



Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



MBBIM10600MTPSWE

385444376_3/ SK/ RU/ R.AC/ 18.10.25 15:50
7768382121

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	7
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	8
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	9
1.8 Používanie príslušenstva	9
1.9 Bezpečnosť varenia	9
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	10
1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)	11
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	11
2.1 Smernica o odpadoch	11
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	11
2.2 Informácie o balení	12
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	12
3 Váš produkt	13
3.1 Predstavenie výrobku	13
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	13
3.2.1 Ovládací panel	14
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	14
3.4 Príslušenstvo k produktu	16
3.5 Používanie príslušenstva produktu	16
3.6 Technické špecifikácie	19
4 Prvé uvedenie do prevádzky	20
4.1 Prvé nastavenie časovača	20
4.2 Prvé čistenie	20
5 Používanie rúry	22
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	22
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	22
5.3 Nastavenia	25
6 Všeobecné informácie o varení	28
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	28
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	29
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	31

6.1.3 Grilovanie	32
6.1.4 Testovanie potravín	33
7 Údržba a čistenie	35
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	35
7.2 Čistiace príslušenstvo	36
7.3 Čistenie ovládacieho panela	36
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	36
7.5 Easy Steam čistenie	37
7.6 Vysokoteplotné samočistenie	37
7.7 Čistenie dvierok rúry	40
7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	41
7.9 Čistenie lampy rúry	42
8 Riešenie problémov	43



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-

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 nedohliada.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostávajú potrebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predmety, na ktoré môžu deti dosiahnuť.
- **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, nedávajte na ne žiadne ťažké predmety ani na ne nedovoľte

deťom sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.

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



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte 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 elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač,

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

- Pred opravou, údržbou a čistým 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-

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 k produktom**".

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

1.9 Bezpečnosť varenia

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

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

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

liny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

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



1.10 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.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas samočistenia sa uvoľňuje dym v dôsledku spaľovania zvyškov potravín. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a kuchynský riad. Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, počas prolýsačného procesu ju nepoužívajte.

1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sú povrchy teplejšie ako pri štandardnom používaní. Držte deti ďalej od spotrebiča.

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. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia

spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlada 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.

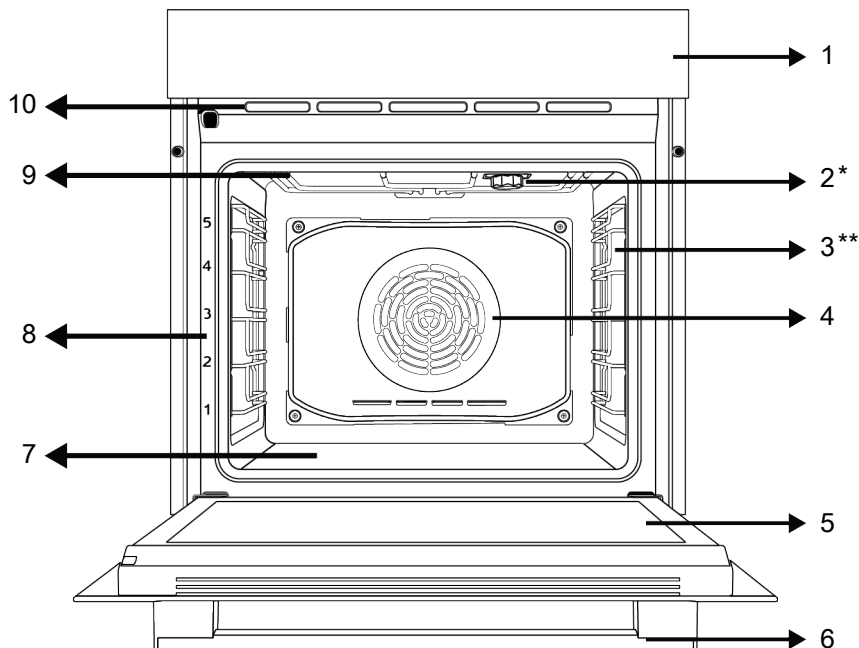
2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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 zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 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

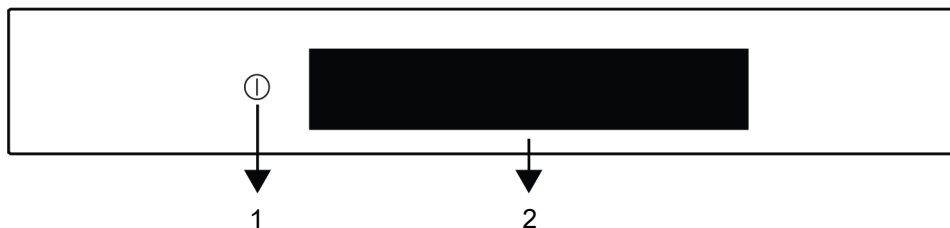
10 Ventiláčné otvory

* 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.



1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia

2 Dotykový displej

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.

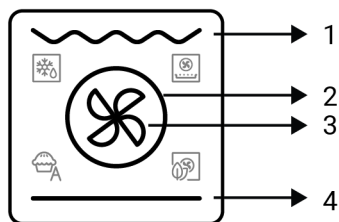
3.3 Prevádzkové funkcie rúry

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

Zobrazenie funkcií

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

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



- 1 Horný ohrievač
- 2 Ohrievač ventilátora (s motorom ventilátora)
- 3 Motor ventilátora
- 4 Spodný ohrievač

 Prevádzka s ventilátorom- symbol

 Ekologické ohrievanie ventilátorom- symbol

 Airfry- symbol*

 Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)- symbol*

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

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

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

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

3.4 Príslušenstvo k produktu

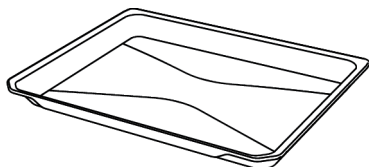
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

Štandardný plech

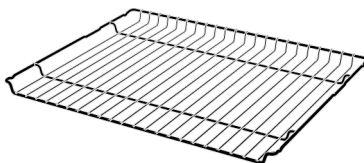
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



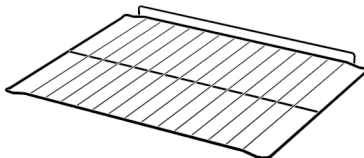
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

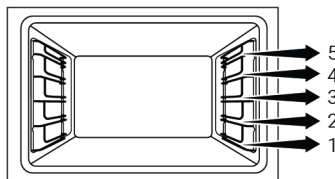


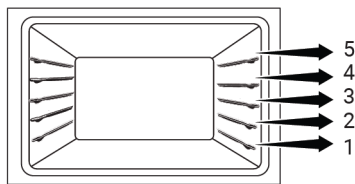
3.5 Používanie príslušenstva produktu

Poličky na pečenie

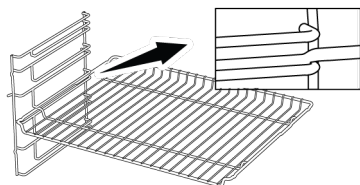
V priestore na pečenie sú 5 úrovní polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :

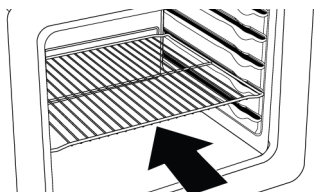


Pri modeloch bez drôtených polic :**Umiestnenie drôteného grilu na varné police****Pri modeloch s drôtenými policami :**

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.

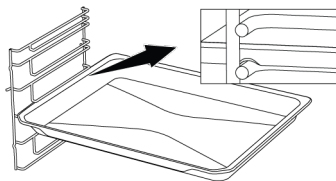
**Pri modeloch bez drôtených polic :**

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

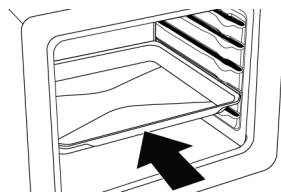
**Umiestnenie plechu na varné police****Pri modeloch s drôtenými policami :**

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drô-

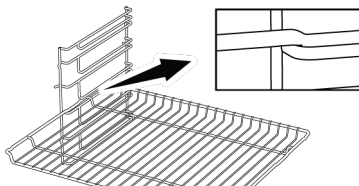
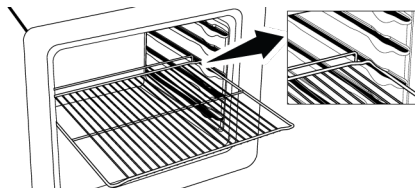
tenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.

**Pri modeloch bez drôtených polic :**

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.

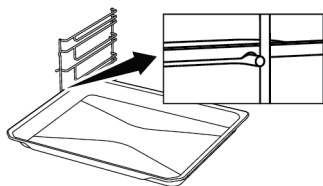
**Zastavovacia funkcia drôteného roštu**

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vykloneniu 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 polic :**

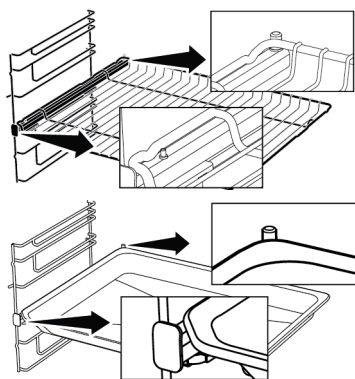
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



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

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



3.6 Technické špecifikácie

SK

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

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

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



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



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



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

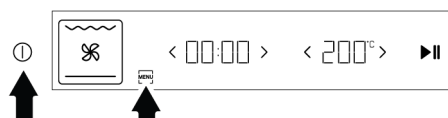
4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé nastavenie časovača

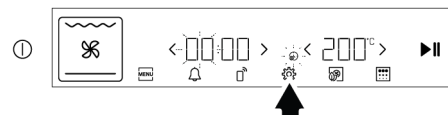
i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

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



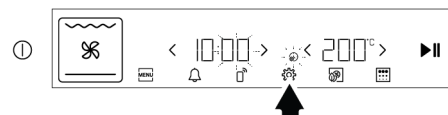
3. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

⇒ Pole hodín a symbol  blikajú na displeji.



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

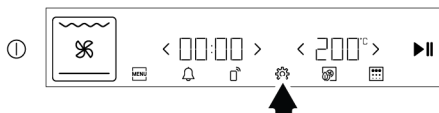
⇒ Na displeji bliká pole minúty a symbol .



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

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

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



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

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

4.2 Prvé čistenie

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

Pred použitím príslušenstva:

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

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

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

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

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

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

Osvetlenie rúry

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

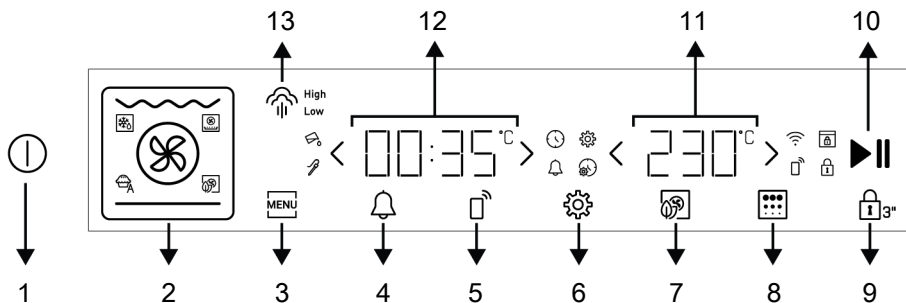
Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

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

Ovládacia jednotka



- 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 3 Tlačidlo Ponuka
- 5 Odstráňte ovládacie tlačidlo
- 7 Ekologický kľúč kúrenia ventilátora
- 9 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 11 Oblasť kontrolky teploty
- 13 Tlačidlo pary

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

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

Zapnutie rúry

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

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

Vypnutie rúry

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

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

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

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

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



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

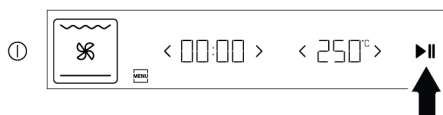
3. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá $\langle / \rangle$ v oblasti zobrazenia teploty.



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

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

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



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

Varenie úpravou času varenia;

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

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



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



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

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

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

⇒ Na displeji sa zobrazí symbol ②.



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

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

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



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

5.3 Nastavenia

Aktivácia zámku kľúča

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

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



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

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

Deaktivácia zámku kľúča

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

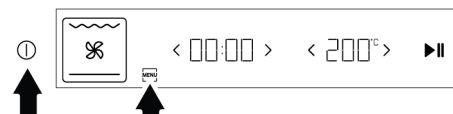
Nastavenie budíka

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

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

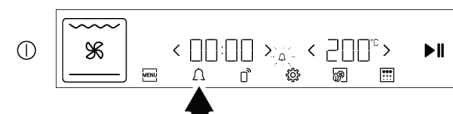
- i** Maximálna doba trvania alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

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



3. Stlačením tlačidla nastavte čas budíka.

⇒ Na displeji začne blikať symbol .



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



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

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

Vypnutie alarmu

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

⇒ Zvukový signál je stlmený.

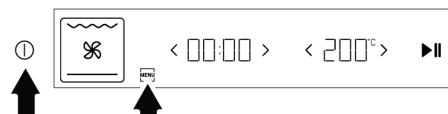
Ak chcete zrušiť alarm;

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

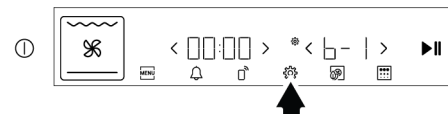
Nastavenie hlasitosti

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

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



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



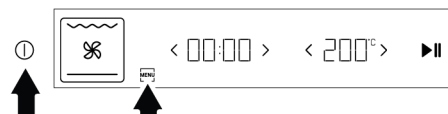
⇒ Na displeji blinká symbol .

4. Nastavte požadovaný tón stlačením tlačidiel </> oblasti zobrazenia teploty.
5. Potvrďte nastavenie stlačením tlačidla alebo stlačením tlačidla prejdite na ďalšie nastavenie.

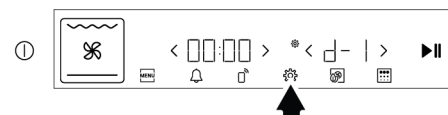
Úprava jasu displeja

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

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



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



⇒ Na displeji blinká symbol .

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

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

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

 Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si musíte vytvoriť vlastný domov podľa krokov aplikácie.

 Rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a povoliť diaľkové ovládanie podľa krokov uvedených v aplikácii.

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



3. Stlačte klávesy  a  súčasne približne na 3 sekundy.

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

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

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

5. Dokončíte zavedenie rúry do aplikácie podľa krokov aplikácie.

⇒ Po dokončení pripojenia sa symbol  rozsvieti nepretržite.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

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

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

⇒ Symbol  sa zobrazí na displeji spolu so symbolom .

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

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

Vymazanie priradenia pripojenej rúry „“

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

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



3. Stlačte klávesy  a ① na približne 5 sekúnd.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

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



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

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

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

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

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

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

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

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

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

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mast-

notvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte masťný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.

- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, 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.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

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

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 pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	250	10 ... 20
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neot-

vorí, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

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

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

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

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

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

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 častka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

Po 5 minútach na grile predhrievanie vynechajte.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Testovanie potravín

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

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3
U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút. Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.				

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: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce 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 rúk 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.
- Čistite 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 sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvy 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 očistite 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“.)
- Na odolné škvrny môžete použiť čistič rúry a grilu odporúčaný na webovej stránke vašej značky produktu. Nepoužívajte externý čistič rúry. Ak je povrch silne znečistený, mierne ho navlhčíte a jemne vy-

čistite kefkou s mäkkými štetinami alebo drôteným drôtom. Nepoužívajte nadmerný tlak.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a 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 očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

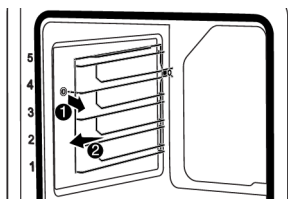
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite 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.

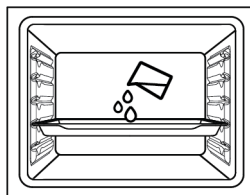
7.5 Easy Steam čistenie

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. policu rúry.



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



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim "Spodné ohrievanie" a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

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

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



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



7.6 Vysokoteplotné samočistenie

Rúra je vybavená funkciou pyrolýzy. Rúra sa zahreje na teplotu približne 420-480 °C a spaľuje, kým sa existujúce nečistoty nezmenia na popol. Môže sa vytvárať silný

dym. Zabezpečte dobré vetranie. Čistenie pri vysokej teplote by sa malo vykonávať približne po každých 10 použitíach rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

- Pred použitím funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak existujú). V prípade ich neodstránenia, sa príslušenstvo a bočné drôtené police poškodia.
- Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Ak nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Tesnenie dverí nečistite. Tesnenie zo sklenených vlákien je veľmi jemné a ľahko sa poškodí. Ak je tesnenie dverí poškodené, vymeňte ho za nové z autorizovaného servisu.

Spustenie funkcie pyrolýzy:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Vyberte funkciu "pyrolýza" (Pyrolýza).
 - ⇒ Na displeji bliká "P2:00". Ak je váš spotrebič vybavený funkciou Eco pyrolýza, na displeji sa najprv na 2 sekundy zobrazí správa "Pro" a potom začne blikáť správa P2:00.



Ak sa na displeji nezobrazí hlásenie "Pro" a potom "ECO", váš spotrebič nie je vybavený funkciou Eco pyrolýza.

4. Otočte gombík teploty na najvyššiu teplotu "max" (maximálna).
5. Keď sa spustí funkcia pyrolýzy, rozsvieti sa "P2:00" a začne sa odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas pyrolýzy (2 hodiny). Túto dobu nie je možné zmeniť.
6. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol a dvierka rúry nie je možné otvoriť. Nevyvíjajte na rúčku silu, aby ste dvierka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
7. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „End“.
8. Po zobrazení nápisu "End" (Koniec) na displeji otočte gombíky funkcií a teploty do polohy 0 (vypnuté), čím ukončíte proces.
9. Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.
10. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.



Po ukončení funkcie pyrolýzy bude blokovanie dvierok aktívne, kým sa rúra neochladí na vhodnú teplotu. Ak chcete variť v tomto čase, na displeji sa zobrazí "H" a varenie nebude možné.

Samočistiaca funkcia s vysokou teplotou - Eco pyrolýza (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

- ✓ Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". "Pyrolýza - ekonomický režim" funkcia trvá kratšie ako funkcia Pyrolýza". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza -

ekonomický režim" nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistíte pomocou funkcie "Pyrolýza".

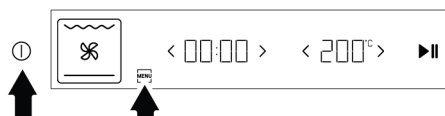
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Vyberte funkciu "pyrolýza" (Pyrolýza).
 - ⇒ Na displeji sa približne na 2 sekundy zobrazí správa **"P2:00"** a **"Pro"** a potom začne blikať správa **P2:00**.
4. Ťuknite na tlačidlo **>** alebo **<**.
 - ⇒ Na displeji sa približne na 2 sekundy zobrazí správa **"ECO"** a potom začne blikať správa **P1:30**.
5. Otočte gombík teploty na najvyššiu teplotu **"max"** (maximálna).
6. Keď sa spustí funkcia pyrolýzy, rozsvietí sa **P1:30** a začne sa odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas pyrolýzy (1,5 hodiny). Túto dobu nie je možné zmeniť.
7. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol  a dvierka rúry nie je možné otvoriť. Nevývíjajte na rúčku silu, aby ste dvierka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
8. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí **"End"**.
9. Po zobrazení nápisu **"End"** (Koniec) na displeji otočte gombíky funkcií a teploty do polohy 0 (vypnuté), čím ukončíte proces.
10. Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.
11. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.



Po ukončení funkcie pyrolýzy bude blokovanie dvierok aktívne, kým sa rúra neochladí na vhodnú teplotu. Ak chcete variť v tomto čase, na displeji sa zobrazí **"H"** a varenie nebude možné.

Spustenie samočistenia pri vysokej teplote:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite drôtenú policu odstrániť.
2. Pred začatím čistenia vyčistite vonkajšie povrchy rúry a prebytočné zvyšky potravín vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. V závislosti od špiny vašej rúry vyberte funkciu „Pyrolýza“ alebo „Pyrolýza - ekonomický režim“. Ak vaša rúra nie je príliš špinavá, odporúčame použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je vaša rúra veľmi špinavá, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí stačiť. V tomto prípade vyčistíte pomocou funkcie „Pyrolýza - ekonomický režim“.
4. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
5. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



6. Dotknite sa tlačidla .
 - ⇒ Funkcia "Pyrolýza" je aktivovaná.



7. Ak chcete začať upratovať, stlačte tlačidlo .

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

8. Po spustení samočistiaceho procesu a dosiahnutí určitej teploty rúry sa na displeji hodín zobrazí symbol zámku  a dvierka rúry sa neotvoria. Nenúťte rukovať odomknúť dvierka, kým sa nedokončí proces čistenia a symbol zámku nezmizne z displeja.
9. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec). Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne.
10. Keď symbol  zmizne z displeja, odstráňte všetky zvyšky octovou vodou.

Pyrolýza - ekonomický režim

Ak vaša rúra nie je príliš špinavá, odporúčame použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je vaša rúra veľmi špinavá, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí stačiť. V tomto prípade vyčistite vo funkcii „Pyrolýza“.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite drôtenú policu odstrániť.
2. Pred začatím čistenia vyčistite vonkajšie povrchy rúry a prebytočné zvyšky potravín vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
4. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlo.



5. Dotknite sa tlačidla .

⇒ Funkcia „Pyrolýza“ je aktivovaná.
6. Opätovným stlačením tlačidla  spustíte funkciu Pyrolýza - ekonomický režim.
7. Ak chcete začať upratovať, stlačte tlačidlo .



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

8. Po spustení samočistiaceho procesu a dosiahnutí určitej teploty rúry sa na displeji hodín zobrazí symbol zámku  a dvierka rúry sa neotvoria. Nenúťte rukovať odomknúť dvierka, kým sa nedokončí proces čistenia a symbol zámku nezmizne z displeja.
9. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec). Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne.
10. Keď symbol  zmizne z displeja, odstráňte všetky zvyšky octovou vodou.

7.7 Čistenie dvierok rúry

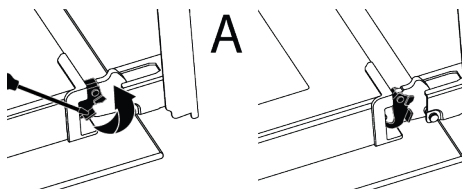
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach „**Demontáž dvierok rúry**“ a „**Demontáž vnútorných skiel dvierok**“. Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky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



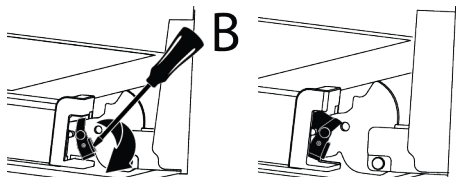
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

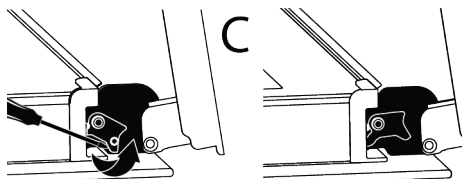
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výroby ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je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



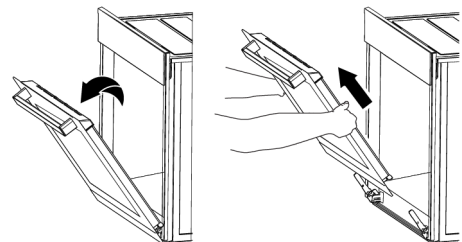
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



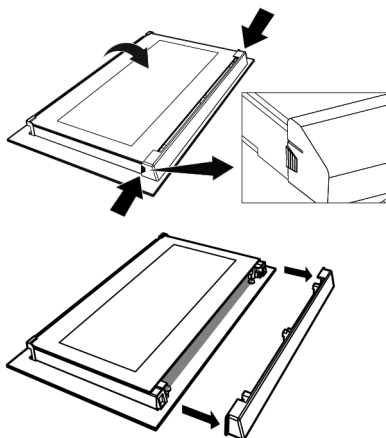
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

i 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.

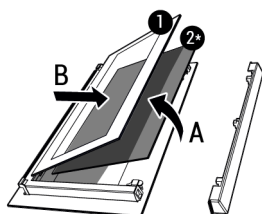
7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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 (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby

sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).

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

7.9 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 domácností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.

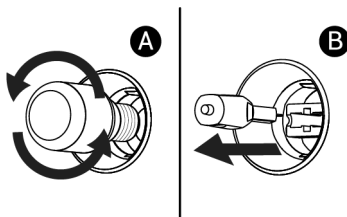
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



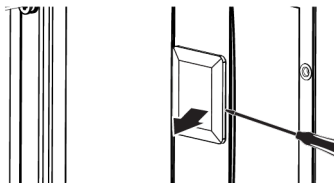
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



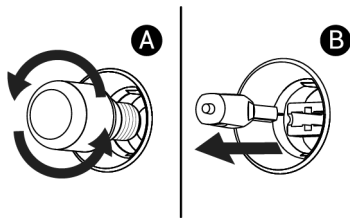
4. Nasadíte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



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



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

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

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

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

Rúra sa nezahrieva.

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

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

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

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

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

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe.

Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

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

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

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vy-

siela signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštalačné režimy ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštalačným režimom.

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

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

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

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	48
1.1 Использование по назначению	48
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	49
1.3 Электробезопасность	50
1.4 Безопасность при транспортировке	51
1.5 Меры безопасности во время монтажа	52
1.6 Безопасность использования ...	53
1.7 Предупреждения о температуре	53
1.8 Использование аксессуаров	54
1.9 Безопасность во время приготовления	54
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	56
1.11 Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)	56
2 Руководство по окружающей среде	57
2.1 Директива по отходам	57
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	57
2.2 Информация об упаковочном материале	57
2.3 Советы по энергосбережению ..	57
3 Ваш прибор	58
3.1 Описание изделия	58
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	58
3.2.1 Панель управления	59
3.3 Функциональные возможности духовки	59
3.4 Аксессуары для устройства	61
3.5 Использование аксессуаров устройства	62
3.6 Технические характеристики	64
4 Первое использование	65
4.1 Настройка таймера	65

4.2 Первичная очистка	65
5 Использование духовки	67
5.1 Общие сведения об использовании духовки	67
5.2 Работа блока управления духовкой	67
5.3 Настройки	71
6 Общая информация о кулинарии	74
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	74
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	75
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	78
6.1.3 Гриль	79
6.1.4 Продукты для тестирования ..	80
7 Техническое обслуживание и чистка	82
7.1 Общая информация об очистке ..	82
7.2 Аксессуары для очистки	83
7.3 Очистка панели управления	83
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	84
7.5 Легкая паровая очистка	84
7.6 Высокотемпературная самоочистка	85
7.7 Очистка дверцы духовки	88
7.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	89
7.9 Чистка лампы духовки	90
8 Устранение неисправностей	91



1 Инструкция по технике безопасности

RU

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



1.1 Использование по назначению

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



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед утилизацией продукта:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
 4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».

- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную или расшатанную розетку. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
 - Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
 - Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
 - Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.

- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите пространство вокруг всех вентиляционных каналов изделия открытым
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилок, подключенной к розетке.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пи-

щи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.

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

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие рукавицы.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно правильно использовать принадлежности, входящие в комплект поставки. Подробную информацию смотрите в разделе **«Использование аксессуаров продукта»**.
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температу-

рах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление.
- Не нагревайте закрытые жестяные или стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в банке, может привести к ее разрыву.
- Когда духовка используется, НИКОГДА не ставьте противень, посуду или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопление тепла может повредить дно духовки и даже повредить шкаф духовки или пол кухни.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, ре-

шетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.

- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидко-

сти, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.

- При открытии дверцы изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании приготовления с грилем противень следует разместить на нижней полке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время приготовления с грилем. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева с режимом гриля. Не размещайте еду слишком далеко в задней части духовки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

1.11 Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)



- Во время самоочистки поверхности становятся более горячими в сравнении со

стандартным использованием. Не допускайте детей к духовке.

- Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не прикасайтесь к устройству во время самоочистения и держите детей подальше от него. Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.
- Во время самоочистки будет выделяться дым из-за сжигания остатков пищи. Хорошо проветривайте свою кухню во время очистки.
- Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани. Извлеките все аксессуары и кухонные принадлежности из духовки. Если ваше устройство имеет пироустойчивые аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки.
- Если над духовкой размещена варочная панель, не включайте ее во время пиролиза.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

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

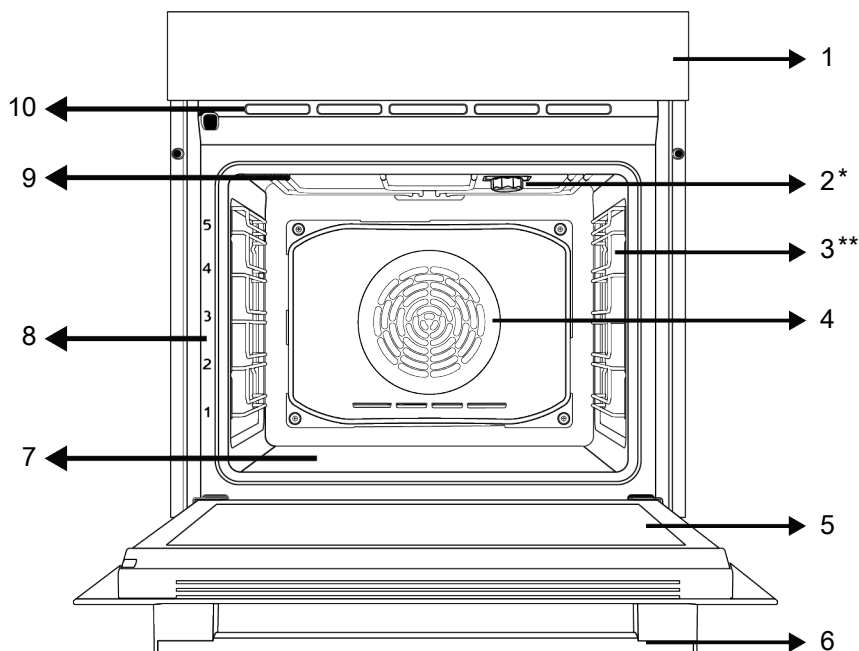
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу духовки часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две формы на решетку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это экономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не открыта, внутренняя температура оп-

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

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



- 1 Панель управления
- 3 Металлические направляющие
- 5 Дверца
- 7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
- 9 Верхний нагреватель

- 2 Лампа
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 6 Ручка
- 8 Уровень расположения противня
- 10 Вентиляционные отверстия

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

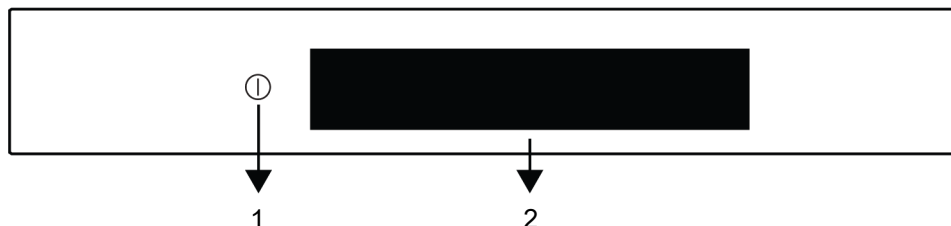
** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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

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

3.2.1 Панель управления



1 Клавиша вкл./выкл.

2 Сенсорный дисплей

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

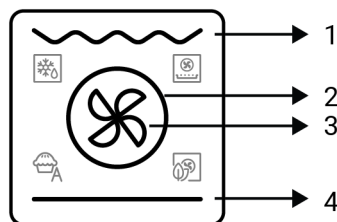
3.3 Функциональные возможности духовки

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

Дисплей режимов

Вы можете выбрать режим приготовления вашего продукта, коснувшись клавиш на дисплее ниже. Выбранные и активные нагреватели загорятся красным цветом. Нагревательные элементы активируются при однократном прикосновении. Дисплей переключается между различными обогревателями и функциями двигателя вентилятора и кольцевого нагревательного элемента в несколько ка-

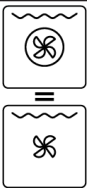
саний. Выбранные вами комбинации нагревателей направят вас к определенным режимам. Некоторые из выбранных комбинаций будут продолжать работать по-другому, потому что они не определены. Некоторые функции могут быть выбраны только для использования через приложение "HomeWhiz". Подробная информация о рабочих режимах, которые могут быть использованы в изделии, приведена в таблице.



- 1 Верхний нагреватель
- 2 Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом (с вентиляторным двигателем)
- 3 Вентилятор
- 4 Нижний нагреватель
-  Работа с вентилятором-Символ
-  Эко вентилятор с нагревом-Символ
-  Airfry-Символ *
-  Функция автоматического приготовления (SmartBakePro)-Символ *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Символ режима	Описание режима	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов кусочками
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данным режимом вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.
 	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль в верхней части камеры духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Пиролиз - экономичный режим	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Рекомендуется использовать, когда духовка слегка загрязнена. Посмотрите спецификации в разделе технического обслуживания и очистки для получения информации об этой функции.
	Пиролиз	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Посмотрите спецификации в разделе технического обслуживания и очистки для получения информации об этой функции.

Функции, которые можно выбрать с помощью приложения "HomeWhiz", следующие. Эти функции могут варьироваться в зависимости от модели. Не все из них могут быть использованы в вашем продукте.

Определение функции	Определение и использование
Низкий гриль	Небольшой гриль на потолке печи работает. Подходит для приготовления на гриле в небольших количествах.
Поддержание тепла	Он используется для длительного хранения пищи при пригодной для использования температуре.
Функция для выпечки хлеба	Он используется для выпечки хлеба. Заданные температуру и время изменить нельзя.
Функция автоматического приготовления (SmartBakePro)	С помощью этой функции вы можете готовить блюда, определенные для вашего продукта, без корректировки температуры, функции и времени. Определенный список еды объясняется в следующих разделах. Если вы хотите готовить с использованием этой функции, а внутренняя часть духовки горячая, на дисплее появится предупреждение «ГОРЯЧО».
Airfry	Горячий воздух, нагретый тепловентилятором, равномерно и быстро распределяется по всем частям духовки с помощью вентилятора. Он подходит для приготовления пищи с несколькими лотками на разных уровнях полок. Благодаря быстрому распределению воздуха с этой функцией вы можете жарить с небольшим количеством масла или без него.

3.4 Аксессуары для устройства

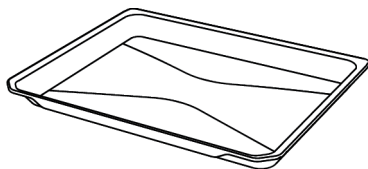
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

Стандартный противень

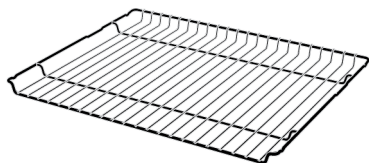
Используется для выпечки, замороженных продуктов и запекания блюд больших размеров.



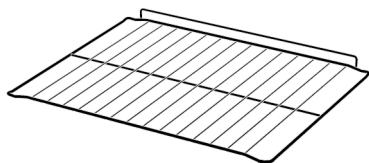
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

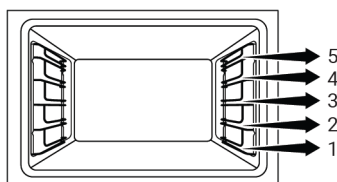


3.5 Использование аксессуаров устройства

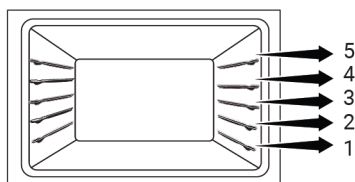
Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

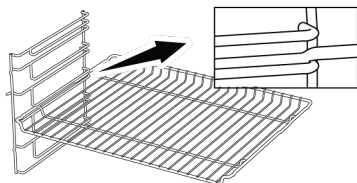


Размещение решетки на направляющих для приготовления

На моделях с металлическими направляющими :

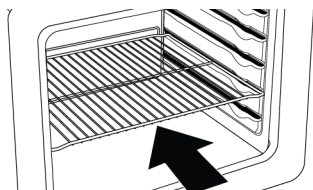
Очень важно правильно размещать решетку на боковых металлических направляющих. При размещении решетки

на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

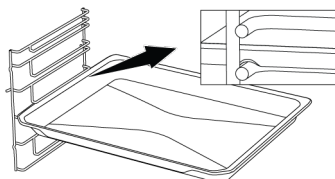
При размещении на рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

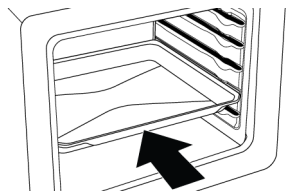
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

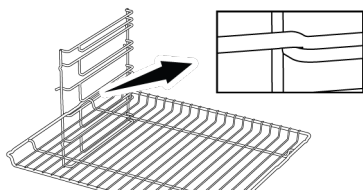
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



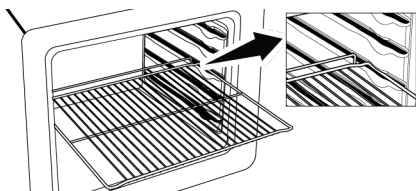
Функция остановки решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнете точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью ее извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :



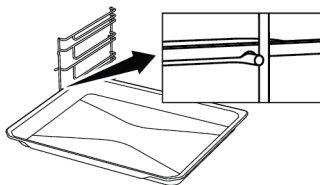
На моделях без металлических направляющих :



Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

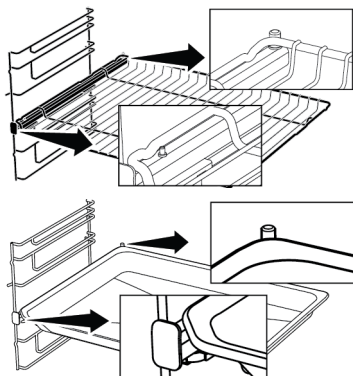
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая проти-

вень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегли к краям гриля и противня (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

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

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

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Вентилятор нижнего / верхнего нагрева , 4-Верхний и нижний нагрев.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

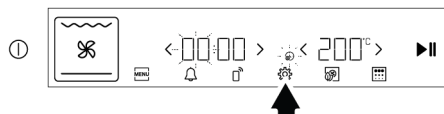
4.1 Настройка таймера

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

1. Включите духовку, коснувшись клавиши ①.
2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши MENU.

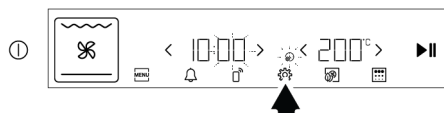


3. Коснитесь клавиши ⚙, пока на дисплее не появится символ ⚙.
- ⇒ Поле часов и символ ⚙ мигают на дисплее.



4. Коснитесь клавиш </> в области отображения часа/времени, чтобы установить время суток, и снова коснитесь клавиши ⚙, чтобы активировать поле минут.

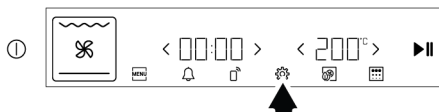
⇒ Поле минут и символ ⚙ мигают на дисплее.



i Клавиши >/< области отображения часов/времени и области отображения температуры будут активированы и видны, когда вы приблизите руку к экрану.

5. Коснитесь клавиш </> в области отображения часа/времени, чтобы установить минуты, и снова коснитесь кнопки ⚙, чтобы подтвердить настройку.

⇒ Установка времени суток подтверждается, и дисплей возвращается к исходному отображению запуска.



i Если начальная установка времени не производится, время суток начнет увеличиваться с 12:00. Вы можете изменить настройку времени суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i В случае длительного отключения электроэнергии установка времени суток отменяется. Время должно быть установлено снова.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочий режим, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

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

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

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

Освещение духовки

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

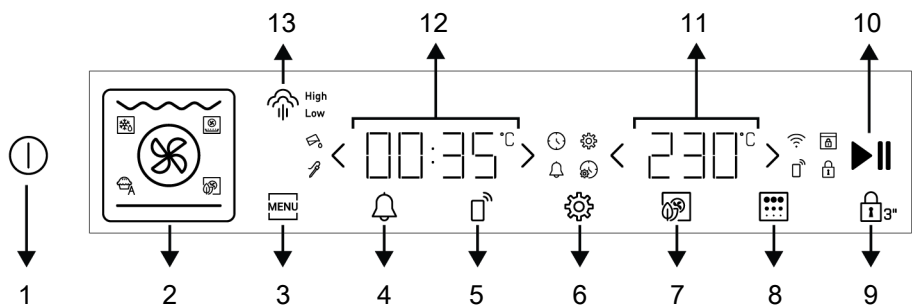
Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в закрытом положении, освещение духовки включится автоматически.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для окончания процесса приготовления составляет 5:59 часов. В функции сохранения тепла это время составляет 23:59 часа. В случае отключения электроэнергии установленное время приготовления и приготовление будут отменены.
- Во время любых корректировок соответствующие символы мигают на дисплее. Чтобы сохранить настройки, либо нажмите соответствующую клавишу в описании, либо подождите некоторое время.
- Если время приготовления устанавливается при начале приготовления, оставшееся время отображается на дисплее. Если время приготовления не установлено, прошедшее время отображается на дисплее. В некоторых рабочих режимах предусмотрен быстрый предварительный нагрев. Прошедшее время или время приготовления начинают отображаться на дисплее, когда завершается быстрый предварительный нагрев и внутренняя температура духовки достигает заданной температуры.

Блок управления



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Клавиша вкл./выкл. | 2 Дисплей режимов |
| 3 Кнопка меню | 4 Кнопка звукового таймера/будильника |
| 5 Кнопка отмены контроля | 6 Кнопка настроек |
| 7 Кнопка обогрева эко-вентилятора | 8 Кнопка очистки при высокой температуре |
| 9 Кнопка блокировки кнопок | 10 Кнопка запуска/остановки выпечки |
| 11 Область индикатора температуры | 12 Область индикатора таймера/продолжительности |
| 13 Паровой ключ | |

- > Кнопка "Увеличить"
- < Кнопка "Уменьшить"
- Символ окончания выпечки
- Символ звукового таймера/будильника
- Символ настроек
- Символ времени суток
- Символ блокировки кнопок
- Символ температуры
- Символ Wi-Fi *
- Символ термощупа *
- Символ блокировки двери *
- Символ отмены контроля *
- Low Символ низкого уровня пара *
- High Символ высокого уровня пара *
- Добавьте символ предупреждения о воде *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

Включите духовку, коснувшись клавиши ①. Появится первое отображение всплеска.

Если на этом дисплее настройки духовки не производятся, духовка выключится через определенный период времени, и на дисплее появится время суток.

Выключение духовки

Выключите духовку, коснувшись клавиши ①. Время суток отображается на дисплее.

Ручное приготовление пищи путем выбора температуры и функции работы духовки

Вы можете готовить пищу, управляя ею вручную (под своим контролем), не устанавливая время приготовления, выбирая температуру и рабочие функции, характерные для вашей еды.

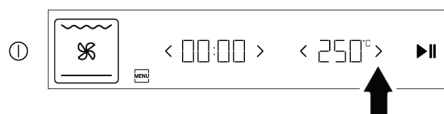
1. Включите духовку, коснувшись клавиши ①.

2. Создайте рабочую функцию в соответствии с нагревателями, которыми вы хотите управлять, на дисплее функций. Подробную информацию о создании операционной функции вы можете найти в разделе Функциональные возможности духовки [► 59].



- Для приготовления в функции Эко вентилятор с нагревом нельзя использовать выбор на дисплее функций. Чтобы активировать функцию Эко вентилятор с нагревом, активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши . Выберите эту рабочую функцию, коснувшись клавиши . Вы можете установить температуру и время, как показано в следующих шагах. Вы можете установить температуру и время, как описано ниже. Когда духовка работает в режиме Эко вентилятор с нагревом, «зеленый» цвет Эко вентилятор с нагревом на дисплее становится белым, когда внутренняя температура духовки достигает установленного значения или когда открывается дверца духовки.

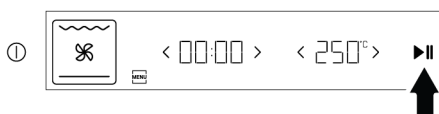
3. На дисплее отображается предварительно заданная температура созданной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, коснитесь клавиш в области отображения температуры.



- Клавиши области отображения часов/времени и области отображения температуры будут активированы и видны, когда вы приблизите руку к экрану.

- Если изменить рабочую функцию после изменения заданной температуры для рабочих функций, на дисплее появится последняя заданная температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится рекомендуемая температура для этой рабочей функции.

4. После установки рабочей функции и температуры коснитесь клавиши , чтобы начать приготовление.



- ⇒ Ваша духовка сразу начинает работать с созданной вами функцией и установленной вами температурой. Быстрый предварительный нагрев определяется в некоторых рабочих функциях. Во время предварительного нагрева на дисплее отображается анимация. Когда предварительный нагрев завершен, когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, на экране отображается короткая анимация и раздается короткий звуковой сигнал. После звукового сигнала на дисплее начинает отображаться прошедшее время. Поскольку ручное приготовление производится без установки времени приготовления, духовка не выключается автоматически. Вам нужно самостоятельно контролировать приготовление пищи и выключить ее. Когда приготовление будет завершено, коснитесь клавиши , чтобы закончить приготовление, или коснитесь клавиши , чтобы полностью выключить духовку.

Готовить, регулируя время приготовления;

Выбрав температуру и рабочие функции, характерные для вашего блюда, и установив время приготовления с помощью

блока управления, вы можете автоматически выключить духовку по истечении времени.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши ①.
2. Создайте рабочую функцию в соответствии с нагревателями, которыми вы хотите управлять, на дисплее функций. Подробную информацию о создании операционной функции вы можете найти в разделе Функциональные возможности духовки [► 59].



3. На дисплее отображается предварительно заданная температура созданной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, коснитесь клавиш </> в области отображения температуры.



- Кнопки >/< области отображения часов/времени и области отображения температуры будут активированы и видны, когда вы приблизите руку к экрану.

- Если изменить рабочую функцию после изменения заданной температуры для рабочих функций, на дисплее появится последняя заданная температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится рекомендуемая температура для этой рабочей функции.

4. Коснитесь клавиш </> в области отображения часов/времени, чтобы установить время приготовления.

⇒ Символ ⌚ появится на дисплее.



- Чтобы быстро установить время приготовления, после установки рабочей функции и температуры вы можете активировать время приготовления как 30 минут, коснувшись клавиши > в области отображения часов/времени и изменить время с помощью клавиш >/<.

- Время приготовления увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут, и на 5 минут после 15 минут.

5. После установки рабочей функции, температуры и времени приготовления коснитесь клавиши ►||, чтобы начать готовить.



6. Ваша духовка сразу начинает работать с созданной вами функцией и установленной вами температурой. Некоторые рабочие функции имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Во время предварительного нагрева на дисплее отображается анимация. Когда предварительный нагрев завершен, когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, на дисплее отображается короткая анимация и раздается короткий звуковой сигнал. После звукового сигнала на дисплее начинается обратный отсчет времени приготовления. После завершения заданного времени приготовления на дисплее отображается «End», раздается звуковой сигнал и приготовление останавливается.
7. Звуковой сигнал будет звучать в течение двух минут. Если коснуться клавиши ►||, пока звучит звуковой сигнал и на дисплее отображается текст

«End», духовка будет продолжать работать бесконечно. Если коснуться клавиши ①, духовка выключится. Если коснуться какой-либо другой клавиши, кроме этих клавиш, звуковой сигнал будет остановлен.

5.3 Настройки

Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете предотвратить вмешательство в блок управления во время приготовления. Блокировка клавиш не может быть произведена, когда приготовление не осуществляется.

1. Во время приготовления пищи в духовке коснитесь клавиши , которая появляется на дисплее.



⇒ В области отображения температуры отображается обратный отсчет 3-2-1. После завершения обратного отсчета активируется блокировка клавиш, и на дисплее появляется символ .

Когда блокировка клавиш активна, другие клавиши на блоке управления нельзя использовать, кроме клавиши ①.

Деактивация блокировки клавиш

1. Нажмите клавишу  на дисплее.
2. Коснитесь клавиши до тех пор, пока символ  не исчезнет с экрана.
 - ⇒ Символ  исчезает с дисплея, а блокировка клавиш деактивируется.

Установка будильника

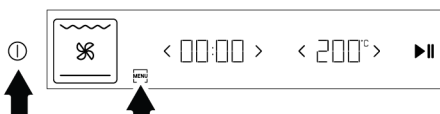
Вы также можете использовать блок управления продуктом для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления пищи.

Будильник не влияет на рабочие функции духовки. Он используется в целях предупреждения. Например, вы можете

использовать будильник, когда хотите включить еду в духовку в определенное время. Как только время, которое вы установили, истечет, часы выдадут звуковое предупреждение.

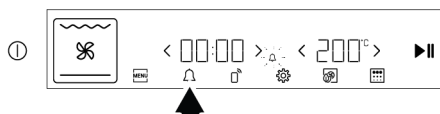
Максимальная продолжительность будильника может составлять 23 часа 59 минут.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши ①.
2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



3. Коснитесь кнопки , чтобы установить время будильника.

⇒ Символ  начинает мигать на дисплее.



4. Установите время будильника, коснувшись клавиш  и  в области отображения времени/времени. Нажмите кнопку еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ Время будильника устанавливается, и на дисплее постоянно горит символ . Вы должны снова коснуться клавиши , чтобы увидеть оставшееся время будильника.

5. После того, как период тревоги завершен, символ  начинает мигать и слышится звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. По истечении времени будильника звуковой сигнал будет звучать в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши, чтобы остановить звуковой сигнал.

⇒ Звуковой сигнал отключен.

Если вы хотите отменить будильник;

1. Коснитесь клавиши , чтобы сбросить время будильника. Коснитесь клавиши , пока на дисплее не появится «00:00».

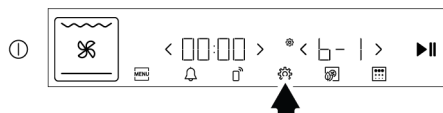
Регулировка громкости

Вы можете регулировать громкость блока управления. Чтобы сделать эту настройку, ваша духовка не должна готовить.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши .
2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



3. Коснитесь клавиши , пока на дисплее не отобразятся «b-1» или «b-2».



⇒ Символ  мигает на дисплее.

4. Отрегулируйте желаемый тон, коснувшись клавиш   в области отображения температуры.
5. Подтвердите настройку, коснувшись клавиши  или клавиши , чтобы перейти к следующей настройке.

Регулировка яркости дисплея

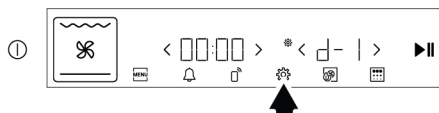
Вы можете регулировать яркость дисплея блока управления. Чтобы сделать эту настройку, ваша духовка не должна находиться в режиме приготовления.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши .

2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



3. Нажмите кнопку , пока на дисплее не отобразятся «d-1», «d-2» или «d-3».



⇒ Символ  мигает на дисплее.

4. Отрегулируйте желаемую яркость, коснувшись клавиш   в области отображения температуры. (d-1, d-2, d-3)
5. Подтвердите настройку, коснувшись клавиши  или клавиши , чтобы перейти к следующей настройке.

Подключение духовки к беспроводной сети и знакомство с приложением "HomeWhiz"

Подключите духовку к беспроводной сети с помощью интеллектуального устройства, которое вы можете проверить через приложение "HomeWhiz". Для этого сначала установите приложение "HomeWhiz" на свое интеллектуальное устройство. Приложение "HomeWhiz" доступно на мобильных операционных системах iOS и Android.

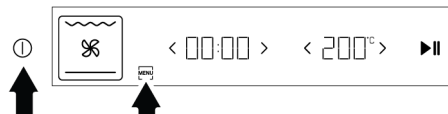


После загрузки приложения "HomeWhiz" вам необходимо создать свой собственный дом, выполнив шаги приложения.



Вы можете подключить духовку к беспроводной сети и включить дистанционное управление, выполнив действия, указанные в приложении.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши .
2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



3. Коснитесь клавиш и одновременно примерно на 3 секунды.

⇒ Когда духовка переходит в режим настройки, в области отображения температуры отображается обратный отсчет 3-2-1, и на дисплее мигает символ .

4. Откройте приложение "HomeWhiz", которое вы установили на своем интеллектуальном устройстве. После создания собственного дома выберите духовку под кухонные продукты, введите в приложении номер запаса вашего продукта и выполните действия по нанесению.

Товарный номер-это номер, начинающийся с "77...", расположенный в нижней части передней крышки руководства.

5. Завершите введение духовки в приложение, выполнив шаги по применению.

⇒ Когда соединение завершено, Символ будет гореть непрерывно.

Активация дистанционного управления духовкой

После введения его в приложение "HomeWhiz" можно выполнить дистанционное управление духовкой:

1. Пока символ виден на дисплее, коснитесь клавиши один раз.

⇒ Символ появляется на дисплее вместе с символом .

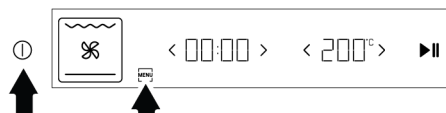
Если символ не отображается на экране, коснитесь клавиши , пока на дисплее не появится символ .

Если на дисплее отображается символ , но при касании клавиши слышен сигнал об ошибке, а символ не отображается на дисплее или символ мигает, проверьте подключение к Интернету, к которому подключено изделие. Если подключение к Интернету хорошее и проблема сохраняется, повторите шаги по установке.

Удаление соответствия подключенной духовки "HomeWhiz"

После добавления вашего продукта в приложение "HomeWhiz" информация о вашем продукте будет совпадать с учетной записью пользователя, которую вы использовали для "HomeWhiz". Чтобы удалить матч, если вы потеряете доступ к учетной записи, которую вы используете в приложении, или по другим причинам, необходимо предпринять следующие шаги.

1. Включите духовку, коснувшись клавиши .
2. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



3. Коснитесь клавиш и примерно на 5 секунд.

⇒ На дисплее появляется обратный отсчет от 5.

4. Как только обратный отсчет будет завершен, на дисплее появится анимация удаления совпадения.
5. Как только процесс удаления сопряжения будет завершен без каких-либо проблем, будет слышен предупреждающий звук, и ваша духовка перезапустится.



Если во время процесса удаления совпадения возникает проблема, и процесс не может быть завершен, будет слышен звук ошибки.

- После завершения соответствующего процесса удаления перезапустите продукт, который вы можете ввести в свою учетную запись "HomeWhiz".

RU

Соответствие стандартам и информация об испытаниях/декларация соответствия ЕС

	Этапы разработки, производства и продажи данного изделия осуществляются в соответствии с правилами безопасности, указанными во всех соответствующих законодательных актах Европейского союза.
Полоса частот	: 2,4 ГГц
Макс. мощность передачи	: макс. 100 мВт
Декларация о соответствии ЕС Arçelik A.Ş. заявляет, что данный продукт соответствует Директиве 2014/53/ЕС. Подробная КРАСНАЯ декларация соответствия доступна в Интернете на сайте support.beko.com в разделе дополнительных документов на странице для вашего продукта.	

Определенный период поддержки обновлений программного обеспечения, связанного с кибербезопасностью, является гарантийным сроком продукта. По истечении этого периода обновления программного обеспечения, связанные с кибербезопасностью, не гарантируются. Этот продукт собирает и передает данные об использовании при подключении к Интернету (например, настройки тем-

пературы, продолжительность использования, коды ошибок). В соответствии с Законом ЕС о данных (Регламент ЕС 2023/2854) вы имеете право доступа к этим данным и управления ими. Для получения подробной информации о том, какие данные собираются, как они используются и как к ним получить доступ, пожалуйста, посетите: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Общая информация о кулинарии

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.

- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.

- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

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

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.

- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклоянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65
Пицца	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	250	10 ... 20
Пицца	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	40 ... 50
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица приготовления с функцией управления "Эко вентилятор с нагревом"

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом".

- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Если дверь не будет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

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

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	35 ... 45

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сока мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

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

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

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

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Пропустите предварительный разогрев после 5 минут приготовления на гриле.

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

6.1.4 Продукты для тестирования

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

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3

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

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

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

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

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если в вашем изделии предусмотрена функция легкой очистки паром, вы можете выполнить легкую очистку паром для удаления легких нестойких загрязнений. (См. «Легкая очистка паром».)
- Для сложных пятен можно использовать чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда. Не используйте внеш-

нее чистящее средство для духовки. Если поверхность сильно загрязнена, слегка смочите ее и аккуратно очистите мягкой щеткой или скребком. Избегайте чрезмерного давления.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

7.2 Аксессуары для очистки

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

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то

включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

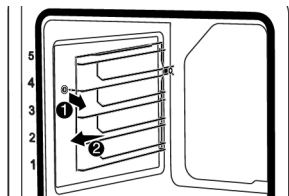
Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

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



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

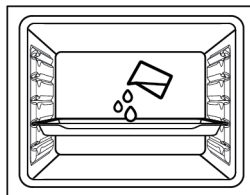
7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

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



Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100°C в течение 20 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

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



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

После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Высокотемпературная самоочистка

Печь оснащена функцией пиролиза. Печь нагревается до температуры приблизительно 420-480 °C и работает до тех пор, пока существующие загрязнения не превратятся в пепел. Может образовываться сильный дым. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Высокотемпературную очистку следует выполнять примерно через каждые 10 использований духовки.

Общие предупреждения



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Не прикасайтесь к устройству во время самоочистения и держите детей подальше от него. Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.

- Перед использованием функции пиролиза снимите все принадлежности, телескопическую полку и боковые пол-

ки (если таковые имеются). Если не снять аксессуары и боковые проволочные полки, они будут повреждены.

- Если ваше устройство имеет пиростойкие аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки. В разделе аксессуаров указано, являются ли ваши аксессуары огнестойкими или нет. Если не указано иное, это значит, что ваши аксессуары не устойчивы к высоким температурам. Перед самоочисткой их необходимо вынуть из духовки в целях избежания повреждения.
- Не чистите дверное уплотнение. Уплотнение из стекловолокна очень тонкое и легко повреждается. Если уплотнение двери повреждено, замените его новым уплотнением из авторизованного сервисного центра.

Для запуска функции пиролиза:

1. Извлеките все аксессуары из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани.
3. Выберите функцию «Пиролиз» (Пиролиз).

⇒ Символ **«P2:00»** мигает на дисплее. Если устройство оснащено функцией эколопиролиза, на дисплее в течение 2 секунд сначала отображается сообщение **«Pro»**, а затем сообщение **P2:00** начинает мигать.



Если сообщения **«Pro»** и **«ECO»** не отображаются на дисплее, устройство не оснащено функцией пиролиза Eco.

4. Установите ручку температуры на самую высокую **«макс»** (максимальную) температуру.

5. Когда запускается функция пиролиза, загорается индикатор **P2:00** и начинается обратный отсчет. Время пиролиза (2 часа) отображается на дисплее. Это время неизменяемо.
6. Когда печь достигает определенной температуры после начала процесса пиролиза, на дисплее таймера появляется символ  и дверца духовки не может быть открыта. Не воздействуйте на ручку с силой, чтобы разблокировать дверь, пока не закончится процесс очистки и символ блокировки не исчезнет с дисплея.
7. Когда процесс очистки завершится, на экране появится **«End»**.
8. После того как на дисплее появится надпись **End** (Конец), поверните функциональные и температурные ручки в положение 0 (ВЫКЛ), чтобы завершить процесс.
9. Когда символ  исчезнет на дисплее, удалите оставшиеся отложения с помощью воды с уксусом.
10. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.



После завершения работы функции пиролиза дверной замок будет активен до тех пор, пока печь не остынет до соответствующей температуры. Если вы захотите готовить в это время, на дисплее появится **H**, и приготовление будет невозможно.

Функция самоочистки с высокой температурой – пиролиз Eco (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

- ✓ Если ваша духовка не очень грязная, мы рекомендуем использовать функцию «Пиролиз - экономичный режим». Функция «Пиролиз - экономичный режим» занимает меньше времени, чем функция Пиролиз». Если ваш духовой шкаф слишком загрязнен, функция «Пиролиз - экономич-

ный режим» может быть недостаточна. В таком случае очистите его с помощью функции «Пиролиз».

1. Извлеките все аксессуары из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани.
3. Выберите функцию «Пиролиз» (Пиролиз).
 - ⇒ Сообщение **«P2:00»** и **«Pro»** отображаются на дисплее в течение приблизительно 2 секунд, после чего сообщение **P2:00** начинает мигать.
4. Нажмите кнопку **>** или **<**.
 - ⇒ Сообщение **«ECO»** отображается на дисплее в течение приблизительно 2 секунд, а затем сообщение **P1:30** начинает мигать.
5. Установите ручку температуры на самую высокую **«макс»** (максимальную) температуру.
6. Когда запускается функция пиролиза, загорается индикатор **P1:30** и начинается обратный отсчет. Время пиролиза (1,5 часа) отображается на дисплее. Это время неизменяемо.
7. Когда печь достигает определенной температуры после начала процесса пиролиза, на дисплее таймера появляется символ  и дверца духовки не может быть открыта. Не воздействуйте на ручку с силой, чтобы разблокировать дверь, пока не закончится процесс очистки и символ блокировки не исчезнет с дисплея.
8. Когда процесс очистки завершится, на экране появится **«End»**.
9. После того как на дисплее появится надпись **End** (Конец), поверните функциональные и температурные ручки в положение 0 (ВЫКЛ), чтобы завершить процесс.

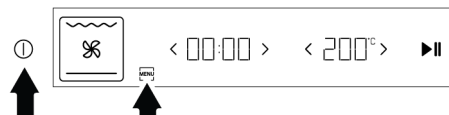
10. Когда символ  исчезнет на дисплее, удалите оставшиеся отложения с помощью воды с уксусом.
11. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.



После завершения работы функции пиролиза дверной замок будет активен до тех пор, пока печь не остынет до соответствующей температуры. Если вы захотите готовить в это время, на дисплее появится **H**, и приготовление будет невозможно.

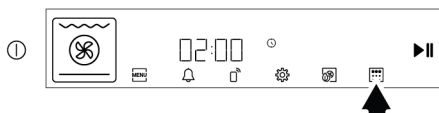
Чтобы начать самоочистку при высокой температуре:

1. Снимите все принадлежности из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед тем, как начать чистку, очистите внешние поверхности духовки и переполненные остатки пищи внутри духовки мыльной тканью.
3. Выберите функцию «Пиролиз - экономичный режим» или «Пиролиз - экономичный режим» в зависимости от загрязненности вашей духовки. Если ваша духовка не очень грязная, рекомендуем использовать функцию «Пиролиз - экономичный режим». Эта функция занимает меньше времени, чем функция «Пиролиз». Если ваша духовка очень грязная, функции «Пиролиз - экономичный режим» может быть недостаточно. В этом случае очистите с помощью функции «Пиролиз - экономичный режим».
4. Включите духовку, коснувшись клавиши .
5. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши .



6. Коснитесь клавиши .

⇒ Функция «Пиролиз» будет активирована.



7. Коснитесь клавиши , чтобы начать очистку.

⇒ Начинается очистка, и на дисплее отображается время самоочистки. Это время не может быть изменено.

8. После того, как процесс самоочистки начнется и духовка достигнет определенной температуры, на дисплее часов появится символ замка , и дверца духовки не откроется. Не заставляйте ручку отпирать дверь до тех пор, пока процесс очистки не будет завершен и символ замка не исчезнет с дисплея.
9. Когда процесс очистки будет завершен, на дисплее отобразится «Конец». Если коснуться клавиши , духовка выключится.
10. Когда символ  исчезнет с дисплея, удалите все оставшиеся остатки уксусной водой.

Пиролиз - экономичный режим

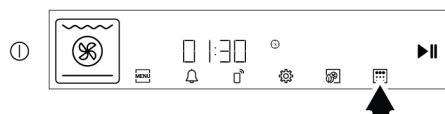
Если ваша духовка не очень грязная, рекомендуем использовать функцию «Пиролиз - экономичный режим». Эта функция занимает меньше времени, чем функция «Пиролиз». Если ваша духовка очень грязная, функции «Пиролиз - экономичный режим» может быть недостаточно. В этом случае очистите в функции «Пиролиз».

1. Снимите все принадлежности из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед тем, как начать чистку, очистите внешние поверхности духовки и переполненные остатки пищи внутри духовки мыльной тканью.

3. Включите духовку, коснувшись клавиши ①.
4. Активируйте нижние клавиши, коснувшись клавиши MENU.



5. Коснитесь клавиши [P] для функции Пиролиз.
 - ⇒ Функция «Пиролиз» будет активирована.
6. Снова коснитесь клавиши [P] для функции Пиролиз - экономичный режим.
7. Коснитесь клавиши [▶||], чтобы начать очистку.



- ⇒ Начинается очистка, и на дисплее отображается время самоочистки. Это время не может быть изменено.
8. После того, как процесс самоочистки начнется и духовка достигнет определенной температуры, на дисплее часов появится символ замка [🔒], и дверца духовки не откроется. Не заставляйте ручку отпирать дверь до тех пор, пока процесс очистки не будет завершен и символ замка не исчезнет с дисплея.
 9. Когда процесс очистки будет завершен, на дисплее отобразится «Конец». Если коснуться клавиши ①, духовка выключится.
 10. Когда символ [🔒] исчезнет с экрана, удалите все оставшиеся остатки уксусной водой.

7.7 Очистка дверцы духовки

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

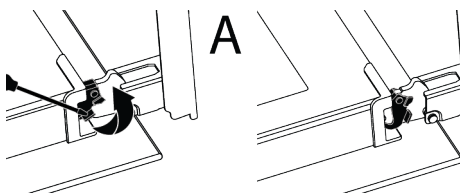
«Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



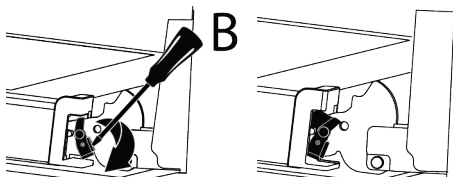
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

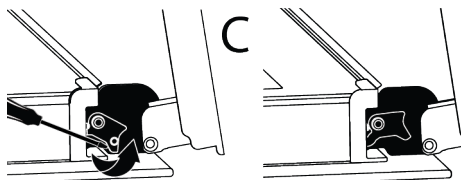
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны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



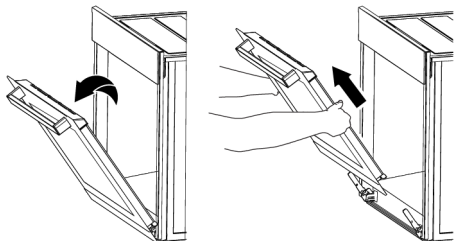
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

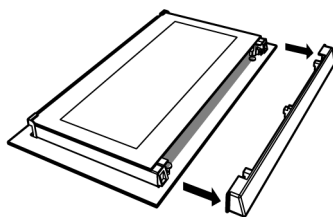
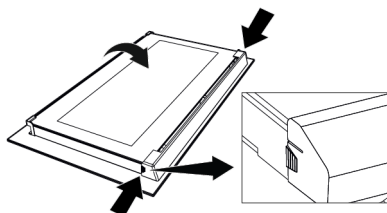


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

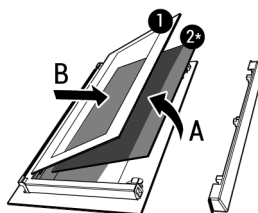
7.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

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



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



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

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

7.9 Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

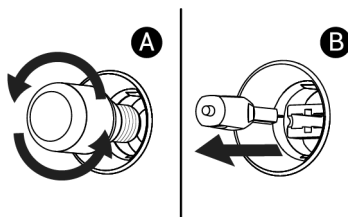
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



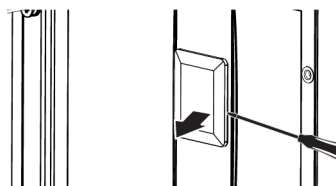
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



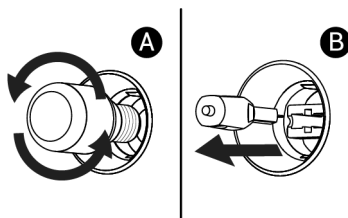
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



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



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неисправностей

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

Во время работы духовки испускается пар.

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

Во время приготовления пищи появляются капли воды

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

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

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

Изделие не работает.

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

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.

- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенный режим приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенный режим приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Команда, которую вы хотите отправить из приложения "HomeWhiz", не проходит. (при соблюдении условий удаленного доступа)

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

Приложение "HomeWhiz" неправильно показывает состояние духовки.

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

После знакомства вашего изделия с приложением "HomeWhiz" при наличии сообщения «Произошла ошибка при связывании вашего устройства с вашим домом и указанной вами комна-

той. Это устройство принадлежит другому дому.» или если вы забыли учетную запись "HomeWhiz"

- Удалите сопряжение, следуя инструкциям в разделе «Удаление сопряжения духовки, подключенной к приложению "HomeWhiz"», и повторите подключение с самого начала.

При установке изделия в приложении "HomeWhiz" отображается предупреждение «Обнаружено несколько сетей Bluetooth»..

- Если несколько бытовых приборов в вашем доме одновременно находятся в режиме настройки и транслируют сигнал Bluetooth, вы можете столкнуться

с предупреждением «Обнаружено несколько сетей Bluetooth» во время установки приложения "HomeWhiz".

>>> Отключите режимы установки других устройств и продолжайте использовать только одно устройство с включенным режимом установки.

В приложении "HomeWhiz" отображаются термины, отличные от языка, который я указал(-а).

- В случаях, когда мощность сигнала интернета низкая, в приложении homewhiz могут появляться термины на разных языках, отличных от языков, которые вы указали в приложении. >>> Это не ошибка.

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	-	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	0,8	20
Сетевой режим ожидания	2,0	20

*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.