өртке әкелуі мүмкін.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті

қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің шамын ауыстырмас бұрын, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз. Айырды розеткадан суырып алыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен

салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнім ауыр, өнімді кемінде екі адам болып тасымалдаңыз.
- Өнімді тасымалдау немесе жылжыту үшін есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз.
- Өнімге бөгде заттарды қоймаңыз. Өнімді тігінен алып жүріңіз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып

ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.

- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.

- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Шамадан тыс қызып кетудің алдын алу үшін, өнімді декоративті қақпақтардың жанында орнатуға болмайды.
- Газ түтігі/құбыры немесе пластик су құбыры өнім орнатылатын аймақтың артында орналасқан жағдайда, өнім мен осы коммуникация желілері бір біріне тиіп тұрмағанын тексеріңіз. Әйтпесе шланг/құбыр мыжылып қалуы мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Егер алдыңғы есіктің әйнегі алынып тасталса немесе жарылып кетсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Әйтпесе, зақым әкелуі немесе қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Пештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Өнімді пайдаланған кезде тұтқаға сүлгілерді, қолғаптарды немесе ұқсас тоқыма бұйымдарын іліп қоймаңыз.
- Өнім есігінің ілмектері есікті ашқанда және жапқанда қозғалады және кептеліп қалуы мүмкін. Есікті ашқанда / жапқанда, ілмектері бар бөлікті ұстамаңыз.

1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- Пісіру кезінде немесе соңында есігін ашып жатқанда сәл әрірек тұрыңыз. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін.
- Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ыстық болады. Ыстық бөліктерге, пештің ішкі бетіне және қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болу керек.
- Өнімді пайдалану кезінде, қолдарыңызға ыстық өткізбейтін қолғаптарды киіңіз.

1.8 Керек-жарақтарды пайдалану

- Гриль торы мен пісіру табағын сым сөрелерге дұрыс орналастыру маңызды Толық ақпаратты «**Керек-жарақтарды пайдалану**» бөлімінен қараңыз.
- Аксесуарларды камераға толығымен итеріп орналастырғаннан кейін, пеш есігін жабыңыз, әйтпесе олар есік әйнегін соғып, оны зақымдауы мүмкін.



1.9 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.
- Пісіру аймағындағы тағам қалдықтары, мысалы май, жануы мүмкін. Пісірер алдында осы қалдықтарды тазалаңыз.
- Тамақтан улану қаупі: Пісіру алдында немесе одан кейін тағамды пеште 1 сағаттан артық қалдырмаңыз. Әйтпесе, бұл тамақтан улануға немесе ауруларға әкелуі мүмкін.
- Пеште жабық консервілер мен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Құтыда пайда болатын қысым оның жарылуына әкелуі мүмкін.
- Тұмшапеш пайдаланылып жатқанда ЕШҚАШАН пісіру науасын, ыдыстарды немесе алюминий фольганы тікелей пештің түбіне қоймаңыз. Жылу жиналуы пештің түбіне зақым келтіруі мүмкін, тіпті пеш шкафына немесе ас үйдің еденіне зақым келтіруі мүмкін.

Майлы пергамент қағазын немесе соған ұқсас материалдарды пайдаланған кезде, келесі сақтық шараларын ұстаныңыз:

- Май өткізбейтін қағазды және азыө-түлікті ыдысқа немесе пешке арналған құрылғыға (пісіру табағы, гриль торы және т.б.) орналастырып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- Пештің қыздыру элементтеріне тиіп кетуінің және ыстық ауа ағынына кедергі жасау қаупінің алдын алу үшін аксесуарлардан немесе контейнерлерден шығып тұрған май өткізбейтін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз. Май өткізбейтін қағазды өндіруші ұсынған максималды температурадан жоғары пеш температурасында пайдаланбаңыз. Ешқашан пештің түбіне май өткізбейтін қағаз қоймаңыз.
- Аксесуарларды алдын ала қыздыру кезінде оны үстіне қоймаңыз.
- Пештің ішіндеге ауа айналымына байланысты материалдың әрі-бері ұшып жүрмесі үшін, оның үстіне тәрелке сияқты зат басып қойыңыз.
- Науа ішіндегі тек қажетті беттерді жабыңыз.

- Әр пайдаланған сайын, науаны тазалау қажет және науаға пайдаланылған барлық май өткізбейтін қағаздар немесе ұқсас материалдар ауыстырылуы керек. Әйтпесе, науаға сұйықтық тамып, түтіндеуі немесе жануы мүмкін.
- Өнім қақпағы ашылған кезде, ауа ағыны пайда болады. Май өткізбейтін қағаз қыздырғыш элементтерге тиіп, жануы мүмкін.
- Қуыру үшін гриль сөресін пайдалану кезінде, науа төменгі сөреге орнатылуы тиіс. Әйтпесе, пештің түріне ағатын тағам майы және басқа компоненттер түтін тудырып, тұтануы мүмкін.
- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Тағамды тым алыс, грильдің

артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Пештің алдыңғы есігінің әйнегін тазалау үшін, қатты абразивті тазалағыштарды, металл қырғыштарды, сым жөкені немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз. Бұл материалдар шыны беттерге сызат түсуіне және сынуына әкелуі мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

КК

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған.

Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған.

Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

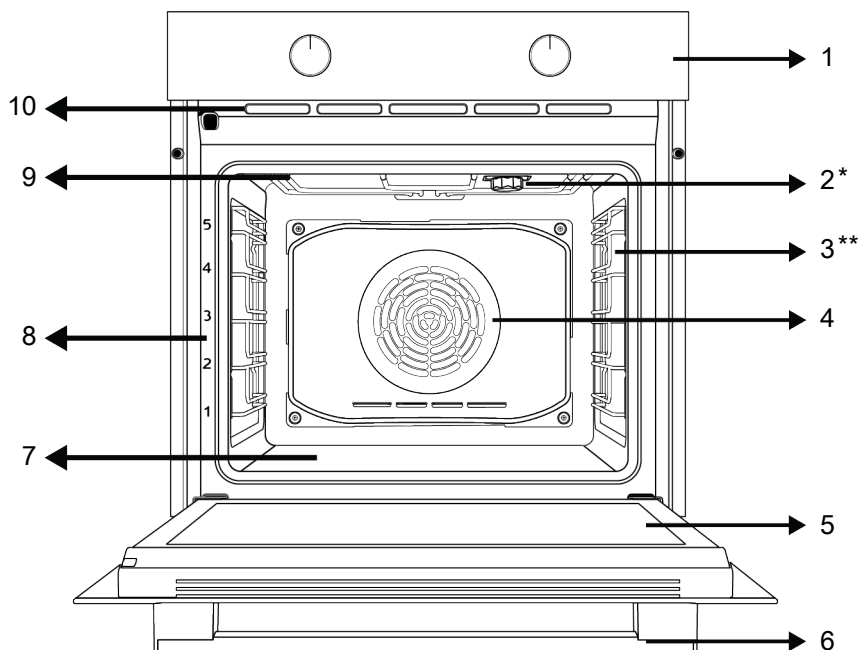
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пеште жылуды жақсы өткізетін қараңғы немесе эмальданған ыдыстарды қолданыңыз.
- Егер бұл рецептте немесе пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілсе, әрқашан алдын ала қыздырып отырыңыз. Пісіру барысында пештің есігін қайта-қайта аша бермеңіз.
- Ұзақ пісірген кезде өнімді пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Қалдық жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20%-ға дейін үнемдеуге болады.
- Пеште бір уақытта бірнеше тағам дайындауға тырысыңыз. Екі тағамды сым торға қойып, бір уақытта пісіруге болады. Сонымен қатар, егер сіз тағамдарды бір-бірілеп дайындасаңыз, бұл электр қуатын үнемдейді, өйткені пеш жылуын жоғалтпайды.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



1 Басқару тақтасы

3 Сым сөрелер

5 Есік

7 Төменгі жылытқыш (болат табақтың астында)

9 Жоғарғы жылытқыш

2 Шам

4 Желдеткіш қозғалтқышы (болат тақтаның артында)

6 Тұтқа

8 Сөре деңгейлері

10 Желдету тесіктері

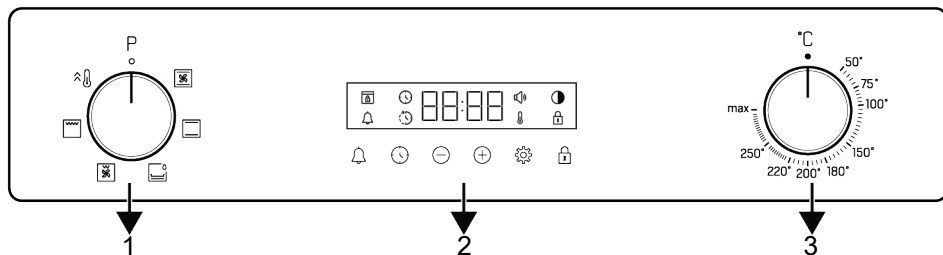
* Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Өніміңізде шам болмауы мүмкін немесе шамның түрі мен орналасуы суреттегіден өзгеше болуы мүмкін.

** Үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Сіздің өніміңізде сым сөресі болмауы мүмкін. Суретте мысал ретінде сым сөресі бар өнім көрсетілген.

3.2 Өнімнің басқару тақтасы Кіріспе және пайдалану

Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі пайдалануларын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.

3.2.1 Басқару тақтасы



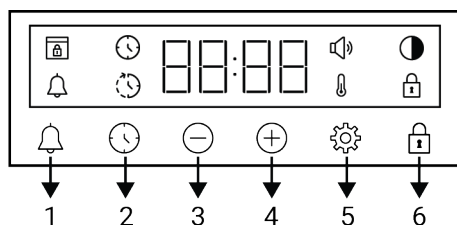
1 Функцияны таңдау тетігі

2 Таймер

3 Температураны таңдау тетігі

Егер сіздің өніміңізді басқаратын тұтқалар (лер) болса, кейбір модельдерде / Бұл тұтқалар (лер) итерілген кезде пайда болуы мүмкін (жерленген тұтқалар). Осы тұтқалармен жасалған параметрлер үшін алдымен тиісті тұтқаны басып, тұтқасын шығарып алыңыз. Реттеуден кейін оны қайтадан итеріп, тұтқаны орнына салыңыз.

Таймер



- 1 Дабыл пернесі
- 2 Уақытты орнату пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Параметрлер пернесі
- 6 Пернелер құлпы пернесі

Таңбаларды көрсету

- : Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)
- : Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)
- : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
- : Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)
- : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
- : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
- : Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)
- : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

*Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

3.2.2 Пешті басқару панелімен таныстыру

Функция таңдау тұтқасы

Пештің жұмыс функцияларын функция таңдау тұтқасы арқылы таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден солға/оңға бұрылыңыз.

Температураны таңдау тетігі

Температура тетігі арқылы пісіргіңіз келетін температураны таңдауға болады. Таңдау үшін жабық (жоғарғы) күйден сағат тілімен бұраңыз.

Пештің ішкі температурасының индикаторы

Пештің ішкі температурасын таймер дисплейіндегі температура белгісінен түсінуге болады. Пісіру басталғанда дисплейде температура белгісі пайда болады, ал құрылғы орнатылған температураға жеткенде температура белгісі жоғалады. Пештің ішіндегі температура орнатылған температурадан төмен түскенде, температура белгісі қайта пайда болады.

3.3 Пештің жұмыс функциялары

Функциялар кестесінде пеште пайдалануға болатын жұмыс функциялары және осы функциялар үшін орнатуға болатын ең

жоғары және ең төменгі температуралар көрсетілген. Мұнда көрсетілген жұмыс режимдерінің реті өніміңіздегі орналасудан басқаша болуы мүмкін.

Функция белгісі	Функция сипаттамасы	Температура диапазоны (°C)	Сипаттама және қолдану
	Үстінгі және астыңғы жылыту	*	Тағам бір уақытта жоғарыдан және төменнен қыздырылады. Торттарға, кондитерлік өнімдерге немесе нан пісіруге арналған қалыптардағы торттар мен бұқтырылған тағамдарға қолайлы. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Төменгі жылыту	*	Тек төменгі қыздыру қосылы. Ол астыңғы жағын қызартуды қажет ететін тағамдарға жарамды. Бұл функцияны оңай бумен тазалау үшін де пайдалану керек.
	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстінгі жылыту	*	Үстінгі және астыңғы жылытқыштармен қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен бірге пештің бойына бірдей және жылдам таралады. Пісіру бір науа арқылы жасалады.
	Толық гриль	*	Пештің төбесіндегі үлкен гриль жұмыс істейді. Ол көп мөлшерде гриль жасау үшін жарамды.
	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	*	Кішкене гриль арқылы қыздырылған ыстық ауа желдеткішпен пешке тез таралады. Ол аз мөлшерде гриль жасау үшін қолайлы.
	Күшейткіш	-	Пештің барлық жылытқыштары жұмыс істейді. Бұл жұмыс функциясы пешті қажетті температураға (алдын ала қыздыру) жылдам жеткізу үшін пайдаланылады. Оны тағам дайындау үшін пайдаланбаңыз.

* Өнім температура тұтқасында көрсетілген температура диапазонында жұмыс істейді.

3.4 Өнімнің керек-жарақтары

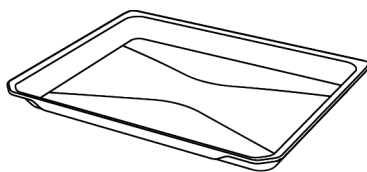
Өнімде әртүрлі керек-жарақтар бар. Бұл бөлімде керек-жарақтардың сипаттамасы және дұрыс пайдалану сипаттамалары бар. Өнім үлгісіне байланысты жеткізілетін керек-жарақ өзгереді. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар өніміңізде болмауы мүмкін.



Құрылғының ішіндегі науалар қызудың әсерінен деформациялануы мүмкін. Бұл функционалдылыққа әсер етпейді. Науа салқындаған кезде деформация жоғалады.

Стандартты науа

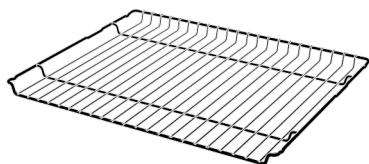
Ол кондитерлік өнімдерді, мұздатылған тағамдарды және үлкен кесектерді қуыру үшін қолданылады.



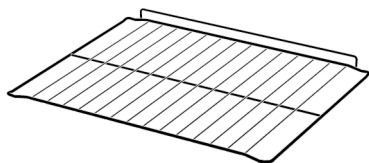
Гриль торы

Ол пісірілетін, қуырылатын және бұқтырылатын тағамды қуыруға немесе қалаған сөреге қоюға арналған.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

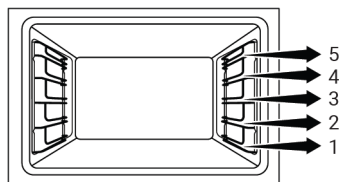


3.5 Өнімнің керек-жарақтарын пайдалану

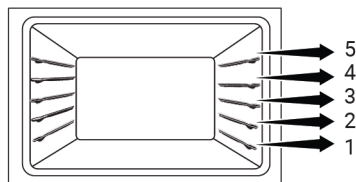
Пісіруге арналған сөрелер

Пісіру аймағында сөре орнының 5 деңгейі бар. Сондай-ақ, пештің алдыңғы жақтауындағы сандардан сөрелердің ретін көруге болады.

Сым сөрелері бар үлгілерде :



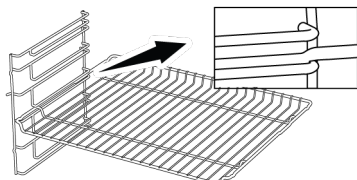
Сым сөрелері жоқ үлгілерде :



Сым торды пісіру сөрелеріне қою

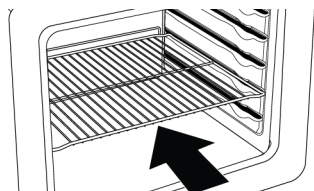
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Сым торды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру өте маңызды. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін сым торды сым сөренің тоқтау нүктесінде бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтау нүктесінен өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

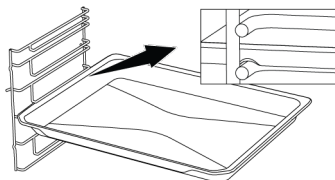
Сым торды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру өте маңызды. Сымды тордың сөреге қойғанда бір бағыты бар. Сым торды қалаған сөреге қойғанда, ашық бөлік алдыңғы жағында болуы керек.



Науаны пісіру сөрелеріне қою

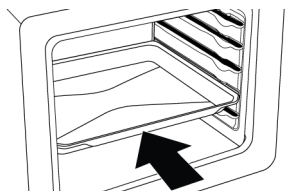
Сым сөрелері бар үлгілерде :

Науаларды сымның бүйірлік сөрелеріне дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек. Жақсырақ пісіру үшін науаны сым сөредегі тоқтатқыш розеткаға бекіту керек. Ол пештің артқы қабырғасына жанасу үшін тоқтатқыш розеткадан өтпеуі керек.



Сым сөрелері жоқ үлгілерде :

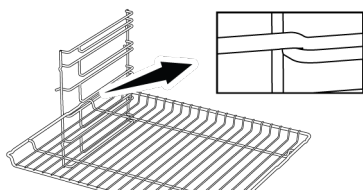
Науаларды бүйірлік сөрелерге дұрыс орналастыру да өте маңызды. Науаны сөреге қойғанда бір бағыт болады. Науаны қалаған сөреге қойғанда, оның ұстауға арналған жағы алдыңғы жағында болуы керек.



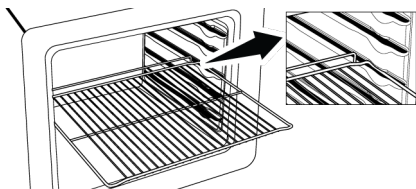
Сым торының тоқтату функциясы

Сым торының сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы бар. Бұл функцияның көмегімен тағамды оңай және қауіпсіз шығаруға болады. Сымды торды алып жатқанда, оны тоқтау нүктесіне жеткенше алға қарай тартуға болады. Оны толығымен жою үшін осы нүктеден өту керек.

Сым сөрелері бар үлгілерде :

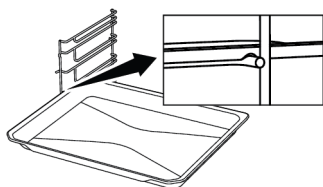


Сым сөрелері жок үлгілерде :



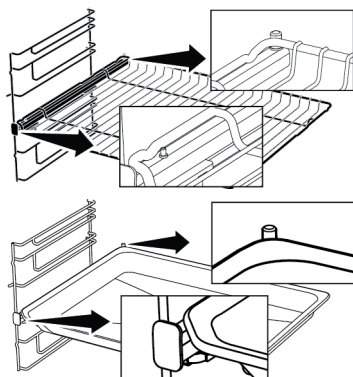
Науаны тоқтату функциясы - Сым сөрелері бар үлгілерде

Науаның сым сөреден шығып кетуіне жол бермеу үшін тоқтату функциясы да бар. Науаны алып жатқанда, оны артқы розеткадан босатып, алдыңғы жағына жеткенше өзіңізге қарай тартыңыз. Оны толығымен алып тастау үшін осы тоқтату розеткасынан өту керек.



Сым тор мен науаны телескопиялық рельстерге дұрыс орналастыру-Сым сөрелері және телескоптық рельсі бар үлгілерде

Телескопиялық рельстердің арқасында науалар немесе сым торды оңай орнатуға және алуға болады. Телескопиялық рельсті науалар мен сым торларды пайдаланған кезде телескопиялық рельстердің алдыңғы және артқы жағындағы түйреуіштердің гриль мен науаның шеттеріне тірелуін қадағалау керек (суретте көрсетілген).



3.6 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	595 /594 /567
Пешті орнату өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Кернеу/жиілік	220-240 V ~; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	2,4
Пеш түрі	Желдеткіш көмектесетін пеш

Негіздері: Тұрмыстық түрдегі электр пештерін энергетикалық таңбалау туралы ақпарат EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Мәндер стандартты жүктеме кезінде Үстіңгі және астыңғы жылыту немесе (бар болса) Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту функцияларында анықталады.

Энергиялық тиімділік класы бұйымда тиісті функциялардың болуына немесе болмауына байланысты келесі басымдықтар белгіленуіне сәйкес айқындалады. 1-Эко желдеткіш жылыту , 2-Желдеткіш жылыту , 3-Желдеткіш көмегімен төмен гриль , 4-Үстіңгі және астыңғы жылыту.



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

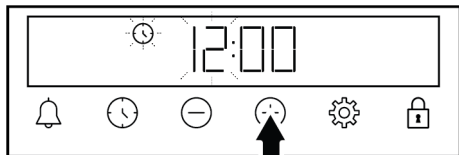
4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

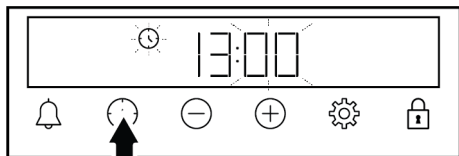
4.1 Таймерді бірінші рет орнату

i Пешті пайдаланбас бұрын әрқашан күн уақытын орнатыңыз. Оны орнатпасаңыз, кейбір пеш үлгілерінде пісіру мүмкін емес.

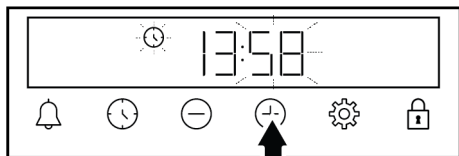
1. Пешті алғаш қосқан кезде дисплейде «12:00» және ⌚ таңбасы жыпылықтайды .
2. +/− пернелерін түрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.



3. ⌚ немесе ⚙ пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін +/− пернелерін түртіңіз.



5. ⌚ немесе ⚙ пернесін басу арқылы таңдауды растаңыз немесе .
⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде ⌚ таңбасы жоғалады.

i Егер бірінші таймер орнатылмаған болса, «12:00» және ⌚ таңбасы жыпылықтайды, ал пеш қосылмайды. Пештің жұмыс істеуі үшін тәулік уақытын белгілеу немесе дисплейде «12:00» болған кезде ⌚ пернесін түрту арқылы тәулік уақытын растауыңыз керек. Күннің уақыт параметрін «Параметрлер» бөлімінде сипатталғандай кейінірек өзгертуге болады.

i Электр қуаты өшкен жағдайда, тәулік уақытын реттеу тоқтатылады. Оны қайта орнату керек.

4.2 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Барлық өніммен бірге келген керек-жарақтарды пештен алыңыз.
3. Өнімді 30 минутқа қосып қойыңыз, содан кейін оны өшіріңіз. Осылайша, жұмыс істеп тұрған кезде, пеште қалған қалдықтар мен қабаттар жанып, тазартылады.
4. Өнімді пайдаланған кезде, өнімнің барлық жылытқыштары жұмыс істейтін ең жоғары температура мен жұмыс функциясын таңдаңыз. «Пештің жұмыс функциялары» бөлімін қараңыз. Пешпен жұмыс істеу жөнінде сіз келесі бөлімнен біле аласыз.
5. Пеш салқындағанша күтіңіз.
6. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

Керек-жарақтарды қолданар алдында:

Пештен алынған керек-жарақтарды сумен және жуғыш затпен және жұмсақ тазартқыш ысқышпен тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш

заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалағыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс арудан аулақ болыңыз.

КК

5 Тұмпапешті қолдану

5.1 Тұмпапешті қолдану туралы жалпы ақпарат

Салқындату желдеткіші Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Өніміңізде салқындату желдеткіші бар. Салқындату желдеткіші қажет болғанда автоматты түрде іске қосылады және өнімнің алдыңғы жағын да, жиһазды да салқындатады. Салқындату процесі аяқталғаннан кейін ол автоматты түрде өшеді. Ыстық ауа тұмпапештің есігінен шығады. Бұл желдеткіш саңылауларды жабудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, бұл тұмпапештің қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Салқындату желдеткіші тұмпапеш жұмыс істеп тұрған кезде немесе оны өшіргеннен кейін (шамамен 20-30 минуттан кейін) жұмысын жалғастырады. Егер сіз тұмпапештің таймерін бағдарламалау арқылы ас әзірлесеңіз, пісіру уақыты аяқталғаннан кейін салқындату желдеткіші мен барлық функциялар бірге өшетін болады. Салқындату желдеткішінің жұмыс уақытын пайдаланушы басқара алмайды. Өшіп-қосылуы автоматты түрде жүзеге асады. Бұл қандай да бір қателік емес.

Тұмпапеш жарығы

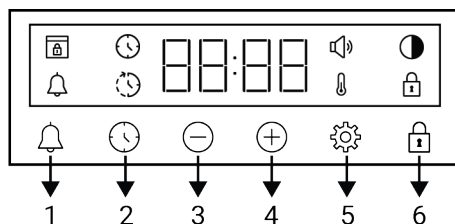
Тұмпапеште ас пісіріле бастаған кезде тұмпапеш жарығы іске қосылады. Кейбір модельдерде жарық пісіру кезінде қосылады, ал кейбір модельдерде ол белгілі бір уақыттан кейін өшеді.

5.2 Тұмпапешті басқару блогының жұмысы

Пешті басқару блогы туралы жалпы ақпарат

- Пісіру үшін орнатуға болатын ең көп уақыт — 5 сағат, 59 минут. Қуат көзімен ақау болғанда, бағдарлама тоқтатылады. Қайта бағдарламалауыңыз керек болады.
- Кез келген реттеулер жасау кезінде дисплейде қатысты белгішелар жыпылықтайды. Параметрлердің сақталуын қысқа уақыт бойы күту керек.
- Егер қандай да бір пісіру параметрі тандалса, тәулік уақытын өзгерту мүмкін болмайды.
- Егер тағам пісіру басталған кезде пісіру уақыты орнатылса, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
- Тағам пісіру уақыты немесе пісірудің аяқталу уақыты орнатылған жағдайларда; ⌚ пернесін ұзақ уақыт басып тұру арқылы автоматты түрде тоқтатуға болады.

Таймер



- 1 Дабыл пернесі
- 2 Уақытты орнату пернесі
- 3 Азайту пернесі
- 4 Арттыру пернесі
- 5 Параметрлер пернесі
- 6 Пернелер құлпы пернесі

Таңбаларды көрсету

-  : Нан пісіру уақыты таңбасы (Пісіру уақытының таңбасы)
-  : Нан пісіруді аяқтау уақыты таңбасы * (Пісірудің аяқталу уақытының таңбасы)
-  : Дабыл таңбасы (Дабыл таңбасы)
-  : Жарықтық таңбасы (Жарықтық таңбасы)
-  : Пернелер құлпы таңбасы (Пернелер құлпы таңбасы)
-  : Температура таңбасы (Температура таңбасы)
-  : Дыбыс деңгейі таңбасы (Дыбыс деңгейі таңбасы)
-  : Есік құлпы таңбасы * (Есік құлпы таңбасы)

*Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. (Модельге байланысты)

Тұмпапешті қосу

Функцияны таңдау тұтқасы арқылы пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдағанда және температураны реттеу тұтқасы арқылы белгілі бір температураны орнатқанда, тұмпапеш жұмыс істей бастайды.

Тұмпапешті өшіру

Пісіру аяқталғаннан кейін функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.

Температураны және тұмпапештің жұмыс функциясын таңдау үшін қолмен пісіру

Сіз тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау арқылы пісіру уақытын орнатпастан қолмен басқару арқылы (өз басқаруыңызбен) пісіре аласыз.



1. Функцияны таңдау тұтқасын пайдаланып пісіргіңіз келетін жұмыс функциясын таңдаңыз.

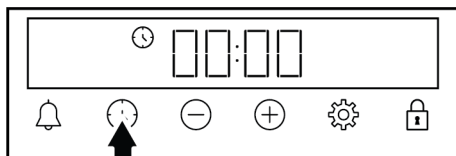
2. Температура тұтқасын арқылы әзірлеу үшін қажет тұмпапештің ішкі температурасын орнатыңыз.

⇒ Сіздің тұмпапешіңіз тандалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды және дисплейде сәйкес  белгішесі пайда болады. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде,  белгішесі жоғалады. Тұмпапеш автоматты түрде өшпейді, өйткені пісіру уақыты орнатылмаған, сондықтан қолмен реттеледі. Пісіру процесін өзіңіз басқарып, оны өшіруіңіз керек. Пісіру аяқталғанда, функцияны таңдау тұтқасын және температура тұтқасын өшірулі (жоғарғы) күйіне бұрап, тұмпапешті өшіріңіз.

Пісіру уақытын орнату арқылы пісіру

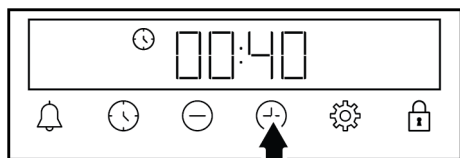
Тағамыңызға сай температура мен жұмыс функциясын таңдау және басқару блогында пісіру уақытын орнату арқылы тұмпапешті уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшіре аласыз.

1. Пісіру үшін жұмыс функциясын таңдаңыз.
2. Пісіру уақыты үшін дисплейде  белгішесі пайда болғанша  пернесін басып тұрыңыз



 Жұмыс функциясын және температураны орнатқаннан кейін пісіру уақытын жылдам орнату үшін  пернесін тікелей түрту арқылы 30 минутқа әзірлеу уақытын орнатуға және  пернелері арқылы уақытты өзгертуге болады.

3. Пісіру уақытын  пернелерімен орнатыңыз.



i Пісіру уақыты алғашқы 15 минутта 1 минутқа, 15 минуттан кейін 5 минутқа артады.

4. Тағамды тұмпапешке салыңыз және температураны реттегіштің көмегімен температураны орнатыңыз.

⇒ Сіздің тұмпапешіңіз таңдалған функция мен температурада бірден жұмыс істей бастайды. Орнатылған пісіру уақыты кері санай бастайды және дисплейде белгішесі көрінеді. Тұмпапештің ішіндегі температура орнатылған температураға жеткенде, белгішесі жоғалады.

5. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін дисплейде «End» жазуы пайда болады, белгішесі жыпылықтайды және таймердің дыбыстық сигналы ойнайтын болады.
6. Дыбыстық ескерту екі минут бойы естіледі. Ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз. Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

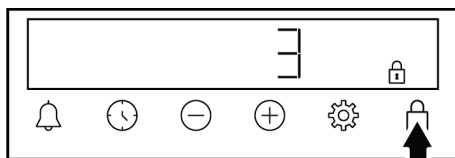
i Егер сіз дыбыстық ескерту аяқталған соң кез-келген пернені бассаңыз, тұмпапеш қайтадан іске қосылады. Ескерту аяқталғаннан кейін тұмпапештің қайта қосылмауы үшін температура реттегіші мен функционалды тұтқаны «0» (өшірулі) күйіне бұру арқылы пешті өшіріңіз.

5.3 Параметрлер

Пернелер құлпын іске қосу

Пернелер құлпы функциясын пайдалану арқылы сіз таймерді кедергілерден қорғай аласыз.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін түртіңіз.



⇒ Дисплейде белгішесі пайда болады және 3-2-1 кері санағы басталады. Перне құлпы кері санақ аяқталғаннан кейін іске қосылады. Пернелер құлпы орнатулы кезде кез келген пернені түрткенде, таймер дыбыстық сигнал шығарады және белгішесі жыпылықтайды.

i Егер сіз кері санақ аяқталғанға дейін пернесін босатсаңыз, перне құлпы қосылмайды.

i Құлыптау қосулы кезде таймер пернелерін пайдалану мүмкін емес. Қуат өшірілген жағдайда пернелер құлпы ашылмайды.

Пернелер құлпын өшіру

1. Дисплейден белгішесі жоғалғанша пернесін түртіңіз.

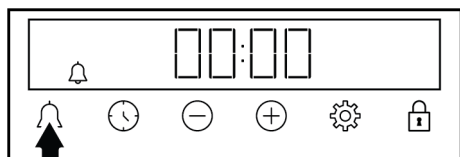
⇒ Дисплейде белгішесі жойылады және пернелер құлпы өшіріледі.

Дабылды орнату

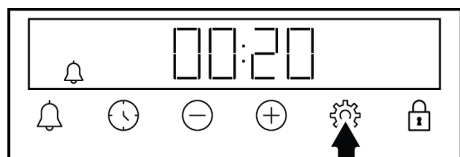
Сондай-ақ, өнімнің таймерін пісіруден басқа кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады. Оятқыш сағат тұмпапештің жұмысына әсер етпейді. Ескерту мақсаттарында пайдаланылады. Мысалы, сіз белгілі бір уақытта тұмпапештегі тағамды айналдырғыңыз келсе, оятар сағатты пайдалана аласыз. Сіз орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін таймер сізге дыбыстық ескерту береді.

i Дабылдың максималды уақыты 23 сағат, 59 минут болуы мүмкін.

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. Оятықш уақытын (+)/(-) пернелерімен орнатыңыз.



⇒ Дабыл уақытын орнатқаннан кейін белгішесі жанып тұрады және дисплейде дабыл уақытының кері санағы басталады. Егер дабыл уақыты мен пісіру уақыты бір уақытта орнатылса, дисплейде қысқарақ уақыт көрсетіледі.

3. Дабыл уақыты аяқталғаннан кейін белгішесі жыпылықтай бастайды және сізге дыбыстық ескерту береді.

Дабылды өшіру

1. Дабыл кезеңі аяқталғаннан кейін ескерту екі минут бойы естіледі. Дыбыстық ескертуді тоқтату үшін кез келген пернені түртіңіз.

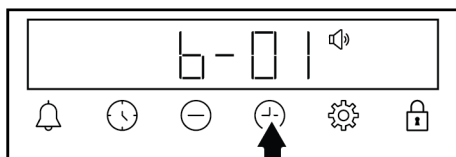
⇒ Ескерту тоқтап, дисплейде тәулік уақыты пайда болады.

Егер сіз дабылдан бас тартқыңыз келсе;

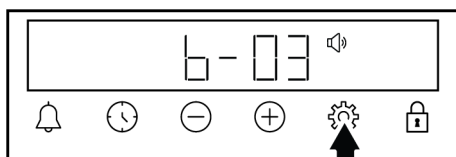
1. Дабыл уақыты қалпына келтіру үшін дисплейде белгішесі пайда болғанша пернесін басып тұрыңыз. Дисплейде «00:00» белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.
2. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы пернесін түрту арқылы дабылдан бас тарта аласыз.

Дыбыс деңгейін реттеу

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



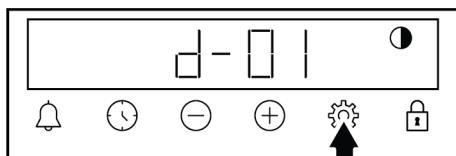
2. (+)/(-) пернелері арқылы қажетті деңгейді орнатыңыз. (b-01-b-02-b-03)



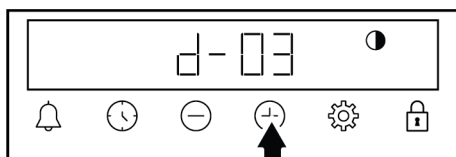
3. Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Дыбыс деңгейі біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

Дисплей жарықтығын орнату

1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін басып тұрыңыз.



2. (+)/(-) пернелері арқылы қажетті жарықтық орнатыңыз. (d-01-d-02-d-03)

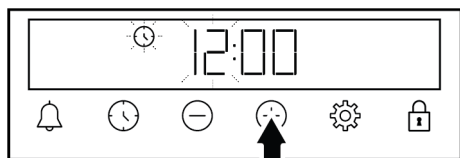


3. Растау үшін пернесін түртіңіз немесе ешқандай пернені баспай күте тұрыңыз. Жарықтық біраз уақыттан кейін белсендіріледі.

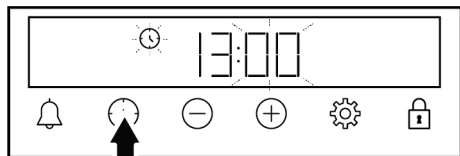
Күн уақытын өзгерту

Бұрын орнатқан күннің уақытын өзгерту үшін тұмпапеште:

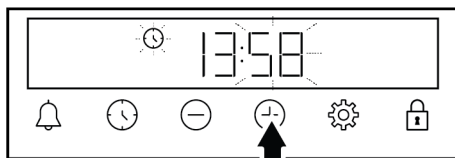
1. Дисплейде белгішесі көрінгенше пернесін түртіңіз.
2. (+)/(-) пернелерін түрту арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.



3. 🕒 немесе ⚙️ пернені түртіңіз немесе минут жолағын іске қосыңыз.



4. Минутты орнату үшін ⊕/⊖ пернелерін түртіңіз.



5. 🕒 немесе ⚙️ пернесін басу арқылы таңдауды растаңыз немесе .

⇒ Тәулік уақыты орнатылып, дисплейде 🕒 белгішесі жоғалады.

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз. Сонымен қатар, бұл бөлімде өндірушілер тексерген кейбір тағамдар және осы өнімдерге ең қолайлы параметрлер сипатталған. Осы тағамдарға арналған тұмпапештің тиісті параметрлері мен аксессуарлары да көрсетілген.

6.1 Пеште пісіру туралы жалпы ескертулер

- Пісіру барысында немесе одан кейін пештің есігін ашқанда, ыстық күйдіргіш бу шығуы мүмкін. Бу қолды, бетті және/немесе көзді күйдіруі мүмкін. Пештің есігін ашқанда, шеттеп тұрыңыз.
- Пісірген кезде пайда болатын қарқынды бу температура айырмашылығына байланысты пештің ішкі және сыртқы бетінде және корпусының жоғарғы жағында конденсация тамшыларын тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты және физикалық құбылыс.
- Тағамға арналған температура мен пісіру уақытының мәндері рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер ауқымдар ретінде көрсетілген.
- Пісіруді бастаудың алдында әрқашан пештен пайдаланылмайтын керек-жарақтарды алыңыз. Пеште қалатын керек-жарақтар тағамдарды қажетті мөлшерде дайындауға кедергі келтіруі мүмкін.

- Сіз өзіңіздің рецептiңiз бойынша дайындайтын тағамдар үшін пісіру кестелерінде келтірілген ұқсас тағамдарды қолдануға болады.
- Жинаққа кіретін керек-жарақтарды пайдалану ең жақсы пісіру сапасын қамтамасыз етеді. Әрқашан сіз қолданатын сыртқы ыдыс-аяқ үшін өндіруші берген ескертулер мен ақпаратты орындаңыз.
- Пісіру барысында қолданылатын май өткізбейтін қағазды сіз пайдаланатын контейнерге сәйкес келетін мөлшерде кесіңіз. Контейнерден шығып тұратын май өткізбейтін қағаз тұтану қаупін тудыруы және пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Май өткізбейтін қағазды көрсетілген температура ауқымында пайдаланыңыз.
- Пісірудің жақсы сапасы үшін тағамды ұсынылған дұрыс сөреге қойыңыз. Пісіру барысында сөренің орнын өзгертпеңіз.

6.1.1 Нан тағамдары және пеште жасалған тағамдар

Жалпы мәліметтер

- Тағамдарды сапалы пісіру үшін өнімнің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер сіз басқа ыдыстарды қолдансаңыз, қараңғы, жабыспайтын және ыстыққа төзімді ыдыстарға артықшылық беріңіз.

- Егер пісіру кестесінде алдын ала қыздыру ұсынылса, ыдыстарды пешке алдын ала қыздырып қоюды ұмытпаңыз.
- Егер сіз ыдысты гриль торшасына қоятын болсаңыз, пісірген кезде ыдысты артқы қабырғаға жақындатпай, гриль торшасының ортасына қойыңыз.
- Нан тағамдарын пісіру үшін қолданылатын барлық материалдар балғын және бөлме температурасында болуы керек.
- Тағамның дайындалу күйі тағамның көлеміне және ыдыс-аяқтың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.
- Металл, керамика және шыны қалыптар пісіру уақытын ұзартады, ал кондитерлік өнімдердің төменгі беттері біркелкі қызармауы мүмкін.
- Егер сіз пісіруге арналған қағазды қолдансаңыз, ыдыстың төменгі бетінде аздап қызару пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда пісіру уақытын шамамен 10 минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- Пісіру кестелерінде көрсетілген мәндер біздің зертханаларда жүргізілген сынақтардың нәтижесінде анықталады. Сізге сәйкес келетін мәндер осы мәндерден өзгеше болуы мүмкін.
- Тағамдарды пісіру кестесінде ұсынылған тиісті сөреге қойыңыз. Пештің төменгі сөресі 1-сөре деп аталады.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Торт пісіруге арналған кеңестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температураны 10°C-қа көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз.

- Егер торт дымқыл болса, сұйықтықтың аз мөлшерін қолданыңыз немесе температураны 10°C дейін төмендетіңіз.
- Егер торттың жоғарғы жағы күйіп бара жатса, оны төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.
- Егер торттың іші жақсы дайындалып, бірақ сырты жабысқақ болса, сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіңіз және пісіру уақытын ұлғайтыңыз.

Кондитерлік өнімдерді дайындау бойынша кеңестер

- Егер кондитерлік өнім тым құрғақ болса, температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын қысқартыңыз. Кондитерлік өнімнің беттерін сүт, май, жұмыртқа және йогурт қоспасымен сулаңыз.
- Егер кондитерлік өнім баяу пісірілсе, пісірілетін кондитерлік өнімнің қалыңдығы науаның шетінен асып кетпеуін қадағалап отырыңыз.
- Егер кондитерлік өнімнің беті қызарып, бірақ түбі піспеген болса, қамырға қолданылатын қоспаның мөлшері кондитерлік өнімнің түбінде тым көп болмағанын тексеріңіз. Біркелкі қызару үшін қоспаны қамыр беттері мен қамырдың арасына біркелкі таратуға тырысыңыз.
- Кондитерлік өнімді пісіру кестесіне сәйкес күйде және температурада пісіріңіз. Егер түбі әлі де жеткілікті қызарбаған болса, оны әрі қарай пісіру үшін төменгі сөреге қойыңыз.

Кондитерлік өнімдер мен пеште әзірленетін тағамдарға арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Науада пісірілетін торт	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	180	30 ... 45
Қалыптағы торт	Гриль торындағы торт қалыбы ** (Сым торындағы торт қалыбы)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	30... 40
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	150	20... 30
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар *(Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20... 30
Печенье	Кондитерлік науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	170	25 ... 40
Кондитерлік өнім	Стандартты науа *	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	200	30 ... 40
Токаш	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	200	20 ... 35
Тұтас нан	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	200	30 ... 45
Лазанья	Гриль торындағы шыны/металл төртбұрышты контейнер **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2 немесе 3	200	30 ... 45
Алма бөліші	Гриль торындағы диаметрi 20 см дөңгелек қара металл қалып *(Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70
Пицца	Стандартты науа *	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	250	5 ... 15

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

6.1.2 Ет, балық және құс еті

Грильде әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Тұтастай тауық, күркетауық етін және үлкен ет кесектерін пісірмес бұрын, оны лимон шырыны мен бұрышпен дәмдеңіз – бұл пісіру тиімділігін арттырады.
- Сүйегі бар етті пісіру жон етті қуыруға қарағанда 15-30 минутқа ұзағырақ уақыт алады.

- Ет қалыңдығының әр сантиметрі үшін шамамен 4-5 минут пісіру уақытын есептеу керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін етті пеште шамамен 10 минут ұстаңыз. Ет шырыны қуырылған етке жақсы бөлінеді және ет кесілген кезде шықпайды
- Балықты ыстыққа төзімді табаққа орта немесе төменгі сөреге қою керек.
- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

Ет, балық және құс етін әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Стейк (тұтас)/ қуыру (1 кг)	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	60... 80
Қой сирағы (1,5-2 кг) (Қой сирағы (1,5–2 кг))	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	15 мин. 250/ макс., кейін 170	110... 120
Қуырылған тауық еті (1,8-2 кг) (Қуырылған тауық (1,8–2 кг))	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	15 мин. 250/ макс., кейін 190	60... 80
Күркетауық (5.5 кг) (Күркетауық (5,5 кг))	Стандартты науа * (Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	1	25 мин. 250/ макс., кейін 180 ... 190	150... 210
Балық	Гриль торы * Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	200	20... 30

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

6.1.3 Гриль

Қызыл ет, балық және құс еті грильде тез қоныр түске ие болып, әдемі қыртысты сақтайды және кеуіп кетпейді. Жон ет, іспарадағы ет, шұжықтар, сондай-ақ шырынды көкөністер (қызанақ, пияз және т.б.) грильде әзірлеуге өте қолайлы.

Жалпы ескертулер

- Грильге жарамсыз тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде тек грильдің ыстық отына сәйкес келетін тағамдарды пісіріңіз. Сонымен бірге тағамды тым алыс, грильдің артқы жағына қоймаңыз. Бұл ең ыстық аймақ, сондықтан майлы тағамдар өртеніп кетуі мүмкін.

- Грильді жасаған кезде пештің есігін жабыңыз. Ешқашан грильді пештің есігі ашып қойып, әзірлеменіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

Грильді әзірлеген кездегі маңызды сәттер

- Грильде мүмкіндігінше қалыңдығы мен салмағы бірдей болатын тағамдарды дайындаңыз.
- Грильге арналған тағамдарды грильге немесе гриль торының науасына салыңыз, оларды пештің өлшемдерінен асып кетпестей үлестіріңіз.

- Қуырылған бөліктердің қалыңдығына байланысты кестеде көрсетілген пісіру уақыты әртүрлі болуы мүмкін.
- Гриль торын немесе гриль науасын пеште қажетті деңгейге қойыңыз. Егер сіз гриль торында пісіріп жатсаңыз, май жинау үшін пештің науасын төменгі сөреге қойыңыз. Астына қойылатын науа грильдің бүкіл аумағына жететін мөлшерде болуы керек. Мұндай науа құрылғымен бірге жеткізілмеуі мүмкін. Оңай тазалау үшін пеш табағына аздап су құйыңыз.

Гриль кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Тауық бөліктері	Гриль торы	4 - 5	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Жаншылған қой етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	20... 25
Стейк - (ег текшелері)	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Жаншылған бұзау етінен жасалған котлет	Гриль торы	4 - 5	250	25... 30
Көкөніс гратені	Гриль торы	4 - 5	220	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

Желдеткіш көмегімен төмен гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Балық	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	200	30... 35
Тауық бөліктері	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	25... 35
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	4	250	30... 40
Стейк (тұтас)/ қуыру (1 кг)	Гриль торы - Бір науаны төменгі сөреге қойыңыз.	Желдеткіш көмегімен төмен гриль	3	15 мин. 250, кейін 180 ... 190	90... 110

Осы гриль кестесінде ұсынылған ыдыстарды алдын ала қыздырмаңыз.

6.1.4 Сынақ тағамдары

- Бұл аспаздық кестедегі тағамдар бақылау институттары үшін тағамдарды сынауды жеңілдету үшін EN 60350-1 стандартына сәйкес дайындалады.

- Пісіру кестесінде ұсынылған тағамдарды бір науада пісіріңіз.

КК

Сынақ тағамдарына арналған әзірлеу кестесі

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Жұмыс функциясы	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Үгілмелі күлше (тәтті печенье)	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	140	20... 30
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	3	160	25... 35
Кішкентай кекстер	Стандартты науа *(Стандартты науа)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	3	150	20... 30
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар **	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	160	30 ... 40
Бисквит	Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Желдеткіш көмегімен астыңғы/үстіңгі жылыту	2	160	20... 30
Алма бәліші	Гриль торындағы диаметрі 20 см дөңгелек қара металл қалып ** (Диаметрі 26 см дөңгелек торт қалыбы, гриль торында қысқышы бар)	Үстіңгі және астыңғы жылыту	2	180	50... 70

Барлық тағамдар үшін алдын ала қыздыру ұсынылады.

*Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмеуі мүмкін. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңізге сәйкес келмеуі мүмкін.)

Бұл аксессуарлар өніміңізге кірмейді. Олар сатылымда бар аксессуарлар болып табылады. (Бұл керек-жарақтар сіздің өніміңіздің жеткізілімінде жоқ. Олар саудада қолжетімді керек-жарақтар.)

Гриль

Тамақ	Пайдаланылатын аксессуар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Ең дөңгелегі (бұзау еті) - 12 көлемі	Гриль торы	4	250	20... 30
Қуырылған нан	Гриль торы	4	250	1... 4

Барлық грильде әзірленетін тағамдар үшін 5 минут бойы алдын ала қыздыру ұсынылады.

Гриль жасаудың жалпы уақытының 1/2-інен кейін тағам бөліктерін айналдырыңыз.

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бұды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бұмен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Іnox – тот баспайтын беттер

- Іnox тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе іnox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іnox беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іnox беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Эмальданған беттер

- Пісіру бетін тазаламас бұрын пеш салқындауы керек. Ыстық беттерді тазалау өрт қаупін тудырады және эмаль бетіне зақым келтіреді.
- Әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерді ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Егер өнімде оңай бұмен тазалау функциясы болса, жеңіл тұрақты емес кірді оңай бұмен тазалауға болады. («Оңай бұмен тазалау» бөлімін қараңыз.)
- Кетіру қиын дақтарды кетіру үшін өніміңіздің веб-сайтында ұсынылған пеш пен грильді тазартқышты және сызат түсірмейтін қырғышты пайдалануға болады. Пештің сыртын тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.

Каталитикалық беттер

- Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады.
- Каталитикалық қабырғалардың ашық күңгірт және кеуекті беті болад. Пештің каталитикалық қабырғаларын тазалауға болмайды.
- Каталитикалық беттер кеуекті құрылымының арқасында майды сіңіреді және беті маймен қаныққан кезде жылтырай бастайды, бұл жағдайда бөлшектерді ауыстыру ұсынылады.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Керек-жарақтарды тазалау

Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бұйымның керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

7.4 Пештің ішін тазалау (пісіру аумағы)

Пештегі бет түрлеріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз.

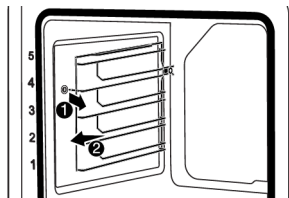
Тұмпапештің бүйірлік қабырғаларын тазалау

Пісіру аумағындағы бүйірлік қабырғаларды тек эмальдалған немесе каталитикалық қабырғалармен жабуға болады. Бұл модельге қарай өзгеріп тұрады. Егер каталитикалық қабырға болса, ақпарат алу үшін «Каталитикалық беттер» бөлімін қараңыз.

Егер өнім сым сөрелі модель болса, бүйірлік қабырғаларды тазаламас бұрын, сым сөрелерді алыңыз. Содан кейін бүйірлік қабырға бетінің түріне сәйкес «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде сипатталғандай тазалауды орындаңыз.

Бүйірлік сым сөрелерді алу үшін:

1. Сым сөренің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғада қарама-қарсы бағытта тарту арқылы алыңыз.
2. Толығымен алу үшін сым сөрені өзіңізге қарай тартыңыз.



3. Сөрелерді қайта бекіту үшін алу кезінде қолданылған процедураларды сәйкесінше соңынан басына дейін қайталау керек.

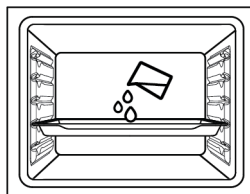
7.5 Бумен оңай тазалау

Бұл пештің ішіндегі бу мен пештің ішкі беттерінде конденсацияланған су тамшыларының әсерінен жұмсаратын кірді (ұзақ уақыт бойы қалмайтын) оңай тазартуға мүмкіндік береді.

1. Пеш ішіндегі барлық аксессуарларды алыңыз.
2. Пештің науасына 500 мл су құйыңыз да, науаны тұмпапештің екінші сөресіне қойыңыз.



Дистилденген немесе сүзгіден өткен суды пайдаланбаңыз. Тек дайын суларды пайдаланыңыз. Судың орнына жанғыш, алкогольді немесе қатты бөлшектердің ерітінділерін пайдаланбаңыз.



3. «Бумен жеңіл тазалау» режимін орнатыңыз және пешті 100°C температурада 15 минутқа қосыңыз.

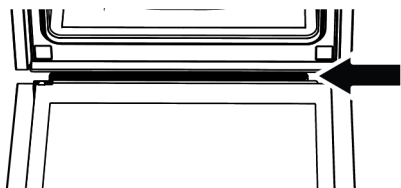
Есікті дереу ашып, пештің ішкі беттерін дымқыл ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Есікті ашқан кезде бу шығады. Бұл күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін. Есікті ашқанда сақ болыңыз.

Қатты кірді кетіру үшін, өнімді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.



Бумен жеңіл тазалау мүмкіндігін пайдаланған кезде, пеште пайда болған жеңіл қоспаларды жұмсарту үшін қосылған су буланып, пештің ішкі бетінде және пештің есігінде конденсацияланады деп күтілуде. Пештің есігінде пайда болған конденсация пештің есігі ашық болған кезде тамшылауы мүмкін. Тұмпапештің есігін ашқаннан кейін конденсатты сүртіңіз.

Пештің ішінде конденсат пайда болғаннан кейін, ыдыс арнасында пештің астында біраз су немесе ылғал пайда болуы мүмкін. Пайдаланудан кейін бұл ыдыс арнасын дымқыл шүберекпен тазалап, кейін оны құрғатыңыз.



7.6 Пештің есігін тазалау

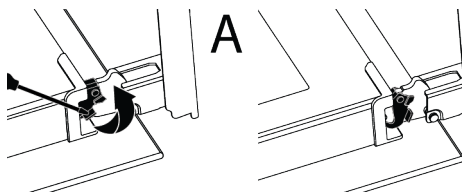
Пештің есігі мен есік әйнектерін тазалау үшін алуға болады. Есіктер мен әйнектерді қалай алып тастауға болады, «**Пештің есігін шешіп алу**» және «**Есіктің ішкі әйнегін шешім алу**» бөлімдерінде сипатталған. Есіктің ішкі әйнектерін алғаннан кейін ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Пештің әйнегінде пайда болуы мүмкін қақ қалдықтарын кетіру үшін әйнекті сірке суымен сүртіп, шайыңыз.



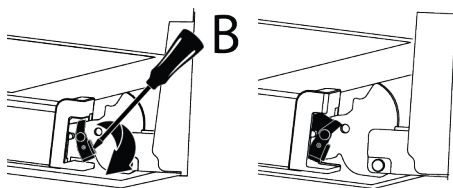
Тұмпашпештің есігі мен әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды, металл қырғыштарды, сым ысқышты немесе ағартқыш материалдарды пайдаланбаңыз.

Пештің есігін алу

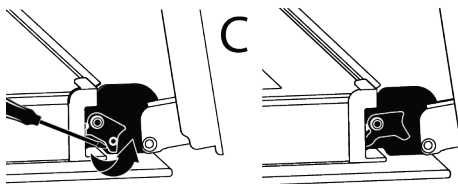
1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің ілмек ұясындағы бекіткіштерді суретте көрсетілгендей төмен сырғыту арқылы оң және сол жаққа ашыңыз.
3. Ілмек түрлері өнім үлгісіне байланысты (A), (B), (C) түрлері ретінде ерекшеленеді. Келесі суреттерде әр типтегі ілмектерді қалай ашуға болатындығы көрсетілген.
4. (A) типті ілмектер әдеттегі есік түрлері үшін қолжетімді.



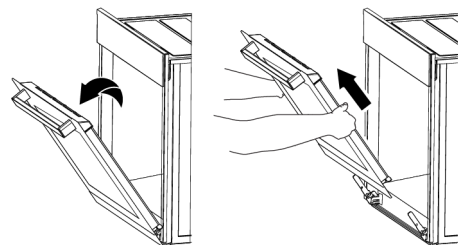
5. (B) топса түрі тегіс жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



6. (C) типті ілмектер тегіс ашылатын/жабылатын есіктер үшін қолжетімді.



7. Тұмпашпештің есігін жартылай ашық күйге жеткізіңіз.



8. Алынған есікті оң және сол топсалардан босату үшін жоғары қарай тартыңыз және шешіп алыңыз.

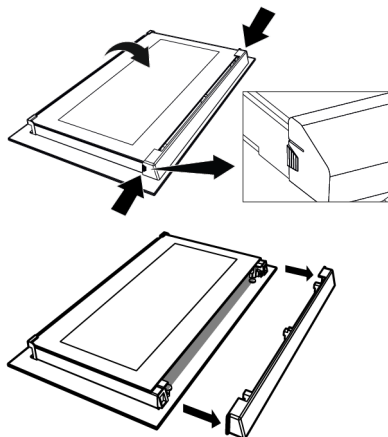


Есікті қайта бекіту үшін есікті алу кезінде қолданылған процедуралар сәйкесінше соңынан басына дейін қайталануы керек. Есікті орнату кезінде, топса ұяшығындағы қыстырғыштарды жабуды ұмытпаңыз.

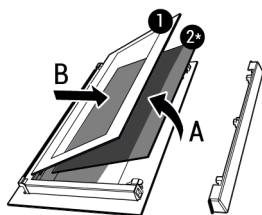
7.7 Пеш есігінің ішкі әйнегін алу

Тазалау үшін өнімнің алдыңғы есігінің ішкі әйнегін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін ашыңыз.
2. Алдыңғы есіктің жоғарғы жағына бекітілген пластик компонентті өзіңізге қарай тартыңыз, сонымен бірге компоненттің екі жағындағы қысым нүктелерін басып, оны шығарып алыңыз.



3. Суретте көрсетілгендей, ішкі әйнекті (1) «А» бағытында ақырын көтеріңіз, содан кейін оны «В» бағытына қарай тартып алыңыз.



- 1 Ішкі әйнек
- 2* Ішкі әйнек (сіздің өніміңіз үшін ол болмауы мүмкін)
4. Егер сіздің өніміңізде ішкі әйнек болса (2), оны ажырату үшін сол процедураны қайталаңыз (2).
5. Есікті қайта құрудың алғашқы қадамы – ішкі әйнекті жинау (2). Әйнектің қиғаш жиегін пластик ойықтың қиғаш жиегіне сәйкес келетін етіп орнатыңыз. (Егер сіздің өніміңіз ішкі әйнекпен жабдықталған болса). Ішкі әйнек (2) ішкі әйнекке ең жақын пластик ойыққа бекітілуі керек (1).
6. Ішкі әйнекті құрастырған кезде (1) әйнектің басып шығарылған жағы ішкі әйнекте орналасқанына назар аударыңыз. Ішкі әйнектің (1) төменгі бұрыштары төменгі пластик ойықтарға сәйкес келуі өте маңызды.

7. Пластик элементті жақтауға қарай «шерту» дыбысы шыққанша басыңыз.

7.8 Пеш шамын тазалау

Пісіру аумағындағы тұмпапеш шамының шыны есігі ластанған жағдайда; ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ысқышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Тұмпапештің шамы істен шыққан жағдайда, келесі бөлімдердегі нұсқауларды орындау арқылы тұмпапештің шамын ауыстыруға болады.

Тұмпапештің шамын ауыстыру

Жалпы ескертулер

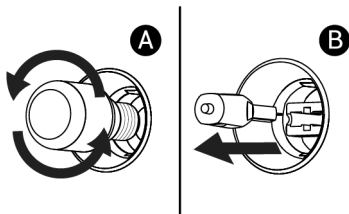
- Электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін, пештің шамын ауыстырмас бұрын, құрылғыны розеткадан ажыратып, пештің суығанын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Бұл пешті қуаттандыру үшін қуаты 40 Вт-тан аз, биіктігі 60 мм-ден аз, диаметрі 30 мм-ден аз қыздыру шамы немесе қуаты 60 Вт-тан аз G9 негізі бар галогендік шам қолданылады. Пеш шамдарын уәкілетті қызметтерден немесе лицензиясы бар техниктерден сатып алуға болады. Бұл өнімде G қуат класының шамы орнатылған.
- Шамның орны суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.
- Бұл өнімде пайдаланылатын шам үй бөлмелерін жарықтандыруда пайдалануға жарамсыз. Бұл шамның мақсаты — пайдаланушыға тамақ өнімдерін көруге көмектесу.
- Бұл өнімде қолданылатын шамдар экстремалды физикалық жағдайларға төтеп беруі керек, мысалы, температура 50 °C-тан жоғары.

Егер тұмпапеште дөңгелек шам болса,

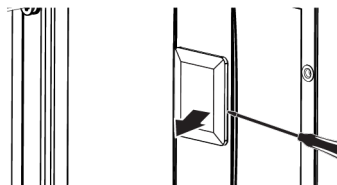
1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.



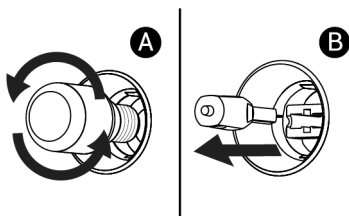
3. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



4. Шыны қақпақты қайта орнатыңыз. Егер тұмпапеште шаршы шам болса,
 1. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
 2. Сым сөрелерді сипаттамаға сәйкес алыңыз.



3. Шамның қорғаныш әйнек қақпағын бұрауышпен көтеріңіз. Өніміңіздегі төртбұрышты шамда бұранда болса, алдымен бұранданы алыңыз.
4. Егер тұмпапештің шамы төмендегі суретте көрсетілген (А) түрге жатса, тұмпапештің шамын суретте көрсетілгендей етіп бұраңыз және жаңасына ауыстырыңыз. Егер бұл (В) типті модель болса, оны суретте көрсетілгендей шығарып, жаңасымен ауыстырыңыз.



5. Шыны қақпақты және сым сөрелерді қайта орнатыңыз.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Пеш жұмыс істеп тұрғанда бу шығады.

- Жұмыс кезінде буды көру қалыпты жағдай. >>> Бұл қате емес.

Пісіру кезінде су тамшылары пайда болады

- Пісіру кезінде пайда болатын бу өнімнің сыртындағы суық беттерге тиген кезде конденсацияланады және су тамшылары пайда болуы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім қызып, суыған кезде металл дыбыстары естіледі.

- Металл бөлшектер қызған кезде кеңейіп, дыбыс шығаруы мүмкін. >>> Бұл қате емес.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.

- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.

Пештің жарығы жанбайды.

- Пеш шамы ақаулы болуы мүмкін. >>> Пештің шамын ауыстырыңыз.
- Электр жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

Пеш қызбайды.

- Пеш белгілі бір пісіру функциясына және/немесе температураға орнатылмауы мүмкін. >>> Пешті арнайы пісіру функциясына және/немесе температураға орнатыңыз.

- Таймері бар үлгілер үшін уақыт орнатылмаған. >>> Уақытты орнатыңыз.
- Электр жок. >>> Желінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз және сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса сақтандырғыштарды ауыстырыңыз немесе қайта қосыңыз.

(Таймері бар үлгілер үшін) Таймер дисплейі жыпылықтайды немесе таймер таңбасы ашық қалады.

- Бұған дейін электр қуаты үзілген. >>> Уақытты орнату / Өнім функциясының тұтқаларын өшіріп, оны қайтадан қажетті күйге ауыстырыңыз.

Пайдаланушы нұсқаулығына арналған қосымша ақпарат:	ЕО 2023/826 ережесіне сәйкес жұмыс істейтін төмен қуат режимдері туралы техникалық ақпарат	
Режим	ҚУАТ ТҰТЫНУ (ВАТТ)	период (минут) *
Өшірулі	-	-
Қал	-	-
Ақпарат немесе күй дисплейі бар күту режимі	0,8	20
Желіге қосылған күту режимі	-	-

*: Жабдық автоматты түрде күту режиміне, өшіру режиміне немесе желілік күту режиміне бірнеше минутта өтетін және ең жақын минутка дейін дөңгелектенетін кезең.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	76
1.1 Zamýšľané použitie	76
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	76
1.3 Elektrická bezpečnosť	77
1.4 Bezpečnosť dopravy	79
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	79
1.6 Bezpečnosť používania	80
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	81
1.8 Používanie príslušenstva	81
1.9 Bezpečnosť varenia	81
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	82
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	83
2.1 Smernica o odpadoch	83
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	83
2.2 Informácie o balení	83
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	83
3 Váš produkt	84
3.1 Predstavenie výrobku	84
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	84
3.2.1 Ovládací panel	85
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	85
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	85
3.4 Príslušenstvo k produktu	86
3.5 Používanie príslušenstva produktu	87
3.6 Technické špecifikácie	89
4 Prvé uvedenie do prevádzky	90
4.1 Prvé nastavenie časovača	90
4.2 Prvé čistenie	90
5 Používanie rúry	91
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	91
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	91
5.3 Nastavenia	92
6 Všeobecné informácie o varení	94
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	94
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	95
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	97

6.1.3	Grilovanie	97
6.1.4	Testovanie potravín	98
7 Údržba a čistenie	99	
7.1	Všeobecné informácie o čistení ...	99
7.2	Čistiace príslušenstvo	101
7.3	Čistenie ovládacieho panela	101
7.4	Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	101
7.5	Easy Steam čistenie	102
7.6	Čistenie dvierok rúry	102
7.7	Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	103
7.8	Čistenie lampy rúry	104
8 Riešenie problémov	105	

SK



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

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



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedo-

SK

mostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

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

deťom sedieť. Môžete spôso-
biť prevrátenie rúry alebo po-
škodenie závesov dvierok.

- Pred vyradením opotrebova-
ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a
vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od-
pojte ho zástrčkou od výro-
bku.
 3. Prijmite preventívne opa-
trenia, aby ste zabránili
vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s
produktom, keď je v režime
nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nosť

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

klúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

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

môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

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

SK

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poisktovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

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

1.4 Bezpečnosť dopravy

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

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

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.

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



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.



1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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



1.8 Používanie príslušenstva

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

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



1.9 Bezpečnosť varenia

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

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

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

liny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

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



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

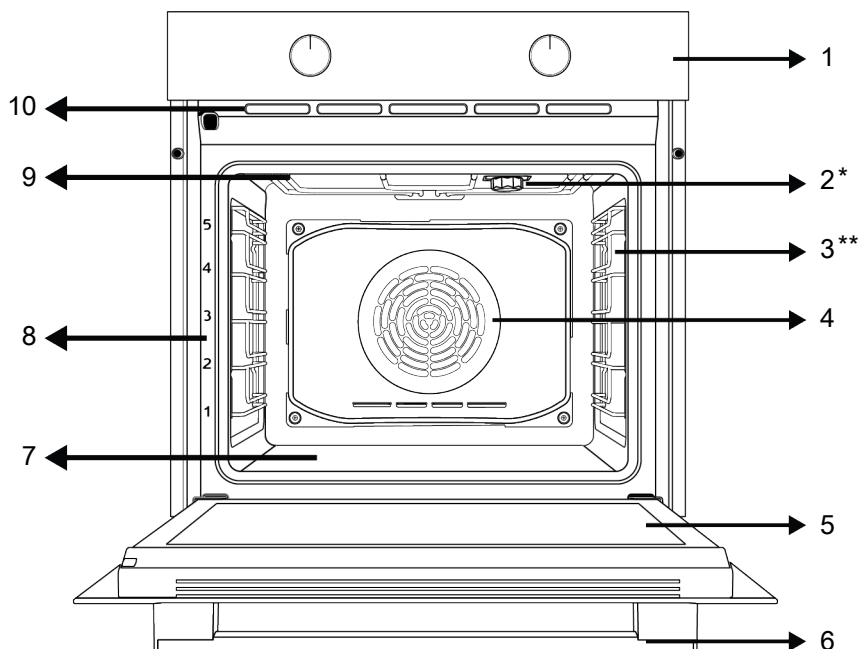
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyšového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch pánví na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

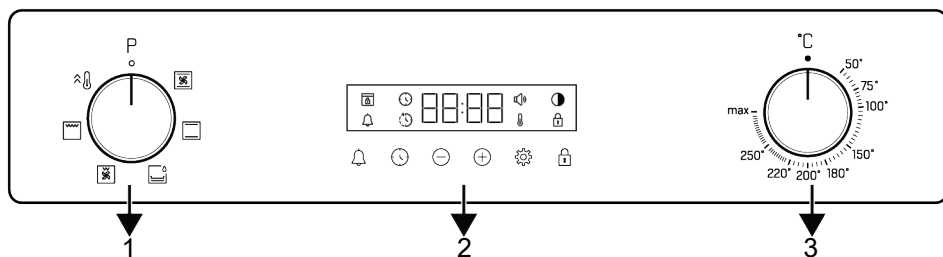
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

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

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



1 Gombík voľby funkcií

2 Časovač

3 Ovládač voľby teploty

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

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

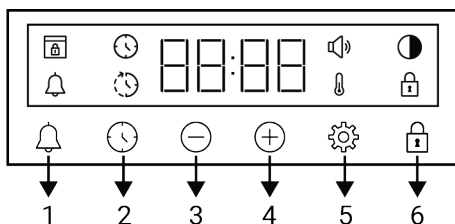
Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Teplotu vo vnútri rúry môžete pochopiť podľa symbolu teploty na displeji časovača. Symbol teploty sa zobrazí na displeji pri spustení varenia a symbol teploty zmizne, keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova zobrazí.

Časovač



1 Tlačidlo alarmu

2 Tlačidlo nastavenia času

3 Tlačidlo zníženia

4 Tlačidlo zvýšenia

5 Tlačidlo nastavenia

6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji

: Symbol času pečenia

: Symbol času ukončenia pečenia *

: Symbol alarmu

: Symbol jasu

: Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

: Symbol teploty

: Symbol úrovne hlasitosti

: Symbol zámku dverí *

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

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú

možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Zosilňovač	-	Fungujú všetky ohrevné telesá rúry. Táto prevádzková funkcia slúži na rýchle nastavenie rúry na požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na varenie potravín.

SK

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

3.4 Príslušenstvo k produktu

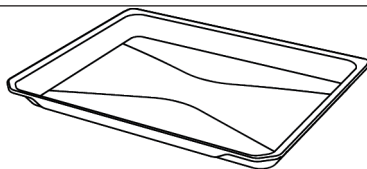
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

Štandardný plech

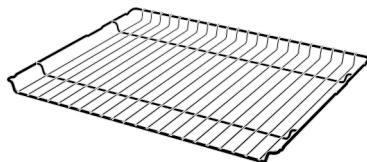
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



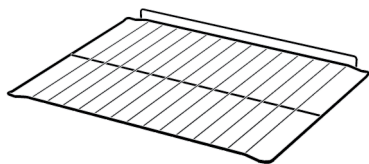
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

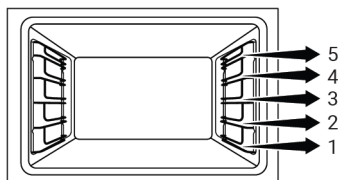


3.5 Používanie príslušenstva produktu

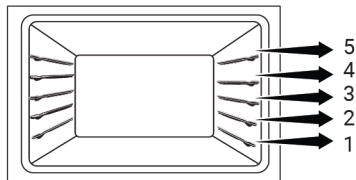
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



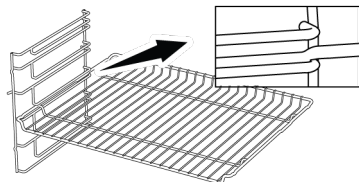
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

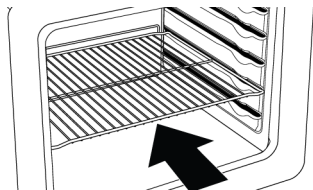
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

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

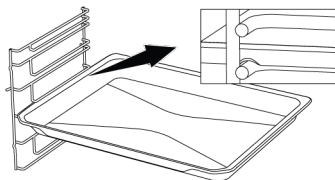
SK



Umiestnenie plechu na varné police

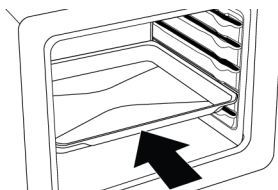
Pri modeloch s drôtenými policami :

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



Pri modeloch bez drôtených políc :

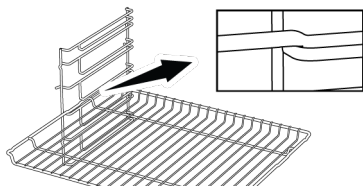
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



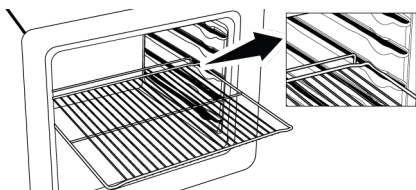
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

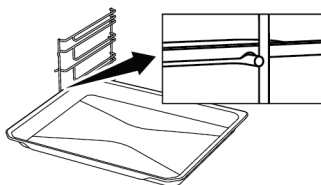


Pri modeloch bez drôtených políc :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

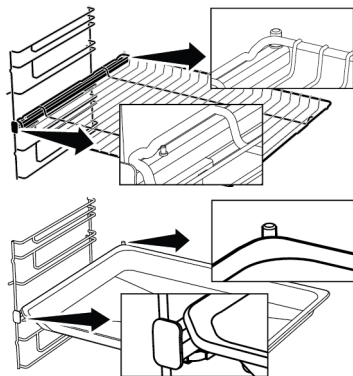
K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej záračky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



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

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajni-

cou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



SK

3.6 Technické špecifikácie

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

SK

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

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



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



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



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

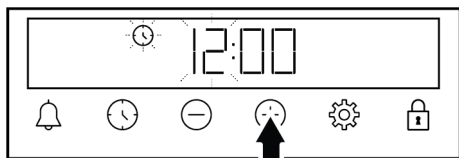
4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

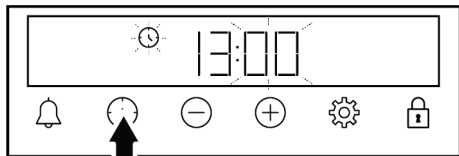
4.1 Prvé nastavenie časovača

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

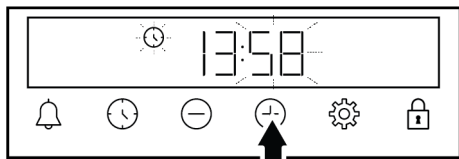
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel +/-.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙️, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel +/-. nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙️.
⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

i Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol ⌚ budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla ⌚, keď je na displeji "12:00". Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „**Nastavenia**“.

i V prípade výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

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

Pred použitím príslušenstva:

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

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

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

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

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

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

Osvetlenie rúry

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

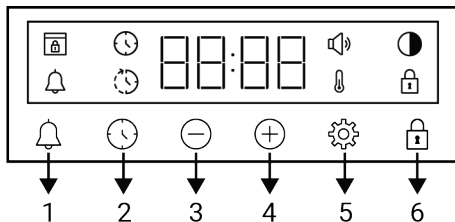
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Splošne informácie za krmilno enoto pečice

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

- V prípadoch, keď je nastavený čas vare-
nia alebo čas ukončenia varenia; môžete
ho automaticky zrušiť dlhým dotykom
tlačidla .

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol času ukončenia pečenia *
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol zámku dverí *

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

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete
prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a
gombíkom na výber teploty nastavíte určitú
teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na
výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej
(hornej) polohy.

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

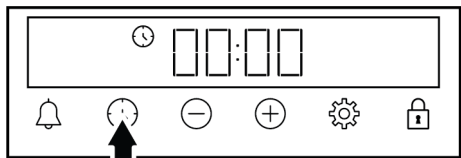


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnete otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie nastavením času varenia;

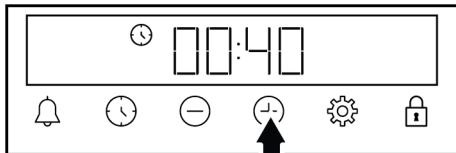
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.



- Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykom tlačidla priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel /.

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel /.



- Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

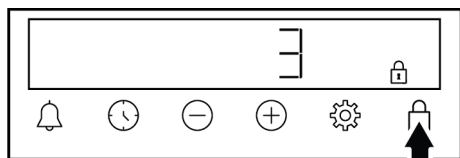
4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), blíkajú symbol a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.
 Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otočením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".

5.3 Nastavenia

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

 Ak uvoľníte tlačidlo pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.

 Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemôžno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo , až kým z obrazovky nezmizne symbol .

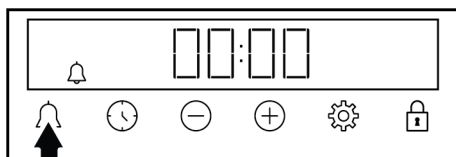
⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

Nastavenie alarmu

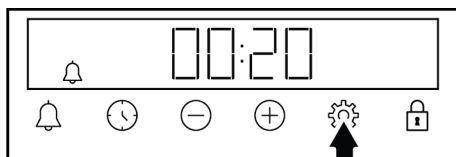
Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

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



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.

3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

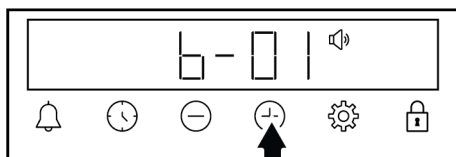
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

Ak chcete zrušiť alarm;

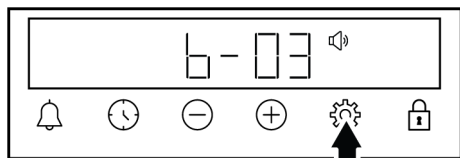
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



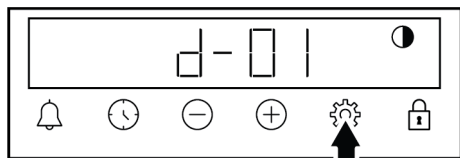
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$. **(b-01-b-02-b-03)**



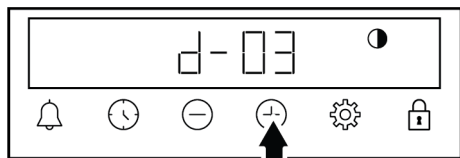
3. Dotknite sa tlačidla $\otimes$ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

Nastavenie jasu displeja

1. Klepnite na tlačidlo $\otimes$, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol $\odot$.



2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$. **(d-01-d-02-d-03)**



3. Dotknite sa tlačidla $\otimes$ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

6 Všeobecné informácie o varení

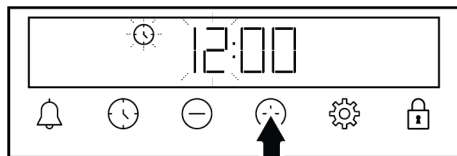
V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

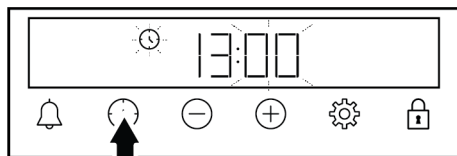
Zmena denného času

Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

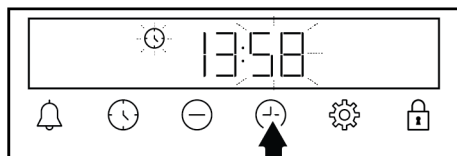
1. Klepnite na tlačidlo $\otimes$, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol $\odot$.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel $\oplus/\ominus$.



3. Dotknite sa tlačidla $\odot$ alebo $\otimes$, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel $\oplus/\ominus$ nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla $\odot$ alebo $\otimes$.

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol $\odot$.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.

SK

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto peče pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepriľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.

- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	150	20 ... 30
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	250	5 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

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

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte

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

príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kúskov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa

zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položte na spodnú policičku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

6.1.4 Testovanie potravín

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

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Koláčky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčky	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	150	20 ... 30
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70

SK

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

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

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

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití

produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (kré-

mové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

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

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak má váš výrobok funkciu jednoduchého čistenia parou, môžete ju použiť na jednoduché čistenie parou pre ľahké, dočasné znečistenie. (Pozri „Jednoduché čistenie parou“.)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Katalytické povrchy

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

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.

- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.

- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

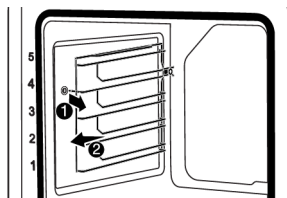
Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

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

Odstránenie bočných drôtených políc:

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



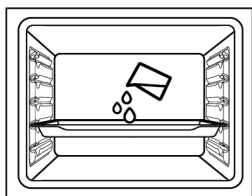
3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

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

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.

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



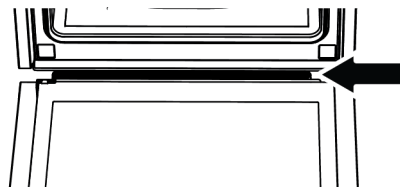
3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

Okamžite otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverí buďte opatrní.

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

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

Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



SK

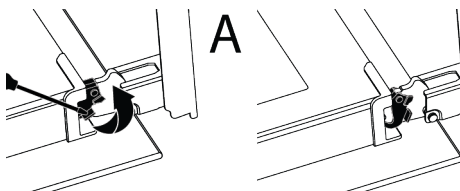
7.6 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach **"Demontáž dvierok rúry"** a **"Demontáž vnútorných skiel dvierok"**. Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

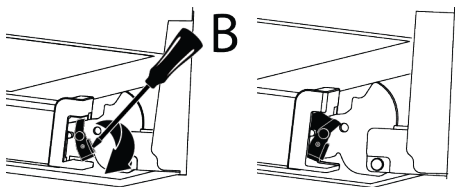
i Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

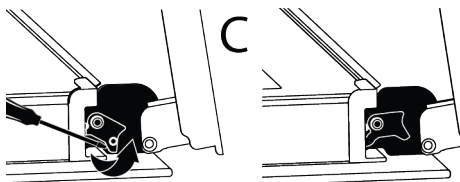
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výroby ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je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



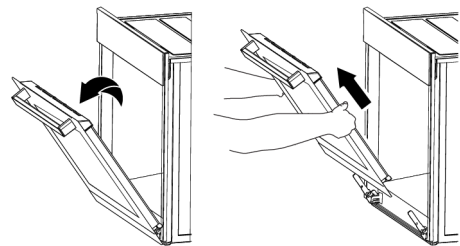
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



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



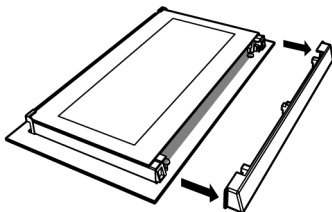
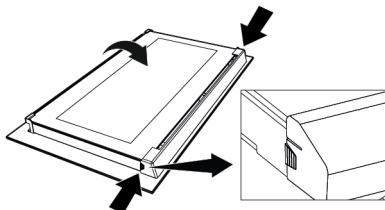
Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

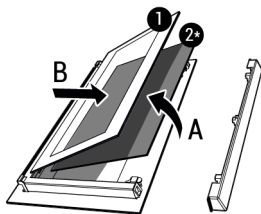
Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dverka rúry.

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



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



1 Vnútorné sklo

2* Vnútorné sklo (nemusi byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpodpore (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).

6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

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

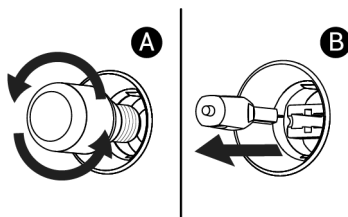
Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.

2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



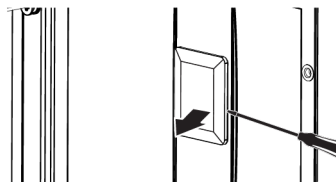
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



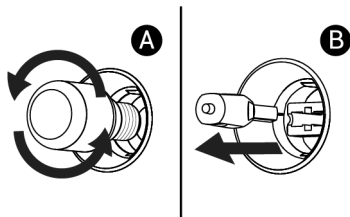
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



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



5. Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

SK

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

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

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

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

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	-	-

Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	0,8	20
Sieťový pohotovostný režim	-	-

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

SK

