



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBIM12400XCS

385441375_2/ RU/ RO/ R.AG/ 17.05.24 00:41
7768382114

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	4	4.2 Первичная очистка	21
1.1 Использование по назначению	4	5 Использование духовки.....	22
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	5.1 Общие сведения об использовании духовки	22
1.3 Электробезопасность	6	5.2 Работа блока управления духовкой	22
1.4 Безопасность при транспортировке	7	5.3 Настройки	28
1.5 Меры безопасности во время монтажа	8	6 Общая информация о выпечке.	32
1.6 Безопасность использования ...	9	6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	32
1.7 Предупреждения о температуре	9	6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	32
1.8 Использование аксессуаров	10	6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	35
1.9 Безопасность во время приготовления	10	6.1.3 Гриль	37
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	11	6.1.4 Продукты для тестирования ..	37
2 Руководство по окружающей среде	12	7 Техническое обслуживание и чистка.....	39
2.1 Директива по отходам	12	7.1 Общая информация об очистке	39
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	12	7.2 Аксессуары для очистки	41
2.2 Информация об упаковочном материале	12	7.3 Очистка панели управления	41
2.3 Советы по энергосбережению ..	12	7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	41
3 Ваш прибор	14	7.5 Легкая паровая очистка	41
3.1 Описание изделия	14	7.6 Очистка дверцы духовки	42
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	14	7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	43
3.2.1 Панель управления	15	7.8 Чистка лампы духовки	43
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	15	8 Устранение неполадок.....	45
3.3 Функциональные возможности духовки	16		
3.4 Аксессуары для устройства	17		
3.5 Использование аксессуаров устройства	18		
3.6 Технические характеристики	20		
4 Первое использование	21		
4.1 Настройка первого таймера	21		



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 людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
 4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно 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 линии 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, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
 - Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (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 пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. 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.
- 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 открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- 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 вилкой, подключенной к розетке.



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.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините 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 перчатки.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- 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 и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

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

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый 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 жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламеняться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



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

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте 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.

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

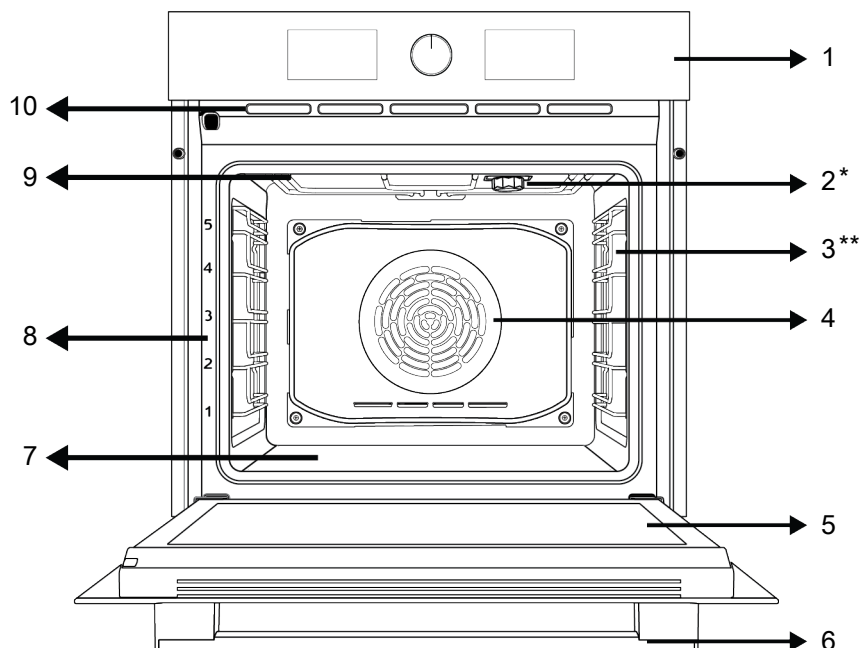
Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

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

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит 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 оптимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

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

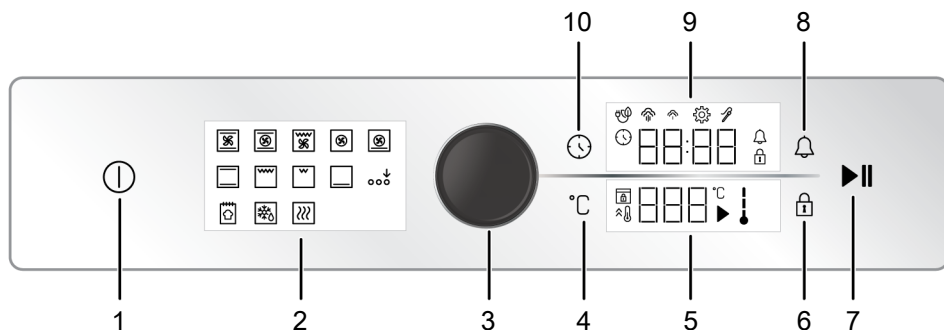
10 Вентиляционные отверстия

* 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.



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Клавиша вкл./выкл. | 5 Область индикатора температуры |
| 2 Дисплей функций | 6 Кнопка блокировки кнопок |
| 3 Переключатель управления духовкой | 7 Кнопка запуска/остановки выпечки |
| 4 Кнопка настройки температуры | 8 Кнопка звукового таймера/будильника |
| 9 Область индикатора таймера/продолжительности | 10 Кнопка времени и настроек |

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.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Ручка управления духовкой

Вы можете проверить настройки на индикаторе таймера/часов и областях индикатора температуры с помощью ручки управления духовкой. Вы можете перейти через эти настройки, повернув эту ручку управления духовкой вправо и влево и применить их, нажав ручку.

Индикатор внутренней температуры духовки

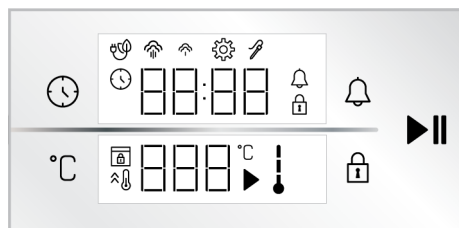
Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается сим-

вол, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

- ⌚ : Кнопка времени и настроек
- °C : Кнопка настройки температуры

-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка звукового таймера/будильника
-  : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

-  : Символ времени выпечки/времени суток
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ настроек

-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ выпечки с эко-вентилятором
-  : Символ низкого уровня пара *
-  : Символ высокого уровня пара *
-  : Символ термощупа *

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

Область индикатора температуры :

-  : Символ выпечки

- $^{\circ}\text{C}$: Символ температуры
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери *

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

3.3 Функциональные возможности духовки

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

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один 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 данной функцией быстро и равномерно по всей духовке "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».
	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.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	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.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для приготовления хлеба. Входящая заданная температура и время не могут быть изменены.
	Активация дополнительных режимов	-	Используется для активации рабочих функций, которые не отображаются при запуске на дисплее функций.

3.4 Аксессуары для устройства

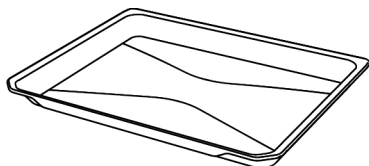
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

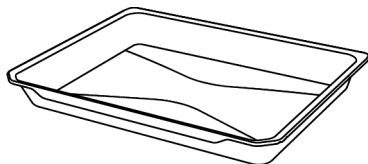
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий противень

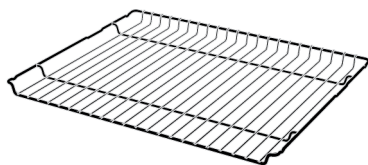
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



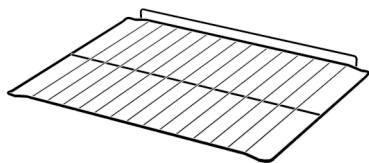
Решетка

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 :

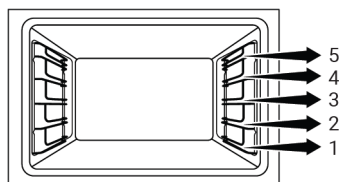


3.5 Использование аксессуаров устройства

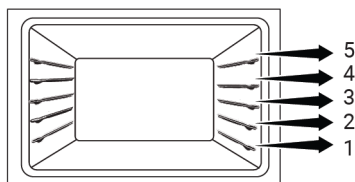
Уровни для приготовления

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 :



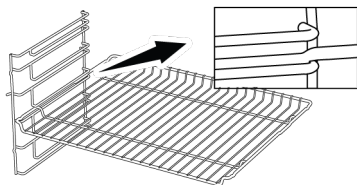
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

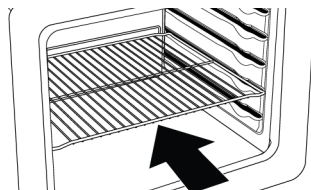
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль 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 :

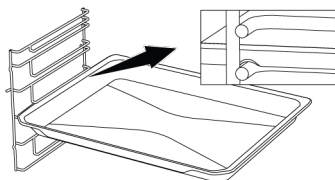
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

На моделях с металлическими направляющими :

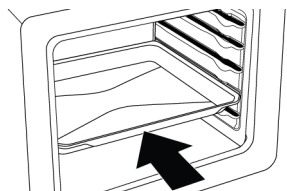
Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель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

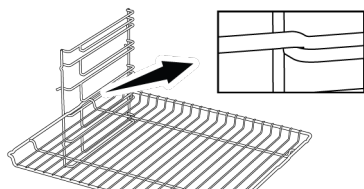
нии противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



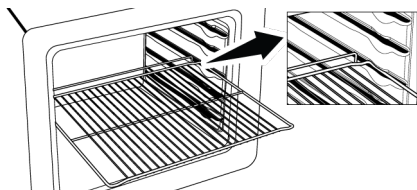
Функция остановки проволоочной решетки

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

На моделях с металлическими направляющими :

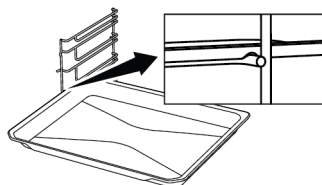


На моделях без металлических направляющих :



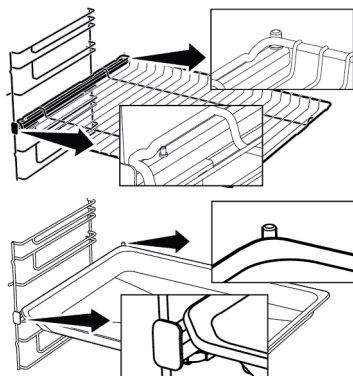
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

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



Правильное размещение 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 прилегали 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

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

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



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



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



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

4 Первое использование

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

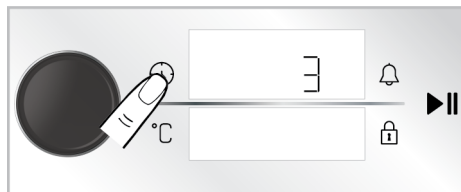
4.1 Настройка первого таймера



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

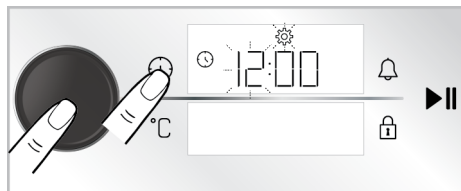
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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



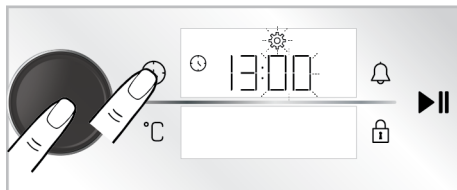
2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».



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

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки 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 рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой»

[► 16]. 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. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор

продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

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

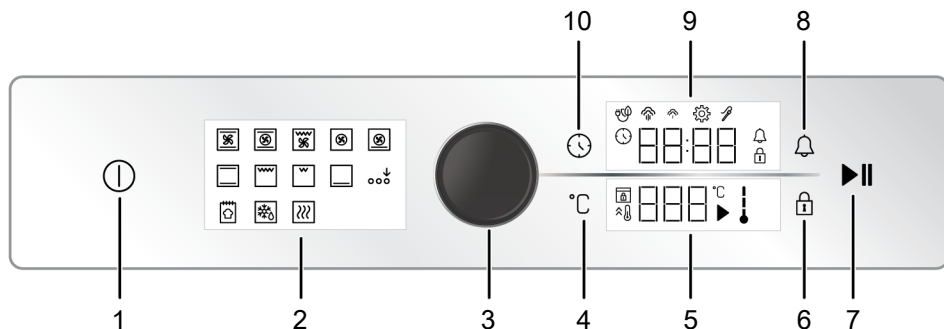
5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

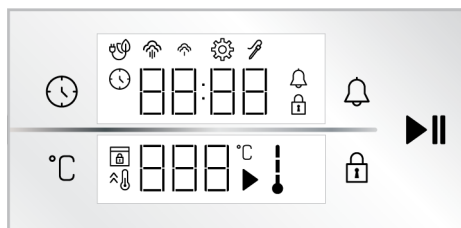
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить

сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождя некоторое время.

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «Настройки».



- 1 Клавиша вкл./выкл.
- 2 Дисплей функций
- 3 Переключатель управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Область индикатора температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Область индикатора таймера/продолжительности
- 10 Кнопка времени и настроек



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ низкого уровня пара *
- : Символ высокого уровня пара *
- : Символ термошупа *

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

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- : Символ температуры
- : Символ температуры в духовке
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери *

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

Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку

⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал тревоги можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.

Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

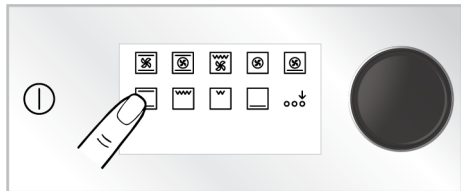
Выключить духовку

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

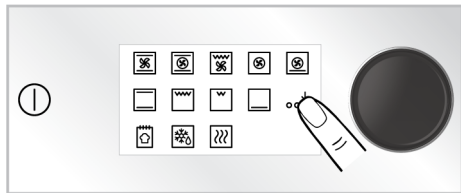
Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочей функции духовки

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. , качестве примера Функция “Верхний и нижний нагрев” и настройки 180°C показаны в на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.

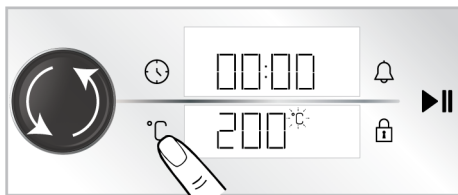


3. Если функции, которую вы желаете активировать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

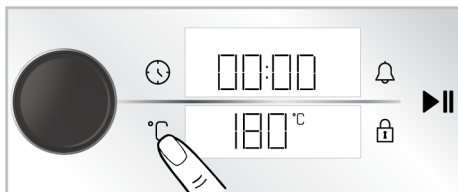
⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.



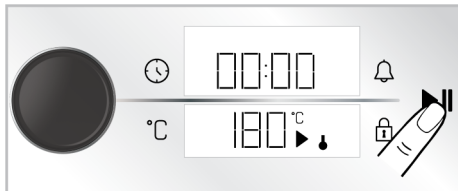
i При изменении рабочей функции после изменения предварительной заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой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

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C .

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



6. После настройки рабочей функции и температуры коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.



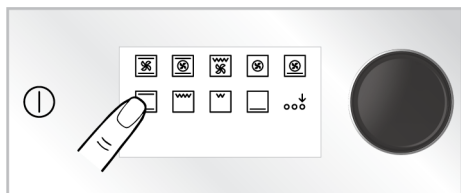
⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ↓ и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда внутренняя температура духовки достигнет задан-

ной температуры, символ ! будет загораться на каждом этапе. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

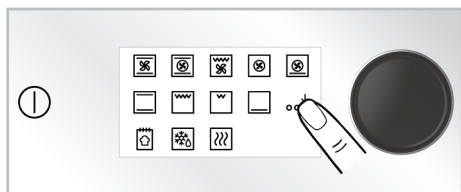
Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера функция “Верхний и нижний нагрев”, настройка 180 °C и 45 минут показаны в на изображении.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.

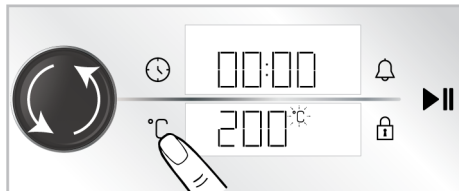


3. Если функции, которую вы желаете активировать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

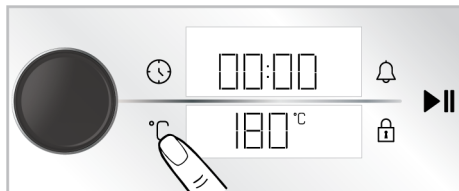
⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.



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

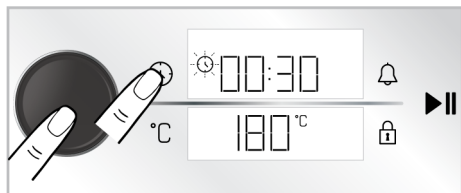
5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



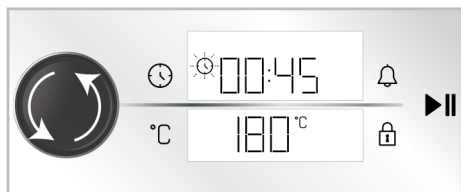
6. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки ⌚ один раз в течение времени выпечки.

⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ ⌚.



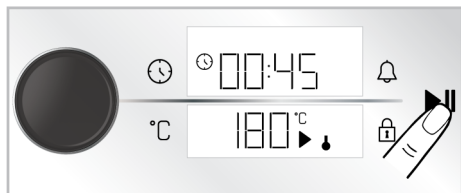
Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

7. Отрегулируйте время выпечки, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



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

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



⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной рабочей функции и температуре, и на дисплее появляется обрат-

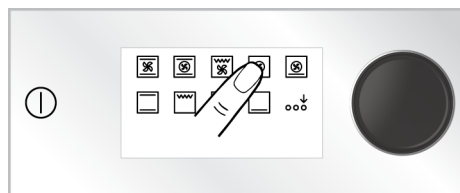
ный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ будет загораться на каждом этапе. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст «Конец», таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст «Конец», духовка продолжит работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

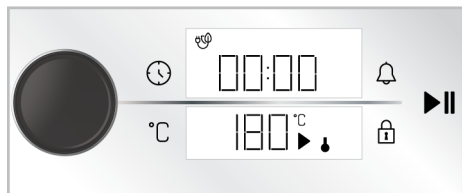
Эко вентилятор с нагревом

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Конвекция" в диапазоне 160- -220°C. Но при этом время запекания будет немного больше.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку .
2. Нажмите и удерживайте рабочий режим "Конвекция" на дисплее функций 3 секунды.



⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется функция «Эко вентилятор с нагревом».



3. Установленную температуру и время запекания можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем можно начать запекание.

⇒ В режиме «Эко вентилятор с нагревом» лампа горит меньше, чем при другом режиме приготовления, за счет экономии энергии во время запекания.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть режим «Функция для выпечки хлеба», специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

Для верха теста

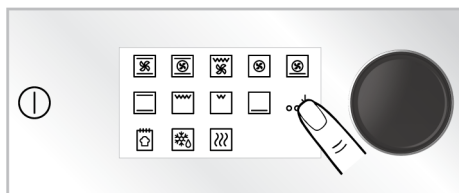
- 2 чайные ложки подсолнечного масла

Подготовка

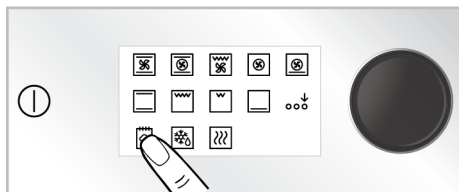
1. Просеять муку в глубокую тару. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. Сделайте колодец в середине муки, добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Теплая вода заливается постепенно, начиная с боковых сторон емкости.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Поверните тесто, которое было замешано, несколько раз вручную и положите его в контейнер. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на

тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом.

5. Накрыв тесто пищевой пленкой, накройте его толстой тканью и оставьте бродить при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродило в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом. Дайте тесту подняться еще на 30 минут при комнатной температуре.
7. Поместите противень для духовки на третий уровень направляющих духовки.
8. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
9. Активируйте рабочие режимы нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.



10. Коснитесь кнопки «Функция для выпечки хлеба» на дисплее функции.

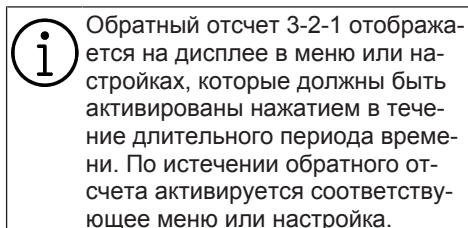


11. Начните запекание, коснувшись кнопки ►||.



12. По окончании времени запекания раздается звуковой сигнал в течение одной минуты. При нажатии кнопки  выключится духовой шкаф. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

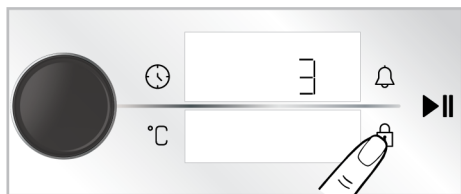
5.3 Настройки



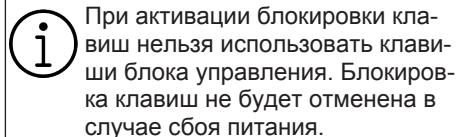
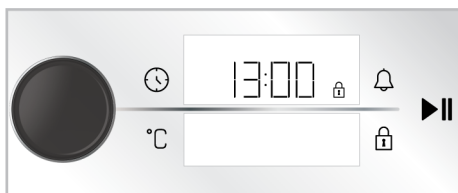
Активация блокировки кнопок

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

1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ  и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .

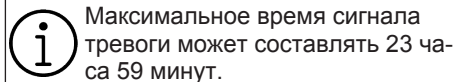


Отключение блокировки клавиш

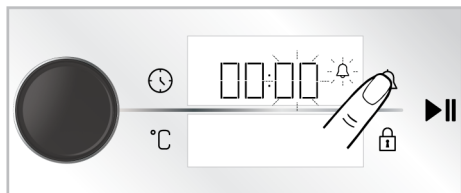
1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .
- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ  и деактивируется блокировка клавиш.

Установка будильника

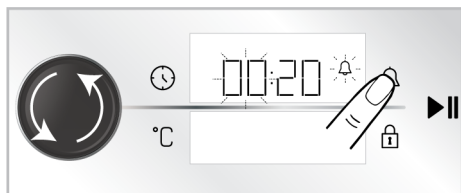
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.



1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.
- ⇒ Минутное поле и символ  начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.

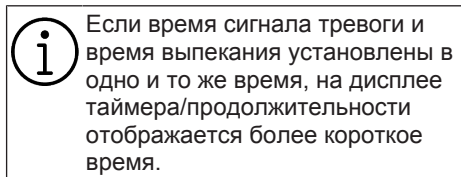


2. Сначала установите минуты, повернув ручку управления духовкой вправо/влево, и активируйте поле таймера, нажав кнопку один раз.
3. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Нажмите еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.

4. По истечении времени будильника символ начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.



Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .

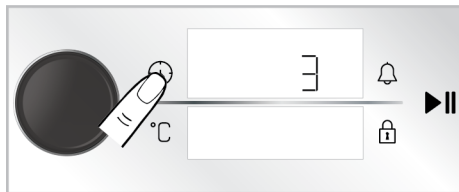
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

Настройка громкости

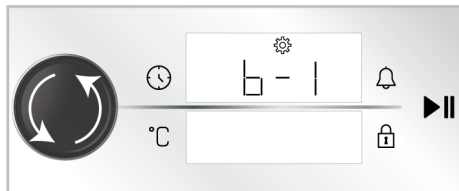
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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

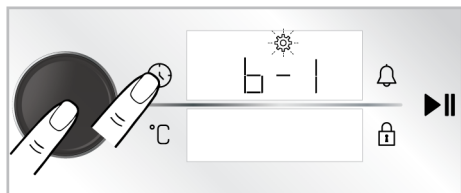


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится «b-1» или «b-2».



3. Активируйте настройку звукового сигнала, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



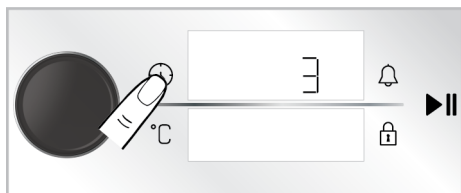
4. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

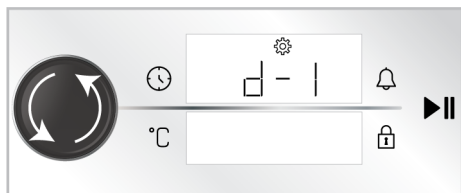
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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

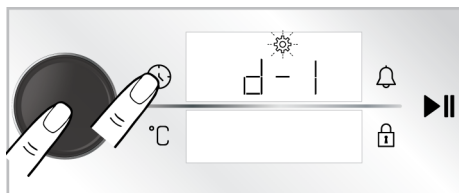


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “d-1”, “d-2” или “d-3”.



3. Активируйте настройку яркости, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



4. Отрегулируйте яркость, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

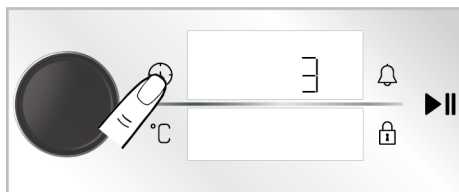
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева.

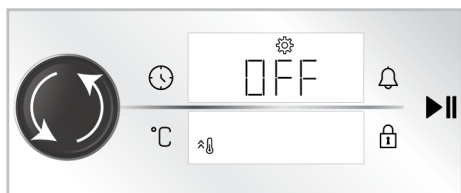
Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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

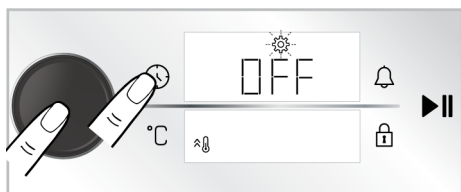


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на дисплее не появится символ и «OFF/ВЫКЛ».

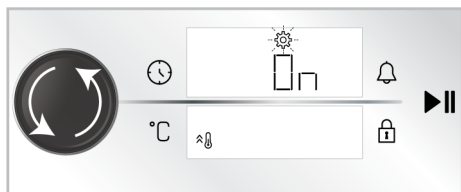


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

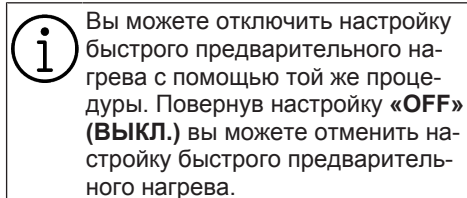
⇒ На дисплее таймера/продолжительности мигает символ .



4. Поверните настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**) на дисплее в положение «ON» (**ВКЛ.**), повернув ручку управления духовкой вправо/влево.



5. Подтвердите настройку предварительного нагрева (бустера), снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

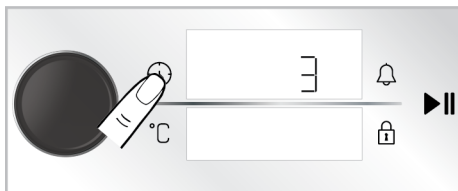


Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

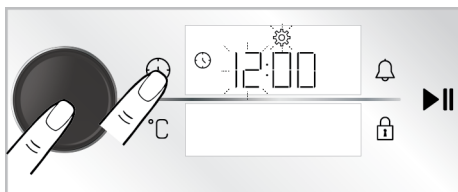
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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



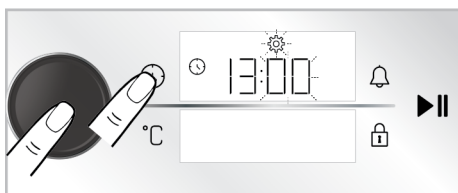
2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.

6 Общая информация о выпечке

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

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

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.

- 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.
- 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

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
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	Стеклянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 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
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Блюдо	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

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
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 бу-

дет 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.

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 костьке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью 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.	Конвекция	2	200 ... 220	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
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
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 ... 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.				

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
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 разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

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

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сликов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты 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 каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.

- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные 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 ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [» 41]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

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.

Стеклоочистители

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

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- 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.

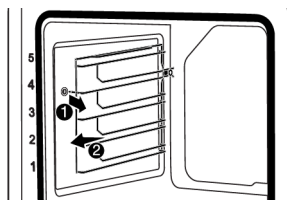
Чистка боковых стенок духовки

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.

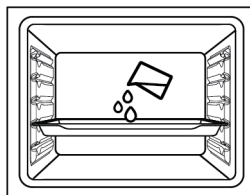


3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от застарелых 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.



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

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

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

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

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



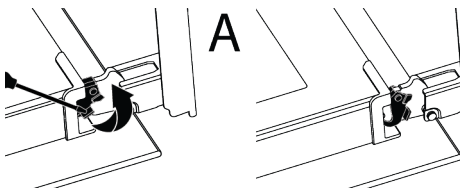
7.6 Очистка дверцы духовки

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.

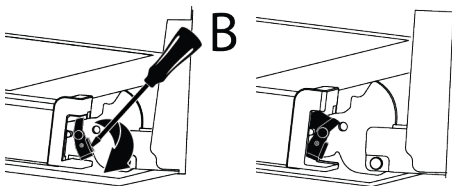
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

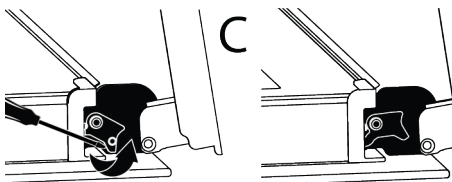
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны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



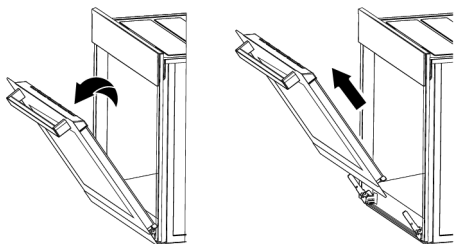
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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.

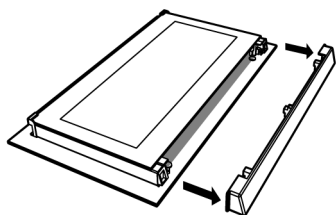
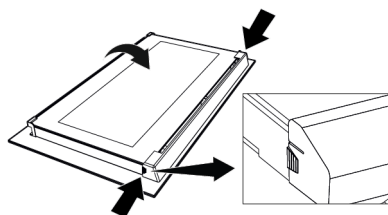


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

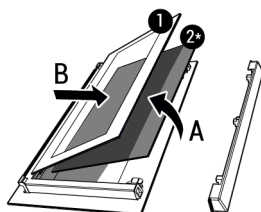
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

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



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



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

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

7.8 Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

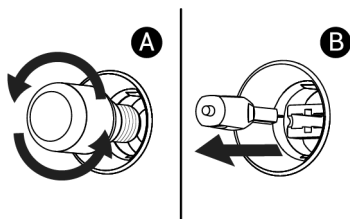
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой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

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



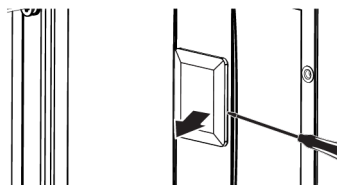
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



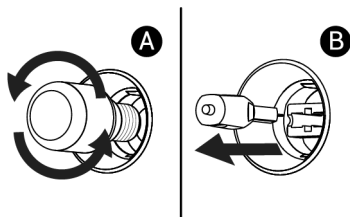
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

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 издании 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 неполадок

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

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

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

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Bun venit!

Stimate client,

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

Înțelegi conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vei proteja și pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

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

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	50
1.1 Utilizarea destinată.....	50
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	51
1.3 Siguran ă electrică.....	52
1.4 Siguran a transportului.....	53
1.5 Siguran a instalării.....	54
1.6 Siguran a utilizării.....	55
1.7 Avertismente privind temperatura	55
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	56
1.9 Siguran a gătitului	56
1.10 Siguran a legată de între inere și cură are	58
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	58
2.1 Directiva deșeurilor.....	58
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	58
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	58
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	58
3 Produsul dumneavoastră	60
3.1 Prezentarea produsului	60
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	60
3.2.1 Panoul de control	61
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului	61
3.3 Func iile de operare a cuptorului .	62
3.4 Accesoriiile produsului.....	63
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	64
3.6 Specifica ii tehnice.....	66
4 Prima utilizare	67
4.1 Prima setare a temporizatorului ..	67
4.2 Curățarea inițială	67
5 Utilizarea cuptorului	68
5.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului.....	68
5.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului	68
5.3 Setări	74

6 Informații generale privind coacerea.....	77
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	78
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	78
6.1.2 Carne, pește și pui.....	81
6.1.3 Grătar.....	82
6.1.4 Alimente de test	83
7 Întreținerea și curățarea	85
7.1 Informa ii generale privind cură area	85
7.2 Accesorii de curățare	86
7.3 Cură area panoului de control	87
7.4 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere)	87
7.5 Cură area ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	87
7.6 Cură area ușii cuptorului.....	88
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	89
7.8 Cură area lămpii cuptorului	89
8 Depanare.....	91



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

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



1.1 Utilizarea destinată

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

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



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacități fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

RO

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

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

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

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

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



1.4 Siguranța transportului

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

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

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!

să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.6 Siguranța utilizării

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

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

1.7 Avertismente privind temperatura

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

deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.

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

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
 - Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
 - Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătit. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
 - Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
 - Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- ineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit.
 - Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărta i orice păr i de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosi i hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
 - Nu o așeza i deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsa i întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circula ie aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperi i numai suprafa a necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie cură ată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz
- contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
 - Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
 - Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
 - Alimentoale inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așeza i alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut mare de grăsime se pot aprinde.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din fața a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

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

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

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

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

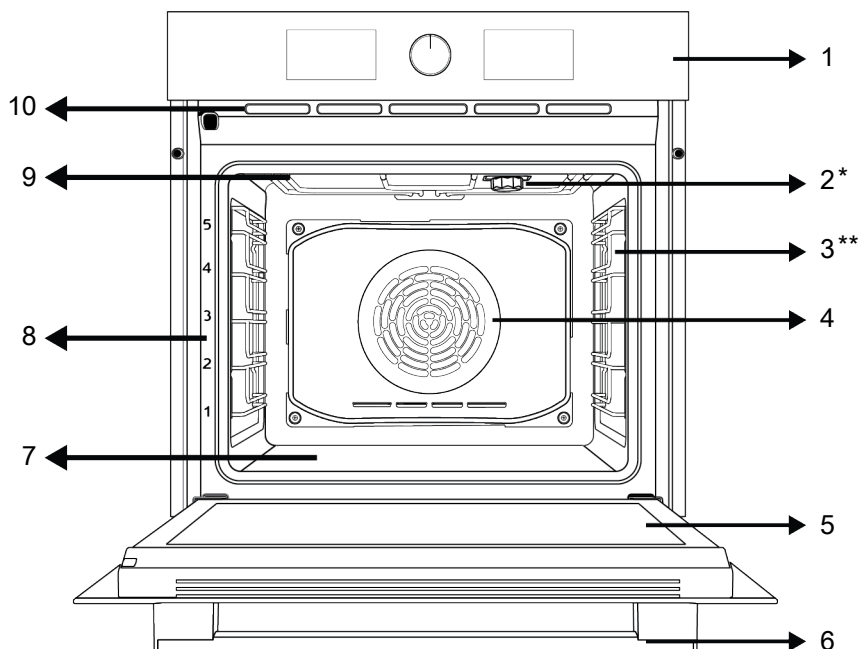
- Decongelează alimentele congelate înainte de preparare.

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

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului

RO



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

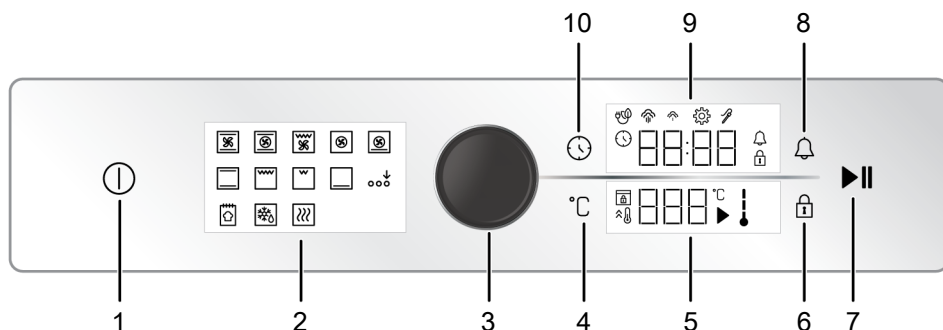
* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

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

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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

3.2.1 Panoul de control



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------|
| 1 | Tastă pornit/oprit | 2 | Afișaj func ie |
| 3 | Butonul pentru comanda cuptorului | 4 | Tastă setare temperatură |
| 5 | Zona indicatorului de temperatură | 6 | Tastă de blocare taste |
| 7 | Tastă pornire/oprire coacere | 8 | Tastă alarmă |
| 9 | Zona indicatorului Temporizator/ durată | 10 | Tastă oră și setări |

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

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Butonul pentru comanda cuptorului

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

Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

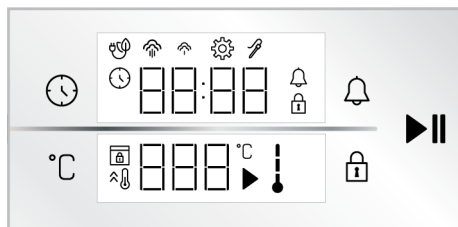
Pute i identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când

temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

Afișaj func ie

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

Zone de indicare:



Taste :

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură

 : Tastă de blocare taste

 : Tastă alarmă

 : Tastă pornire/oprire coacere

Zona indicatorului Temporizator/durată :

 : Simbol timp de coacere/ora zilei

 : Simbol alarmă

 : Simbol setări

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol coacere cu ventilator eco

 : Simbol nivel scăzut de abur *

 : Simbol nivel ridicat de abur *

 : Simbol sondă de carne *

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

 : Simbol coacere

 : Simbol temperatură

 : Simbol temperatură în cuptor

 : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

 : Simbol de blocare ușă *

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

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

Zona indicatorului de temperatură :

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar, timpul de gătire va fi puțin mai lung. Utilizarea acestei funcții este explicată în secțiunea intitulată „Funcționarea unității de control a cuptorului”.
	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.

	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Funcția pentru pâine	-	Se folosește pentru coacerea pâinii. Temperatura și ora setate automat nu pot fi modificate.
	Activarea funcției extra	-	Este folosit pentru a activa funcții de operare care nu apar la început pe afișajul funcțiilor.

3.4 Accesoriiile produsului

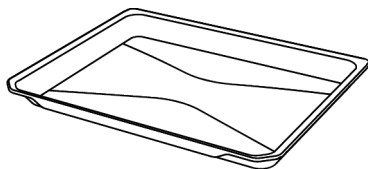
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul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



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

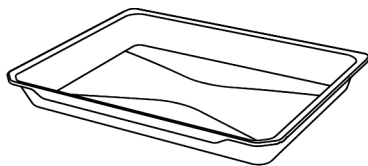
Tavă standard

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



Tavă adâncă

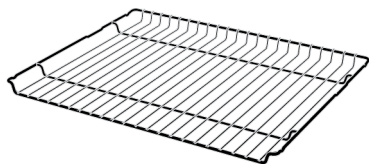
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



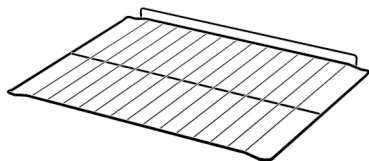
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

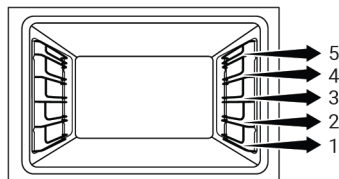


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

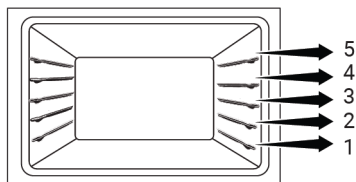
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

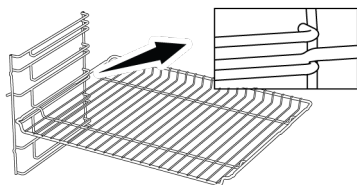


Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

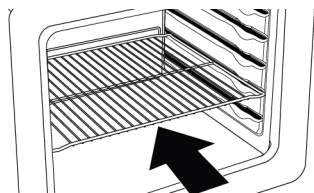
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu

ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

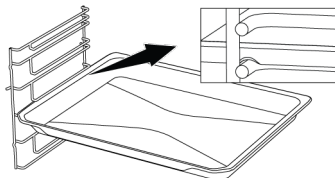
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

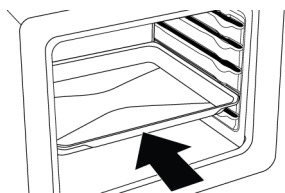
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe

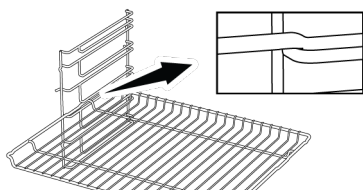
raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



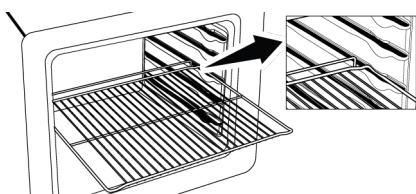
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

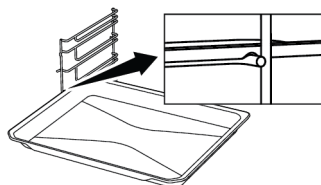


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



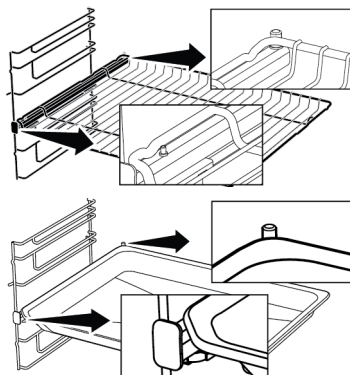
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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



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

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



3.6 Specificații tehnice

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

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

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



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



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



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

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utiliza i produsul, este recomandat să efectua i următoarele opera iuni, enumerate în sec iunile următoare.

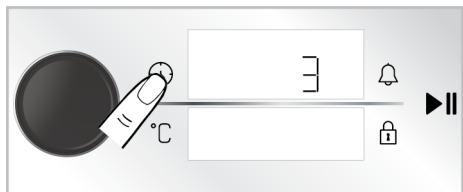
4.1 Prima setare a temporizatorului



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

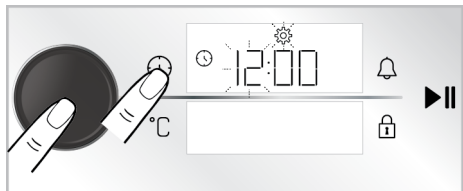
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atinge i tasta timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

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



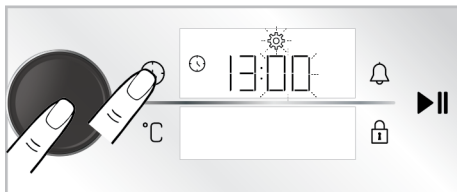
2. Activa i câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

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



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

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



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

⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



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



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

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărta i toate materialele de ambalare.
2. Scoate i toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opri i-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și cură ate.
4. Atunci când folosi i produsul, selecta i cea mai ridicată temperatură și func ia de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de

operare ale cuptorului [► 62]". Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

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

Înainte de utilizarea accesoriilor:

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

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să

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

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

funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

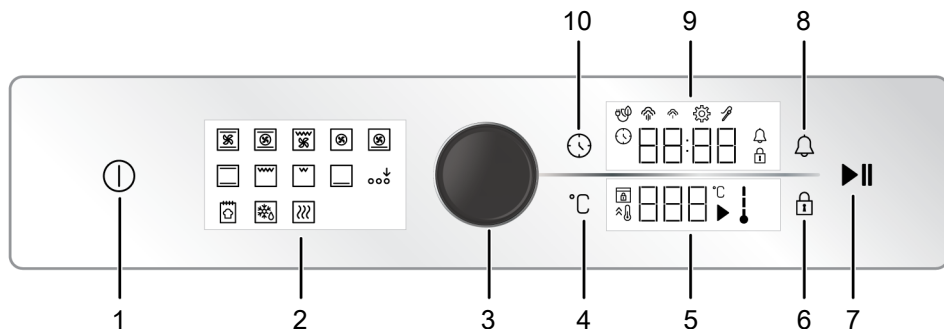
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

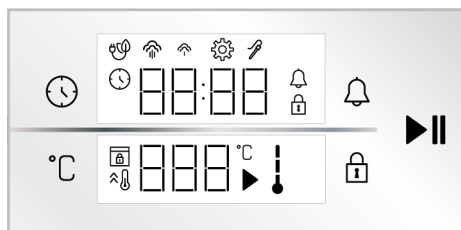
Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre-setarea și durata de coacere sunt anulate.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau apăsând pentru puțin timp.

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



- | | | | |
|---|--|----|--------------------------|
| 1 | Tastă pornit/oprit | 2 | Afișaj func ie |
| 3 | Butonul pentru comanda cuptorului | 4 | Tastă setare temperatură |
| 5 | Zona indicatorului de temperatură | 6 | Tastă de blocare taste |
| 7 | Tastă pornire/oprire coacere | 8 | Tastă alarmă |
| 9 | Zona indicatorului TempORIZATOR/durată | 10 | Tastă oră și setări |



Taste :

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă
- : Tastă pornire/oprire coacere

Zona indicatorului TempORIZATOR/durată :

- : Simbol timp de coacere/ora zilei
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol coacere cu ventilator eco
- : Simbol nivel scăzut de abur *
- : Simbol nivel ridicat de abur *
- : Simbol sondă de carne *

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

Zona indicatorului de temperatură :

- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol de blocare ușă *

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

Pornirea cuptorului

1. Porni i cuptorul atingând tasta ① .
⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima func ie de operare. Când ecranul este în această stare, func ia de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.

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

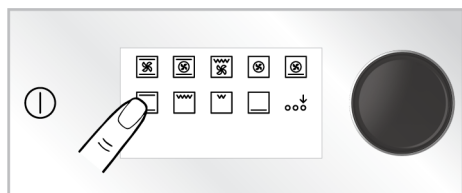
Oprirea cuptorului

- Opri i cuptorul atingând tasta ① . Ora curentă apare pe ecran.

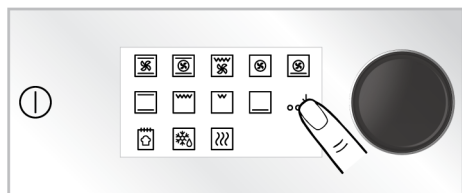
Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

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

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

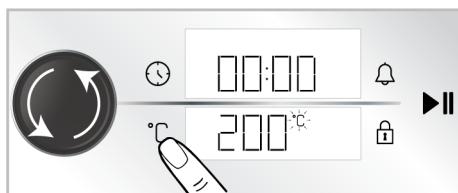


3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



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

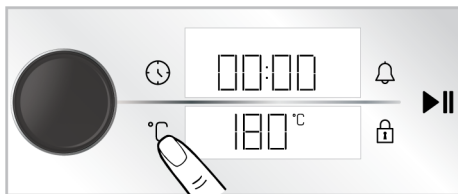
⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.



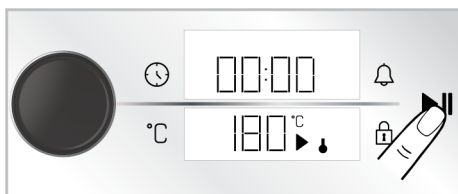
i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii presetate pentru funcția de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, este afișată cea mai ridicată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

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

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



6. După configurarea funcției de operare și a temperaturii atingeți tasta ►► pentru a începe coacerea.



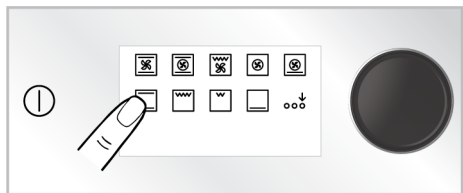
⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile ↓ și ►. Timpul de coacere începe fie numărat în sus pe afișaj. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se

va aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlezi manual coacerea și să o dezactivezi manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

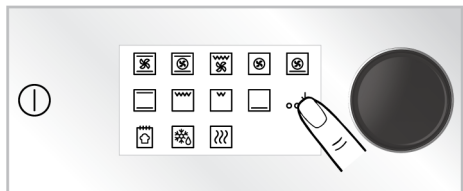
Coacerea prin setarea timpului de coacere;

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

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



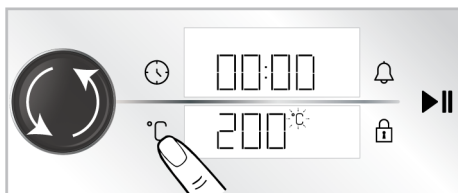
3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



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

sau atingeți tasta °C și răsuciți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

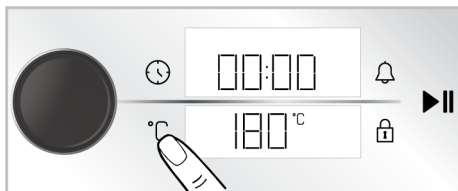
- ⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.



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

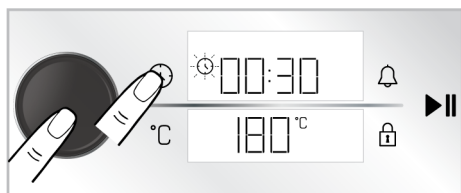
5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.

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



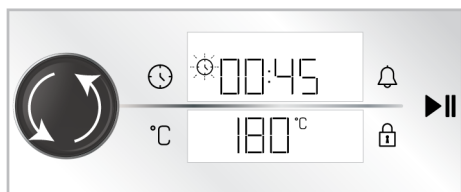
6. Apăsăți butonul de comandă al cuptorului o dată sau atingeți tasta ⌚ o dată pentru timpul de coacere.

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



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

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



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

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



- ⇒ Cuptorul începe să func ioneze imediat la func ia de func ționare și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișajul temperaturii sunt afișate

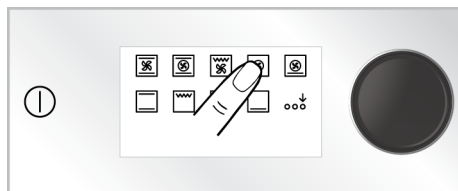
simbolurile ↓ și ▶. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce timpul de coacere reglat s-a încheiat, pe ecranul de temperatură apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

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

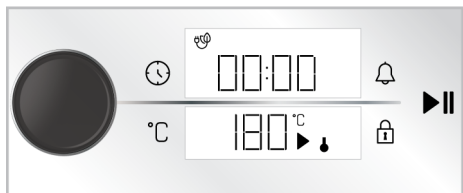
Încălzire ventilator eco

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

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



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



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

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

Funcția pentru pâine

Cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu un mod "Funcția pentru pâine" special pentru pâine. Configurațiile pentru temperatură și timp de funcționare sunt fixe.

Ingrediente

- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)

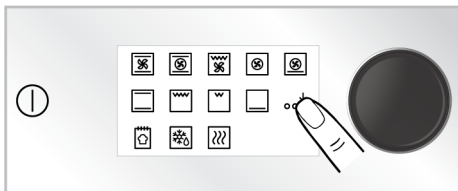
Pentru partea superioară a aluatului

- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

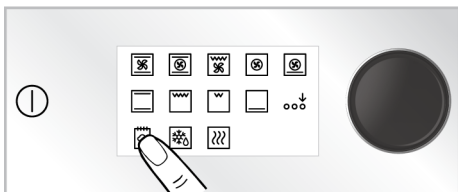
Pregătire

1. Cerneți făină într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Apa caldă se toarnă încetă începând cu părțile laterale ale bolului.
3. Frământați aluatul manual, sau cu o mașină de frământat timp de 10-15 minute.

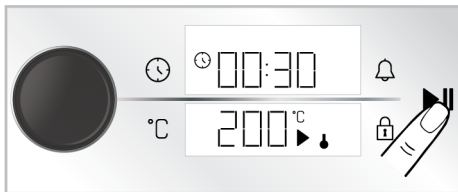
4. Întoarceți aluatul frământat de câteva ori cu mâna și puneți-l într-un bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul.
5. După ce acoperiți aluatul cu folie din plastic, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.
6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat și lăsați-l de 4-5 ore și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul să crească încă 30 de minute la temperatura camerei.
7. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului.
8. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
9. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.



10. Atingeți "Funcția pentru pâine" de pe ecranul cu funcții.



11. Începeți coacerea atingând tasta ►||.



12. La finalul timpului de gătire, avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă se atinge tasta ①, cuptorul se va opri. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

5.3 Setări

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

Activarea blocării tastelor

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

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



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



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

Dezactivarea blocării tastelor

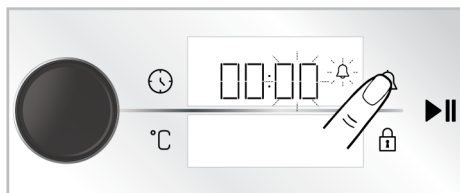
1. Atinge i tasta  până când simbolul  apare pe afișajul cronometru/ceas.
⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul  dispăre de pe afișajul cronometru/durată, iar tasta blocare este dezactivată.

Setarea alarmei

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

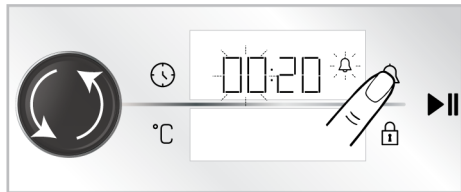
i Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

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



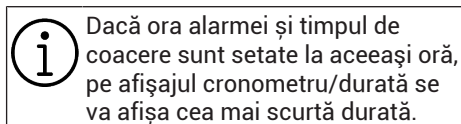
2. Mai întâi setați minutele răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activați câmpul cronometruului atingând tasta  o dată.

3. Reglați durata răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsă i încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



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

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



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

Dezactivarea alarmei

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

⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsă i o dată tasta  pentru a reseta intervalul alarmei.

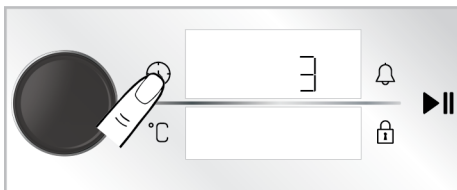
⇒ Simbolul  începe să clipească pe ecranul cronometru/ceas.
2. Răsuciți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga până când ora alarmei ajunge la „00:00”.

Setarea volumului

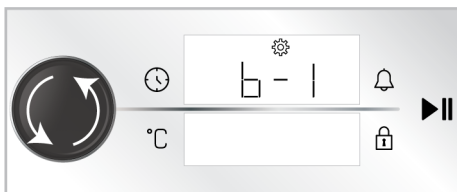
Pute i seta volumul unită ii de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

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

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

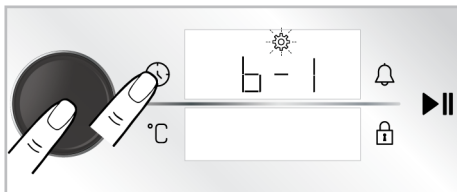


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când „b-1” sau „b-2” este afișat pe ecranul cronometru/durată.



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

⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



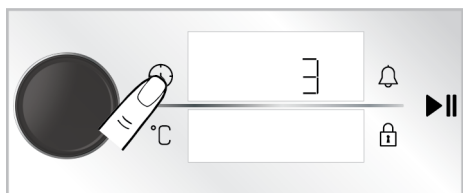
4. Configura i tonul dorit răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
5. Confirmați configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

Setarea luminozității afișajului

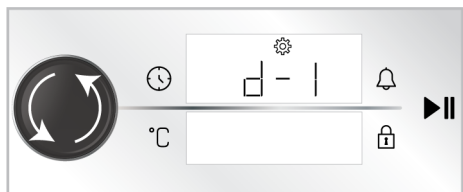
Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorului trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

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

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

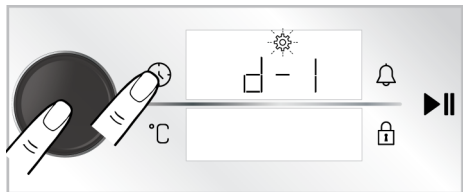


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "d-1", "d-2" sau "d-3" este afișat pe ecranul cronometru/durată.



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

⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



4. Configurați luminozitatea dorită răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.

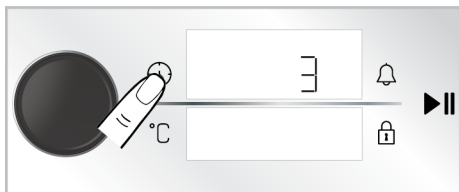
5. Confirmați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

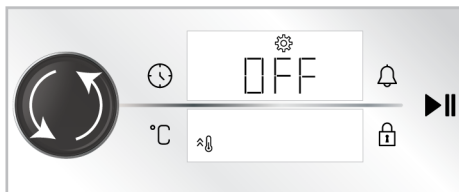
Puteți opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu funcția de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activați setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

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

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

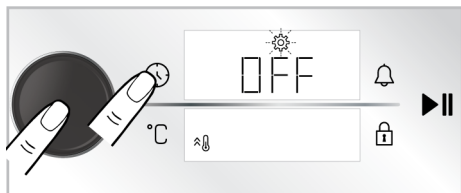


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul  și "OFF (OPRIT)" este afișat pe afișaj.

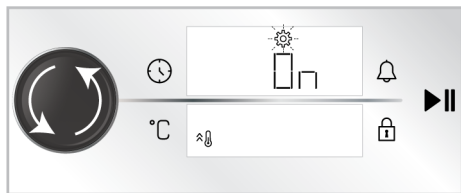


3. Activați configurarea preîncălzirii rapide (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

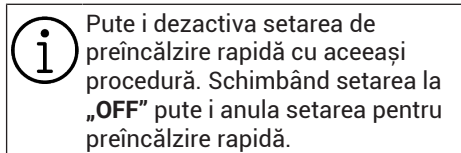
⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



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



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

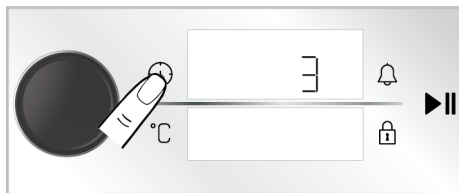


Modificarea orei exacte

Pentru a schimba ora setată anterior,

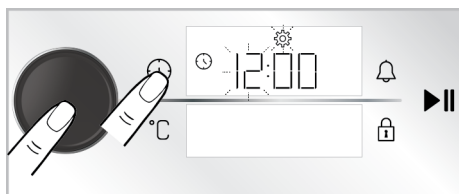
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

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



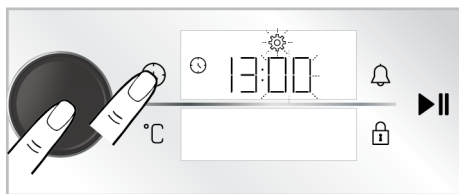
2. Activați câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând ⌚ tasta o dată.

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



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

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



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

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

6 Informații generale privind coacerea

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

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente.

Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschide i ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor. Atunci când deschide i ușa cuptorului, păstra i distan a.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe păr ile superioare ale mobilierului, datorită diferen ei de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în func ie de re etă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărta i întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform re etei proprii, pute i consulta ca referin ă re etele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performan e de coacere. Respecta i întotdeauna avertismentele și informa iile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosi i.
- Tăia i hârtia de copt pe care o ve i folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosi i hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performan ă bună de coacere, așeza i mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimba i pozi ia pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

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

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere.

- Dacă prăjitura este umedă, folosi i o cantitate mică de lichid, sau reduce i temperatura cu 10°C.
 - Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, pune i pe raftul inferior, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
 - Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosi i mai pu în lichid, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
- Ponturi pentru produsele de patiserie**
- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, crește i temperatura cu aproximativ 10°C și reduce i timpul de coacere. Umezi i foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
 - Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigura i-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
 - Dacă aluatul este rumenit la suprafa ă, dar partea inferioară este necoaptă, asigura i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca i să întinde i sosul uniform între foile de aluat și compozi ie.
 - Coace i în pozi ie și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

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

- Nu modifica i setarea temperaturii după începerea gătitului în func ia de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschide i ușa cuptorului atunci când coace i în func ia de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

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

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

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

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

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puului, curcanului întreg și bucă ilor mari de carne, crește performan a de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.

- Lua i în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsa i carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Găti i preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârna ii

precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate

pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așeza i mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

- **Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Pune i pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așeza i alimentele pe care dori i să le prepara i pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășe i dimensiunile elementului de încălzire.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Alimente de test

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

- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indica i în tabel pot varia.
- Așeza i grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frige i pe grătar, introduce i tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o cură are mai ușoară, turna i apă în tava cuptorului.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

RO

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

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

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

Inox - suprafețe inoxidabile

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

- Agenții de cură are pulverizate/aplicate pe suprafața trebuie curățate imediat. Agenții de cură are abrazivi lăsați pe suprafața fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafețelor emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [▶ 87]").
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgărie. Nu folosiți un produs extern de curățare a cuptorului.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.

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

Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

7.2 Accesorii de curățare

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

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când cură a i panourile și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce cură a i panourile din inox cu butoane de control, nu utiliza i agent de cură are a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urma i instruc iunile de cură are descrise în sec iunea „Informa ii generale despre cură are” în func ie de tipurile suprafe elor din interiorul cuptorului.

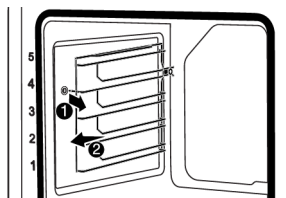
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pere ii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperi i decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în func ie de model. Dacă există un perete catalitic, consulta i sec iunea “Pereți catalitici” pentru informa ii. Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoate i rafturile înainte de a cură a pere ii laterali. Apoi, realiza i cură area așa cum este descris în sec iunea „Informa ii generale despre Informații curățare generală func ie de tipul suprafe ei peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoate i partea din fa ă a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.

2. Trage i raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.

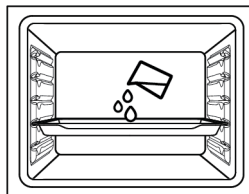


3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite cură area murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurin ă care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafe elor interioare.

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



3. Seta i cuptorul la modul de funcționare “Încălzire inferioară” și lăsa i să func ioneze la 100°C timp de 20 de minute.

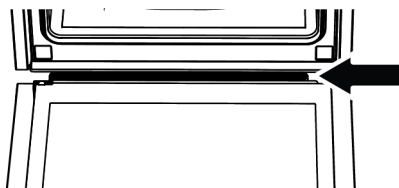
Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

În cazul murdăriei dificile cură a i produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i-l cu o cârpă uscată.



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

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



7.6 Curățarea ușii cuptorului

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

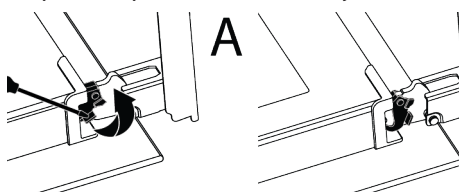


Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

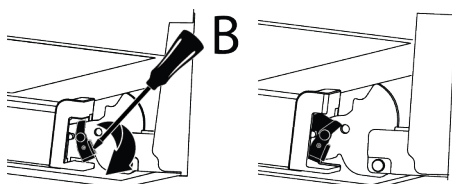
Îndepărtarea ușii cuptorului

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

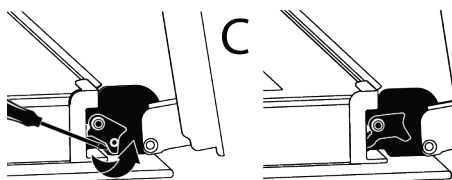
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



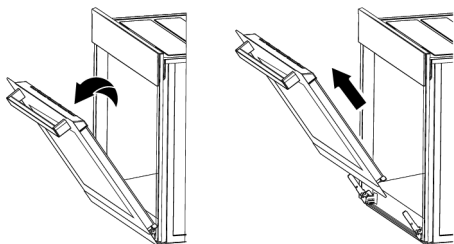
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

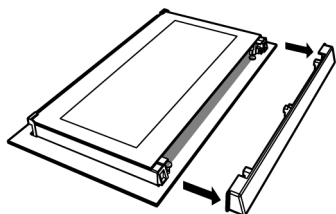
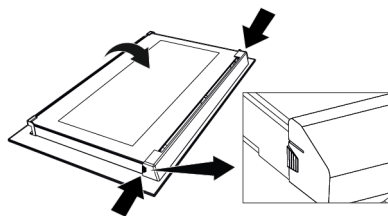


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalezi ușa, asigură-te că se închide corect și că clemele de pe locul balamalei.

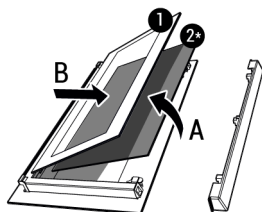
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

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



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



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

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

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

defectării lămpii cuptorului, o putei înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

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

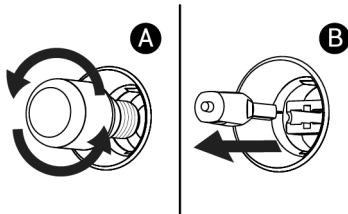
În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

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



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine

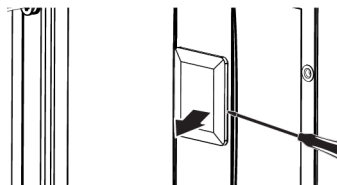
și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă.



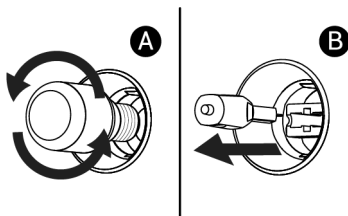
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

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

În timp ce cuptorul este în func iune se emană abur.

- Este normal să vede i vapor i în timpul func ionării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

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

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

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

Produsul nu func ionează.

- Siguran a poate fi defectă sau arsă. >>> Verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i-le dacă este necesar sau reactiva i-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verifica i dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu func ionează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu func ie de blocare a tastelor, este posibil ca această func ie să fie activată, dezactiva i blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocui i lampa cuptorului.

- Fără curent electric >>> Asigura i-vă că re eaua electrică este func ională și verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i siguran ele dacă este necesar sau reactiva i-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită func ie și/sau temperatură de coacere. >>> Seta i cuptorul la o anumită func ie și/sau temperatură de coacere.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Seta i ora.
- Fără curent electric >>> Asigura i-vă că re eaua electrică este func ională și verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i siguran ele dacă este necesar sau reactiva i-le.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigura i-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor func iona.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Seta i timpul / Opri i butoanele func iilor și comuta i-le din nou în pozi ia dorită.

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

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigura i-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defec iunea persistă contacta i unitatea de service autorizată.

Rețeaua de service Beko România

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

Call Center

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

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

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