



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Вбудована духовка

Посібник користувача



BBIE12300XD

RO / UK

385.4400.44/R.AA/18.07.2020/4-4

7768288334

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării.....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	4
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	7
Siguranța instalării.....	7
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura.....	8
Utilizarea accesoriilor.....	9
Siguranța preparării.....	9
Siguranța legată de întreținere și curățare.....	10

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

Regulamentul privind deșeurile.....	11
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat.....	11
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	11
Recomandări pentru economisirea energiei.....	11

3 Produsul dumneavoastră 12

Prezentarea produsului.....	12
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	13
Controlul cuptorului.....	13
Funcțiile de operare a cuptorului.....	14
Accesoriile produsului.....	15
Utilizarea accesoriilor produsului.....	16
Specificații tehnice.....	19

4 Prima utilizare 20

Prima setare.....	20
Prima curățare.....	20

5 Utilizarea cuptorului 21

Informații generale despre utilizarea cuptorului.....	21
Funcționarea unității de control a cuptorului.....	21
Setări.....	24

6 Informații generale privind gătitul 27

Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	27
Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	27
Came, pește și pui.....	30
Grăitoare.....	31
Rețete de test.....	32

7 Întreținere și curățare 33

Informații generale privind curățarea.....	33
Curățarea accesoriilor.....	34
Curățarea panoului de control.....	34
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare).....	34
Curățarea cu abur (Easy Steam Cleaning).....	35
Curățarea ușii cuptorului.....	35
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	36
Curățarea lămpii cuptorului.....	37

8 Depanare 39

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠ Folosiți exclusiv 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.

⚠ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

⚠ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a nimelilor de compnie

- 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 lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați 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 încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- 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 pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat 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.

Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală. Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni

deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau

- deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
 - Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
 - Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
 - Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
 - Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
 - Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.

Utilizarea accesoriilor

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

Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe

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



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 pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurii electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

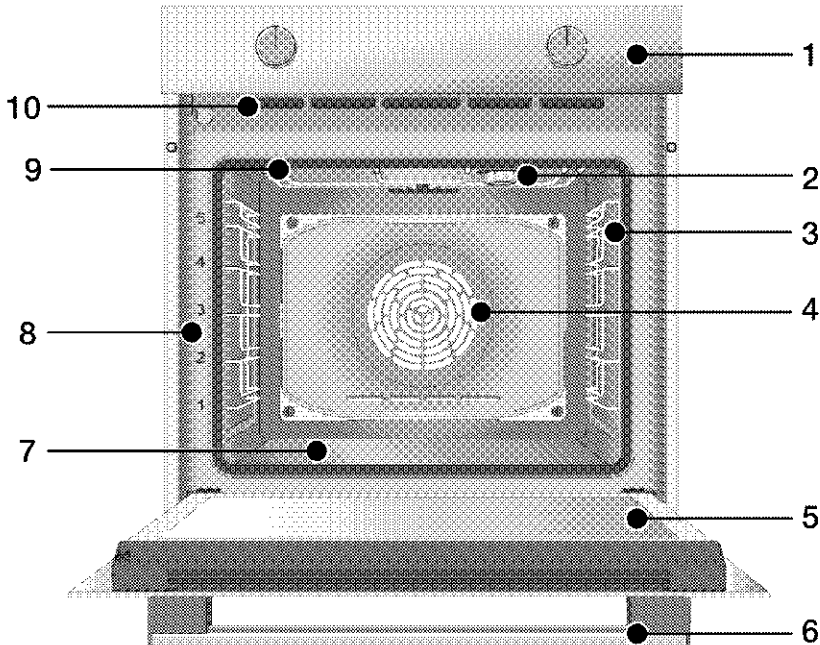
Recomandări pentru economisirea energiei

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

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opritiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, aplicați întotdeauna preîncălzirea. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace în același timp, 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.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă*
- 3 Rafturi de sârmă**
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Element de încălzire inferior (placă de oțel la partea de jos)
- 8 Poziții pe raft
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilare

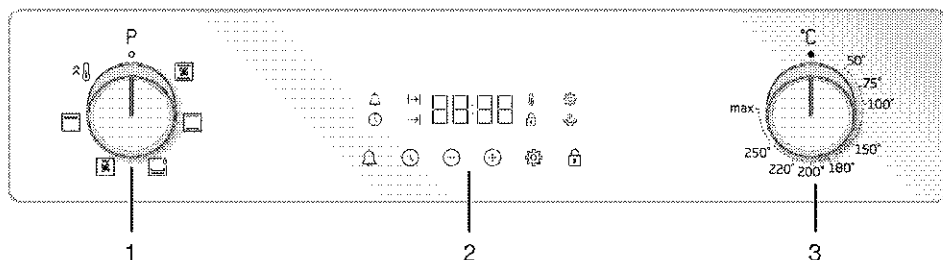
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

** Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu rafturi de sârmă. În ilustrație, rafturile cu sârmă sunt prezentate în scopul exemplificării.

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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.

Controlul cuptorului



1 Buton de selectare funcție

2 Temporizatorul

3 Buton de temperatură

Dacă există butoane pentru comanda aparatului, acestea pot fi încastate în panou și pot ieși în momentul apăsării, la unele modele. Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

Buton de selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

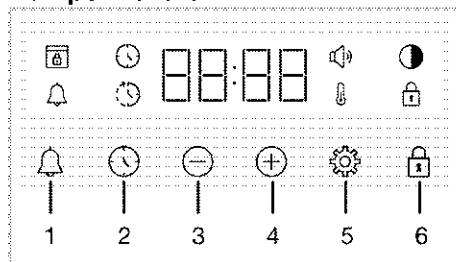
Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii, de pe afișaj. Simbolul temperaturii apare pe afișaj atunci când începe coacerea, și dispare la atingerea temperaturii setate. Atunci când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, simbolul temperaturii re apare.

Temporizatorul



1 Tastă alarmă

2 Tastă de setare oră

3 Tastă de creștere valoare

4 Tastă de reducere valoare

5 Tastă setări

6 Tastă de blocare taste








Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere
- : Simbol alarmă
- : Simbol luminozitate
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol volum
- : Simbol de blocare ușă*

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

Funcțiile de operare a cuptorului

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

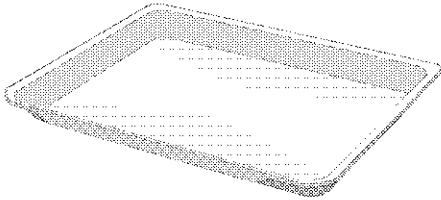
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniul de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Încălzire superioară și inferioară	*	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
 	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pizza și pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Booster	-	Toate elementele de încălzire ale cuptorului funcționează. Această funcție de operare este utilizată pentru a aduce rapid cuptorul la temperatura dorită (preîncălzire). Nu o utilizați pentru coacere.

*Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură.

Accesoriile produsului

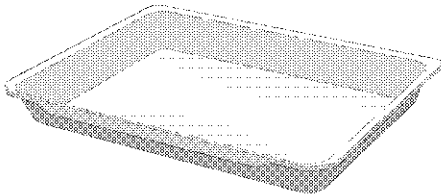
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

NOTICE : Tăvile aparatului pot fi deformate, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava se răcește.



Tavă standard

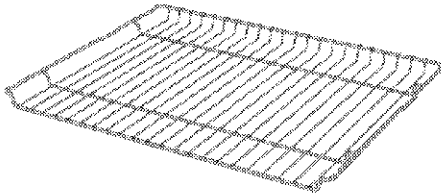
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



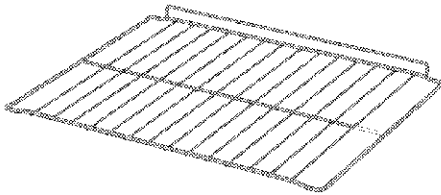
Tavă adâncă

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

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

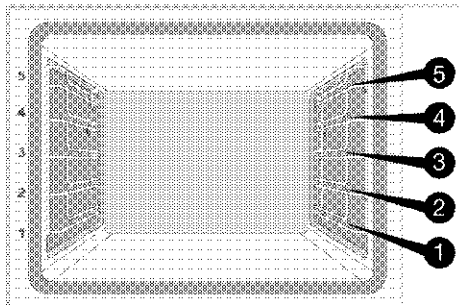
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

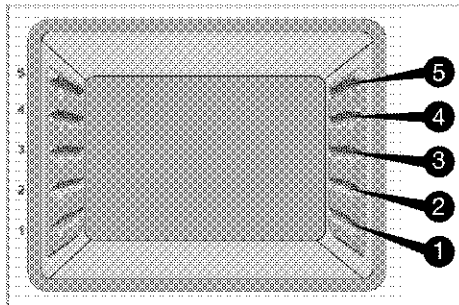
Rafturile de coacere

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.

Modele cu rafturi de sârmă



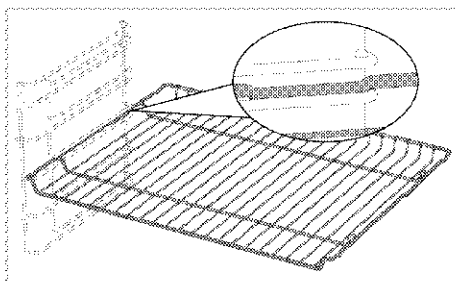
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

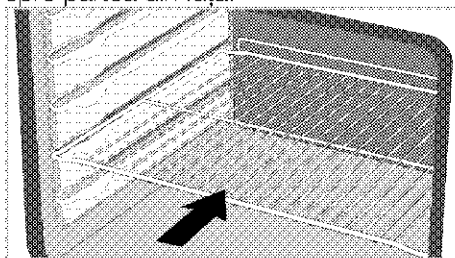
Modele cu rafturi de sârmă:

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 o coacere mai bună, grătarul de 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.



Modele fără rafturi de sârmă:

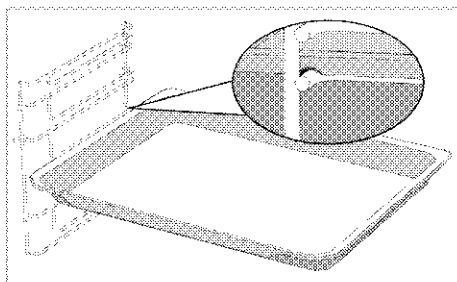
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

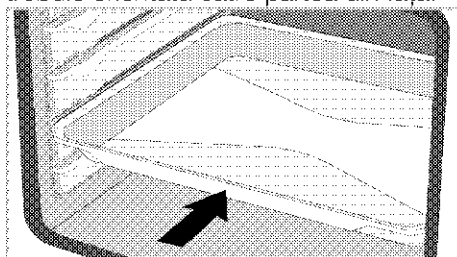
Modele cu rafturi de sârmă:

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 o coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



Modele fără rafturi de sârmă:

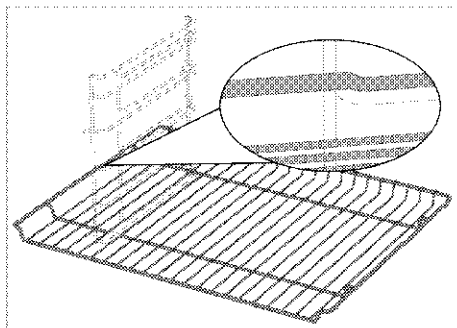
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



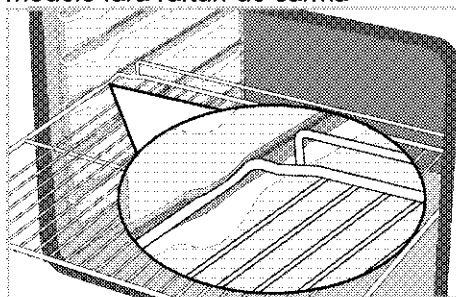
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

Modele cu rafturi de sârmă

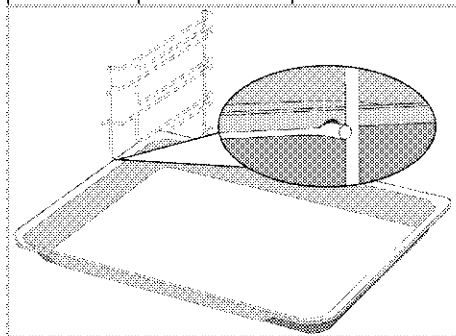


Modele fără rafturi de sârmă



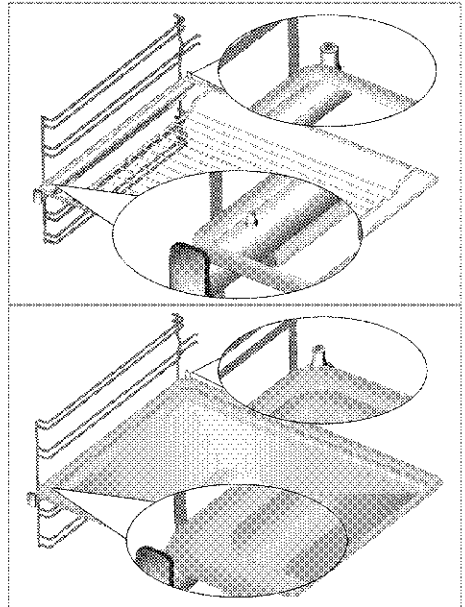
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raft. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe blocarea din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtarea completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Model cu rafturi de sârmă și șine telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul de sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare de sârmă cu șină telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile de pe fața și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (ca în în figură).



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min.H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	2.4 kW
Tip cuptor	Cuptor asistat de ventilator

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1- Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.



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



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



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

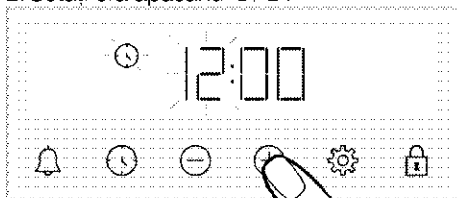
4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

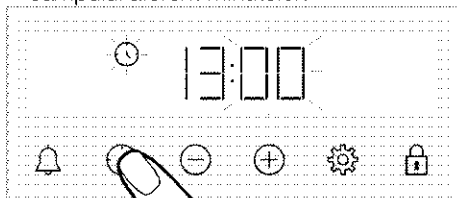
Prima setare

i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

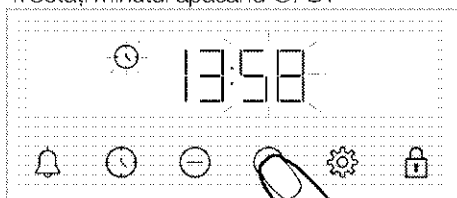
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setati ora apăsând (+)/(-).



3. Apăsati tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând (+)/(-).



5. Apăsati tasta ⌚ sau ⚙️ pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe ecran.

i Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ⌚ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați momentul zilei setând ora, sau apăsând tasta ⌚ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei curente sunt anulate, în cazul întreruperii alimentării electrice. Acestea trebuie redate din nou.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Porniți produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire

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

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


Lumina cuptorului

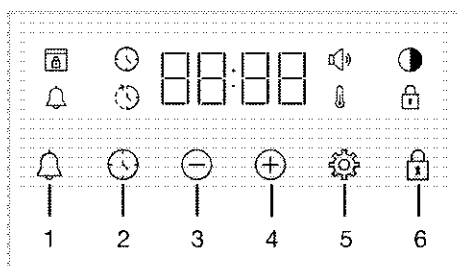
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp.

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

Funcționarea unității de control a cuptorului









Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- i** The maximum time that can be set for the cooking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- i** În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- i** Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- i** Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- i** În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol luminozitate
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol volum
-  : Simbol de blocare ușă*

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

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea, folosiți butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

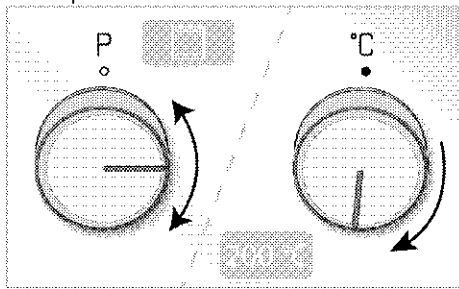
Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).



Prepararea 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.

Exemplu:





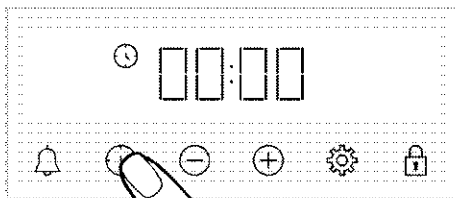
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.





» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran apare . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispăre. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

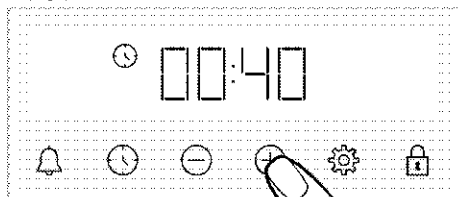
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



-  După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta  direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele / .



3. Reglați timpul de coacere cu tastele ⊕ / ⊖.




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

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate.

Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și  apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispăre.



5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran **apare mesajul „End” (Terminat)** simbolul  clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

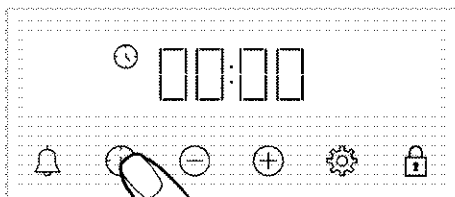
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară;

Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

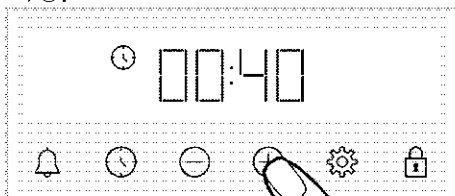
1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.





i După setarea funcției și temperaturii de operare, puteți seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta ⊕ direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modificați ora cu tastele ⊕ / ⊖ .

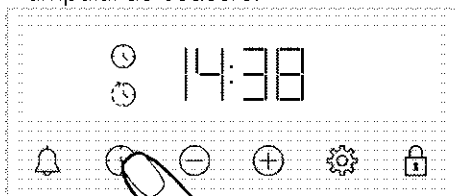
3. Reglați timpul de coacere cu tastele ⊕ / ⊖.



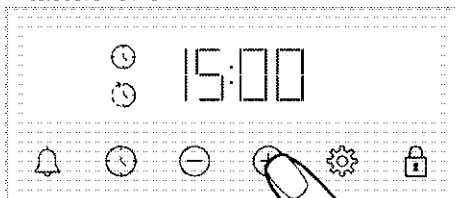
i Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.

» După setarea timpului de coacere, simbolul  este afișat constant pe ecran.

4. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.



5. Reglați timpul final de preparare cu tastele ⊕ / ⊖.



» După setarea timpului de coacere, simbolul ☹ și simbolul cu simbolul perioadei de timp apar constant pe afișaj. De îndată ce începe coacerea, simbolul ☹ dispăre.

6. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

» **Ceasul cuptorului calculează automat timpul pentru începerea coacerii, scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Atunci când sosește ora începerii coacerii, funcția selectată a cuptorului va fi activată, iar cuptorul va fi încălzit la temperatura setată. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și ⏪ apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul ⏪ dispăre.

7. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran **apare mesajul „End” (Terminat)** simbolul ☹ clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

8. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

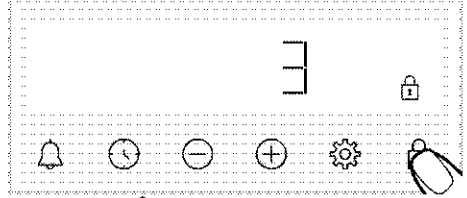
i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni reluarea funcționării cuptorului la sfârșitul avertismentului, fixați butonul de temperatură și butonul de funcție la **poziția „0”** și opriți cuptorul.

Setări

Activarea blocării tastelor

Puteți împiedica intervențiile asupra unității de control, activând funcția de blocare a tastelor.

1. Apăsăți ⏪ până când simbolul ⏪ apare pe afișaj.



» Simbolul ⏪ apare și numărătoarea inversă 3-2-1 începe pe afișaj. La încheierea numărătorii inverse, este activată blocarea tastelor. La apăsarea oricărei taste atunci când blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul ⏪ clipește.

i Dacă eliberați tasta X înainte de încheierea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu va fi activată.

i Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsăți ⏪ până când simbolul ⏪ dispăre de pe afișaj.



» Simbolul ⏪ dispăre, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

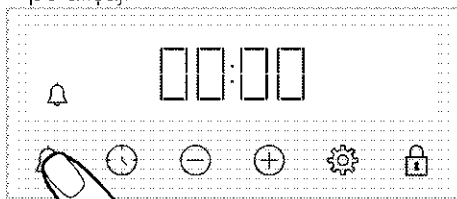
Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

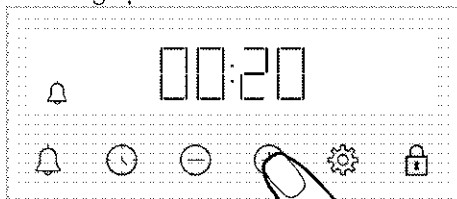
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


i The maximum alarm time is 23 hours 59 minutes.


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmei cu tastele / .



» După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe numărătoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.




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


Dezactivarea alarmei

1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute. Apăsați orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.



» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.

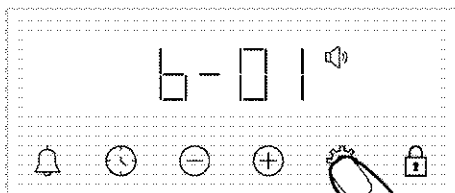
Dacă doriți să anulați alarma;



1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când apare „00:00”.

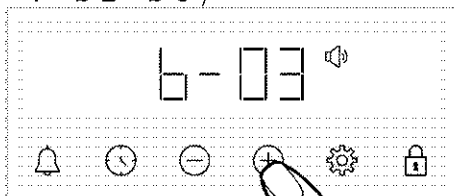
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.


Modificarea nivelului volumului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.



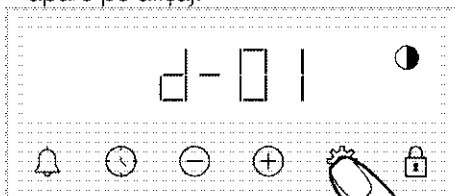
2. Setati nivelul dorit cu tastele / . ("b-1" - "b-2" - "b-3")





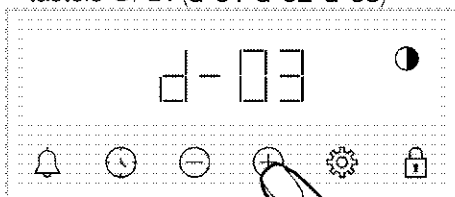
3. Apăsați tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.


Setarea luminozității afișajului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.





2. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele / . (d-01-d-02-d-03)





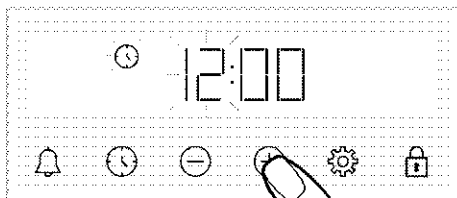
» Apăsați tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.



Modificarea orei

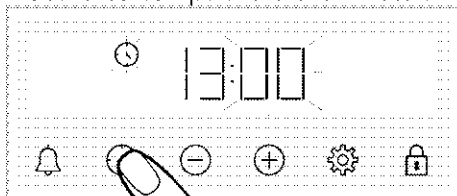
Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior,


1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

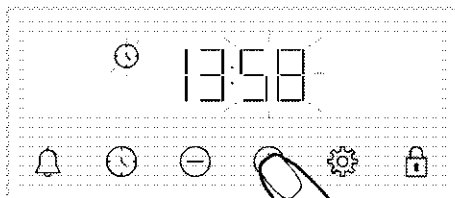
2. Setati ora apăsând / .






3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setăți minutul apăsând .



5. Apăsați tasta  sau  pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe ecran.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.

- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

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

Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu

aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.

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

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Tavă unică	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	150	20 ... 30
Prăjitură pandispan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40

Aliment	Cantitatea tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țmp de coacere (min.) (aprox.)
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	160	20 ... 30
Prăjitură	Tavă unică	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie cu cremă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Lasagna	Tavă unică	Vas de sticlă/metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Pizza	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

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 comercial.

Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puiului, curcanului și bucăților mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătire per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 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 central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.

Aliment	Cantitate tavă	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max după 180... 190	60... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max după 170	110... 120
Pui fript (1.8-2 kg)	Tavă unică	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max după 190	60... 80
Turcia (5.5 kg)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max după 180... 190	150... 210
Pește	Tavă unică	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

Carnea roșie, peștele și puiul se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruiile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertismente generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
 - Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**
- ### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar
- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
 - Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
 - În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
 - Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Pozitie pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4-5	250	20... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4-5	250	25... 35
Chiftele (vită) -12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4-5	250	20... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4-5	250	25... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4-5	250	25... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4-5	220	20... 30
Pâine toast	Grătar de 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.

Grătar inferior asistat de ventilator Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Pozitie pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	200	30... 35
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	25... 35
Chiftele (vită) -12 bucăți	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	30... 40
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Grătar de sârmă Așezați o tavă pe un raft inferior	Grătar inferior asistat de ventilator	3	15 min. 250, după 180... 190	90... 110

Nu preîncălziți pentru coacerea/frigerea alimentelor specificate în acest tabel.

Rețete de test

Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN

60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	150	20 ... 30
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	160	20 ... 30
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70

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 comercial.

Grăitoare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

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

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Durata de viață a produsului este prelungită, iar problemele frecvente se reduc, dacă acesta este curățat la intervale regulate.
- Aparatul trebuie curățat corespunzător după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este necesar un agent de curățare special pentru curățarea produsului. 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.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.

- În timp, poate apărea o ușoară decolorare pe suprafețele de inox și oțel inoxidabil. Acest lucru nu afectează funcționarea acestui produs.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon și proteine de pe suprafețe imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea ușoară cu abur”).
- În cazul contaminării excesive cu resturi alimentare arse pe suprafață, utilizați burete de sârmă și un produs de curățat cuptoare.
- Puteți obține un aparat de curățare recomandat pentru suprafețe emailate, de la un centru tehnic autorizat. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorului.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să

strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă moale. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați un burete pe dispozitivul de curățare și așteptați până când acesta funcționează corect. 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. Suprafețele pot suferi deteriorări.

Curățarea accesoriilor

Dacă nu se specifică altfel în manualul de utilizare, nu curățați accesoriile produsului în mașina de spălat vase.

Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile de control și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

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

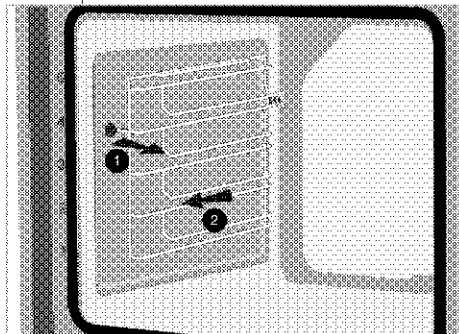
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale

despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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

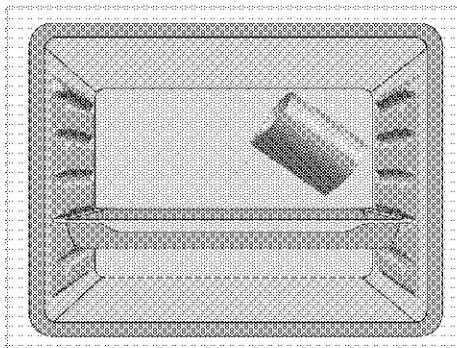


3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea cu abur (Easy Steam Cleaning)

Această funcție asigură o curățare ușoară, deoarece murdăria (care nu a fost lăsată prea mult timp) este înmuiată de aburul degajat în interiorul cuptorului și picăturile de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

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



3. Setati cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.
4. Deschideți ușa imediat și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed. La deschiderea ușii, se va degaja abur. Apare pericolul de arsură. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
5. Folosiți apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu abur (easy steam cleaning), apa introdusă în tavă pentru a înmuia stratul subțire de resturi/murdărie din cavitatea cuptorului se evaporă și se condensează în cavitatea cuptorului și pe geamul interior al ușii cuptorului, prin urmare, apa se poate scurge atunci când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

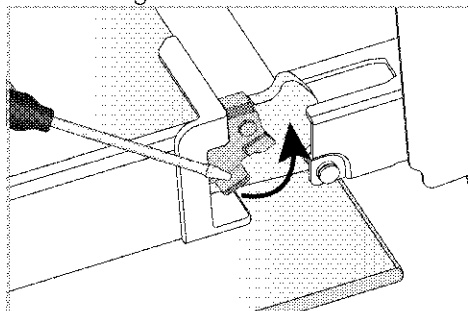
Curățarea ușii cuptorului

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

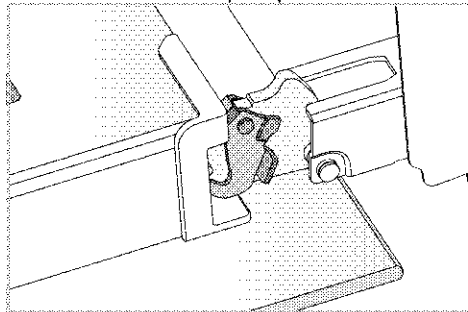
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.

Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

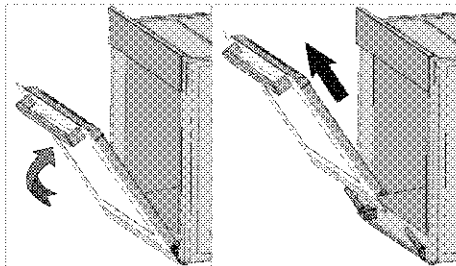


Inchidere balama - poziție închisă



Inchidere balama - poziție deschisă

3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



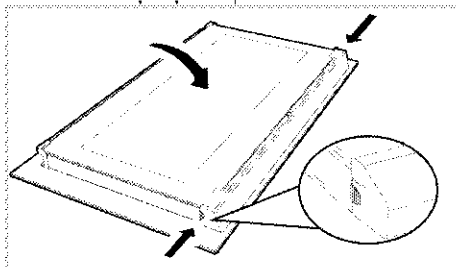
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

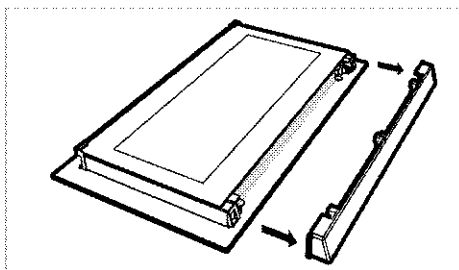
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

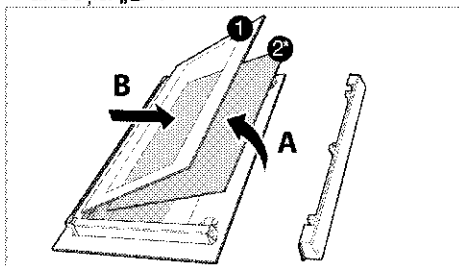
1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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



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

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

Curățarea lămpii cuptorului

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

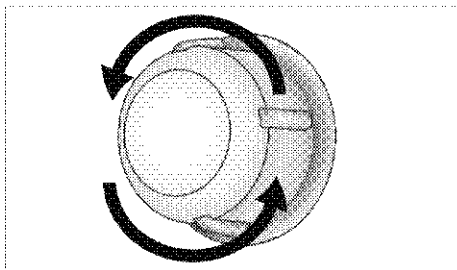
Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

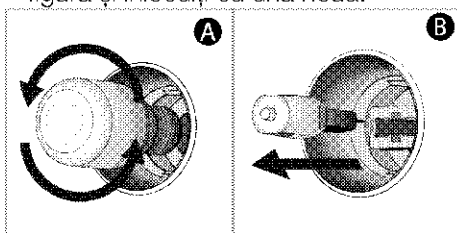
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Lampa cuptorului este reprezentată de un bec electric special, rezistent la 300 °C. Lămpile cuptorului pot fi obținute de la centrele de servicii autorizate.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

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

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



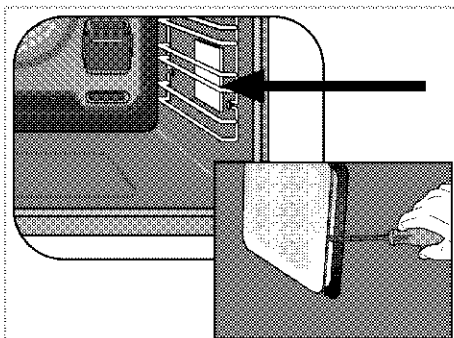
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

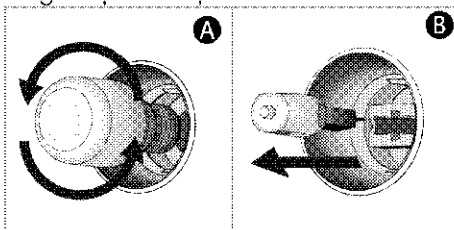
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.

4. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

- Acest lucru este normal. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

- Vaporii care apar în timpul coacerii se pot condensa și forma picături de apă, atunci când intră în contact cu suprafețe reci ale aparatului. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Atunci când părțile metalice se încălzesc, acestea se pot dilata, provocând zgomot. >>> *Aceasta nu este o defecțiune.*

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*

Becul cuptorului nu funcționează.

- Becul cuptorului este defect. >>> *Schimbați becul cuptorului.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*

(La modelele cu cronometru) Afișajul ceasului clipește sau simbolul este aprins.

- A avut loc o întrerupere anterioară a alimentării electrice. >>> *Reglați ora/Deconectați și reconectați aparatul.*

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	4
Електрична безпека	5
Безпека під час транспортування	6
Безпечне встановлення	7
Безпека використання	7
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	8
Безпека при готуванні	8
Безпечне обслуговування та очищення	9

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів	11
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11
Утилізація пакувальних матеріалів	11
Поради з енергозбереження	11

3 Ваш виріб 12

Опис виробу	12
Знайомство та використання панелі управління виробом	13
Управління піччю	13
Функції печі	14
Додаткове приладдя	15
Використання додаткового приладдя	16
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19

4 Перше використання 20

Перше налаштування	20
--------------------------	----

Перша чистка	20
--------------------	----

5 Використання духовки 21

Загальна інформація щодо використання духової шафи	21
Функціонування блоку управління піччю	21
Параметри	24

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 26

Загальні застереження про приготування їжі в духовці	26
Випічка та їжа в духовці	26
М'ясо, риба та птиця	28
Гриль	29
Тестові продукти	30

7 Догляд і технічне обслуговування 31

Загальна інформація щодо очищення	31
Чищення приладдя	32
Очищення очищення панелі управління	32
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)	32
Легке чищення парою	33
Очищення дверцят духовки	33
Зняття внутрішнього скла дверцят печі	34
Чищення лампи печі	34

8 Пошук та усунення несправностей 36

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠** Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для розморожування, запікання, смаження та грилювання їжі.
 - Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.
- ⚠** Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин
- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають

щодо безпечного використання та небезпек виробу.


- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.

- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.

- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
 - Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
 - Ніколи не торкайтесь вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.
 - Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.
 - Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
 - Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
 - Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
 - Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.
 - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
 - **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
-  **Безпека під час транспортування**
- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
 - Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
 - Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для

транспортування та переміщення виробу.

- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні. Забороняється транспортувати виріб, якщо всередині нього знаходиться вода. Транспортування може здійснюватися лише після повного видалення води.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.

- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому

лікв та/або вживання алкоголю.

- Легкозаймісті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймісті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.
- Петлі дверцят виробу переміщуються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займісті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть

нагріватися до дуже високих температур під час роботи.

- Дотримуйтеся безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.



Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.



Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в

- їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
 - Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
 - Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
 - Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви

використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби,

металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці.

Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

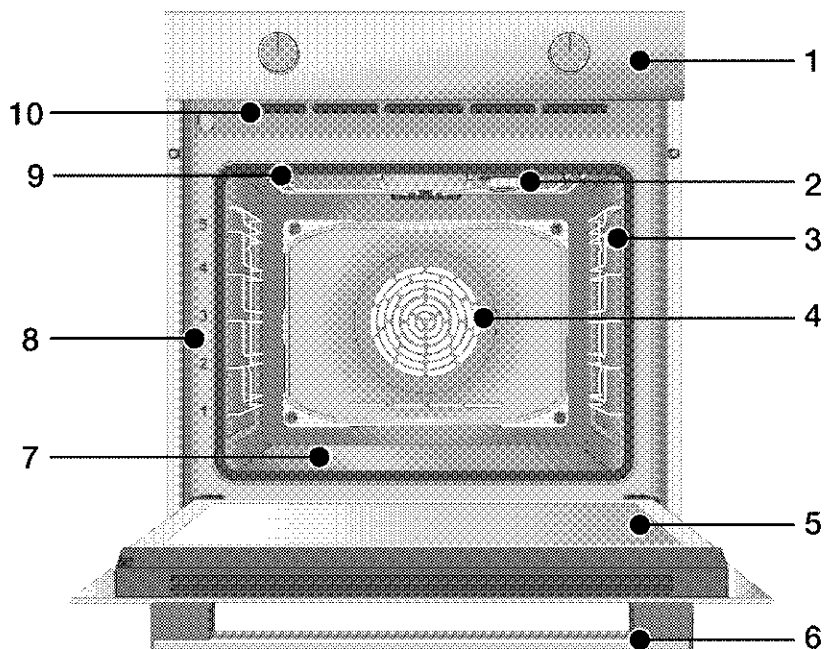
Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



- 1 Пульт управління
- 2 Лампа*
- 3 Решітчаста полицка**
- 4 Двигун вентилятора (за сталевую пластиную)
- 5 Двері
- 6 Ручка
- 7 Нижній нагрівач (нижня сталева пластиною)
- 8 Розташування полиці
- 9 Верхній нагрівач
- 10 Вентиляційні отвори

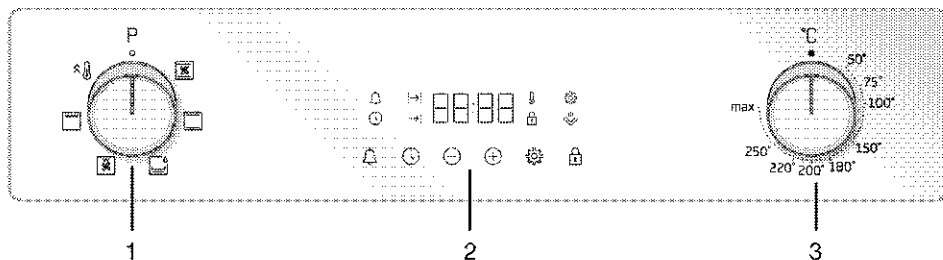
* Залежить від моделі. На вашому виробі може бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнитися від ілюстрації.

** Залежить від моделі. Ваш виріб може бути без решітчатих полицок. На ілюстрації решітчасті полицки показані як прикладу.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору програм
- 2 Таймер
- 3 Ручка терморегулятора

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панелі, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору програм

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка терморегулятора

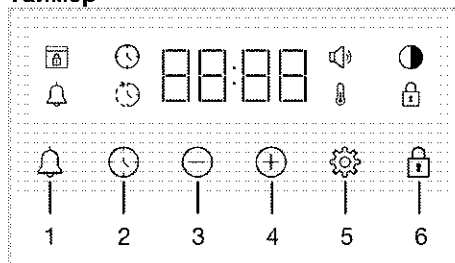
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається

нижче встановлених температур, з'являється позначка температури.

Таймер



- 1 Кнопка сигналу
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок








Позначки дисплею

- : Позначка часу готування
- : Позначка часу завершення готування
- : Позначка нагадування
- : Позначка яскравості
- : Значок блокування кнопок
- : Позначка температури
- : Позначка гучності
- : Позначка блокування дверей*

* Залежить від моделі виробу. Може бути недоступним на вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від їх розташування у вашому виробі.

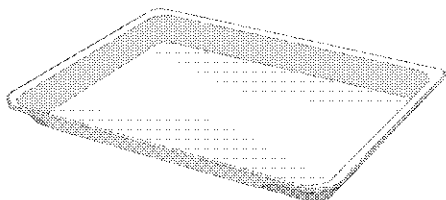
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
 	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до піци та продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.
	Бустер	-	Всі нагрівачі печі працюють. Ця функція використовується щоб швидше довести піч до потрібної температури (попереднє нагрівання). Не використовуйте її для приготування їжі.

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

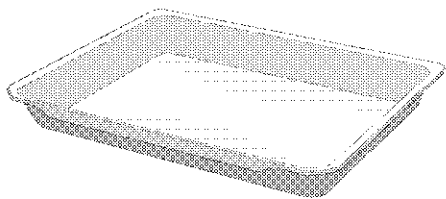
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартне деко

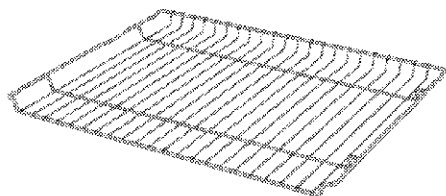
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



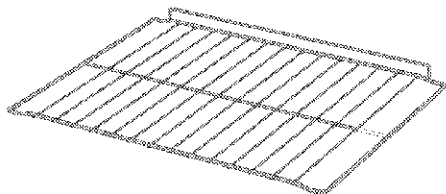
Глибоке деко

Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

Моделі з сталевими полицками:



Моделі без сталевих полицок:



Решітка для гриля

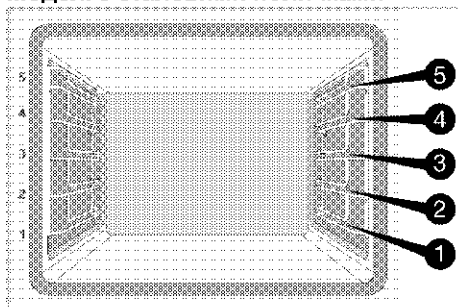
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

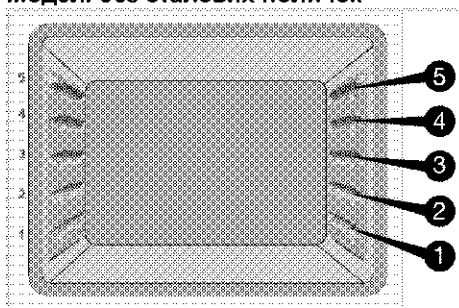
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з сталевими поличками



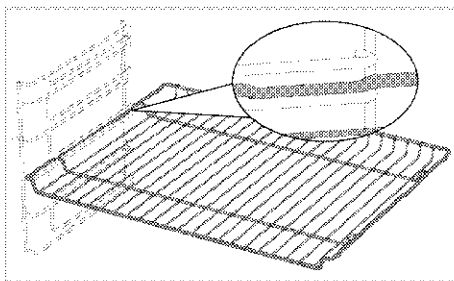
Моделі без сталевих поличок



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування їжі

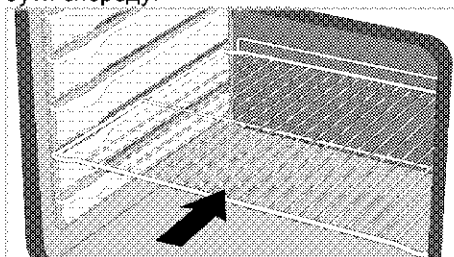
Моделі з сталевими поличками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без сталевих поличок:

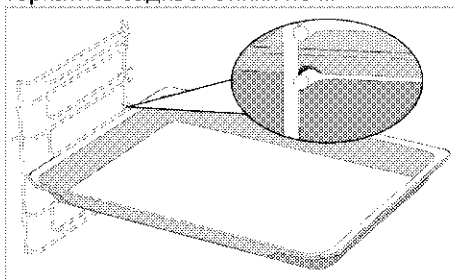
Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.



Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

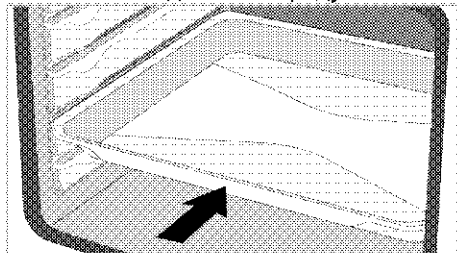
Моделі з сталевими поличками:

Також важливо правильно розмістити лоток на решітчатих бічних полицях. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитись спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без сталевих полицок:

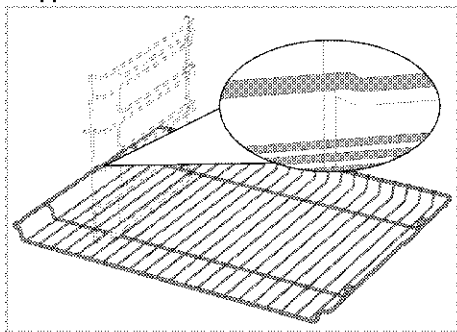
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



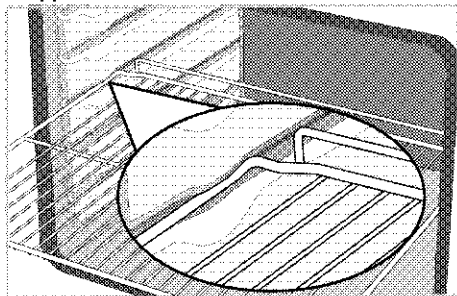
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з реґітчатої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно виняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з сталевими полицками

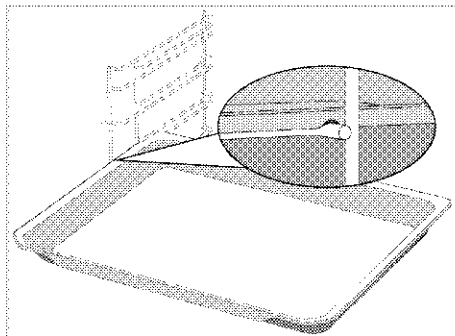


Моделі без сталевих полицок



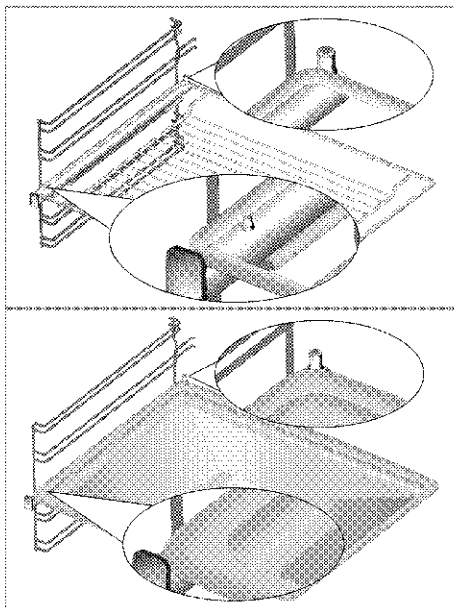
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з сталевими полицками

Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з реґітчатої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках — Моделі з сталевими полицями та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 (мм)/594 (мм)/567 (мм)
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 (мм)/560 (мм)/мін. 550 (мм)
Напруга / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін.H05VV-FG/3 x 1,5 (мм) ²
Загальне енергоспоживання	2.4 кВт
Тип печі	Піч з вентилятором

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є). Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

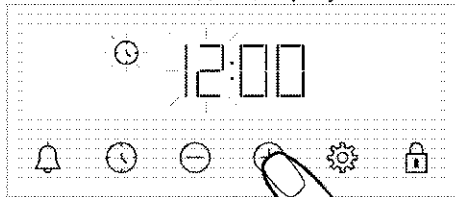
4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

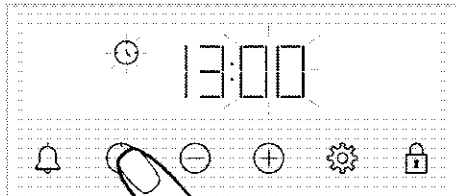
Перше налаштування

i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

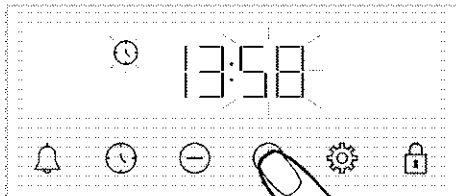
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» ⌚ та позначка ⌚.
2. Встановіть час доби, торкнувшись \oplus/\ominus .



3. Натисніть ⌚ або ⚙️, щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись \oplus/\ominus .



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ⌚ або ⚙️.
» Час доби встановлено, і позначка ⌚ зникає з екрану.

i Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка ⌚ продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись ⌚ кнопки о «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть вибір на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися пічкою ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, м'яким засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ Деякі м'яючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні м'яючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми або гострі предмети.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи

Вентилятор охолодження


У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

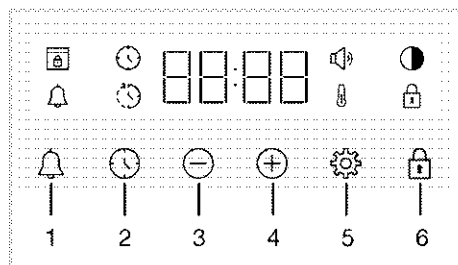
Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час. Якщо під час роботи духової шафи або перебування у закритому положенні ви відкриєте дверцята духової шафи, лампу духової шафи буде увімкнено автоматично.

Функціонування блоку управління піччю









Загальні застереження для пристрою керування піччю.

- i** The maximum time that can be set for the cooking process is 5 hours 59 minutes.
In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- i** Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
- i** Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.
- i** Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразатиметься час, що залишився.
- i** Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку  протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Позначки дисплею

-  : Позначка часу готування
-  : Позначка часу завершення готування
-  : Позначка нагадування
-  : Позначка яскравості
-  : Значок блокування кнопок
-  : Позначка температури
-  : Позначка гучності
-  : Позначка блокування дверей*

* Залежить від моделі виробу. Може бути недоступним на вашому виробі.

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

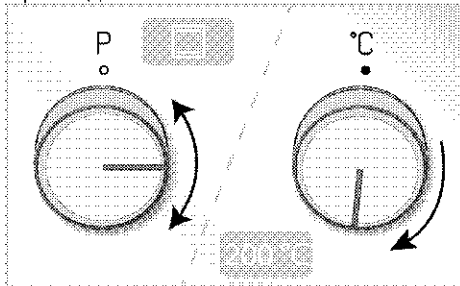
Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.


Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі


Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:





1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.

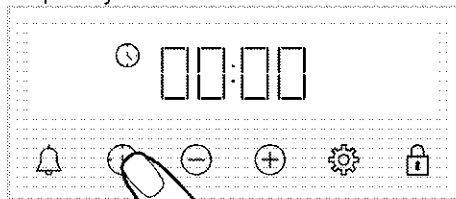
» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та  відобразиться на екрані. Коли



температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимкати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).


Готування з встановленням часу приготування.

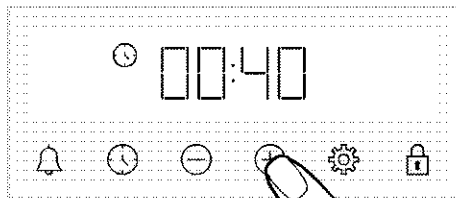
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.





- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .


3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .



i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.



» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.

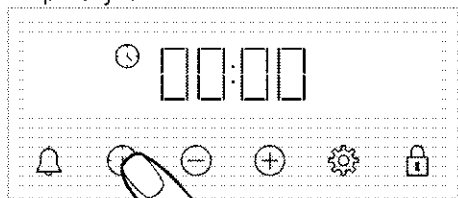
5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться «Кінець» позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал



6. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.


Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час:

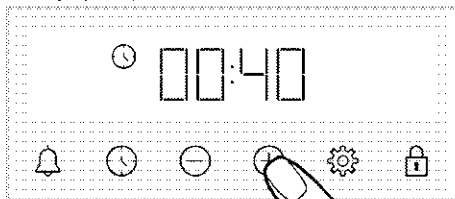
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.






i Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .

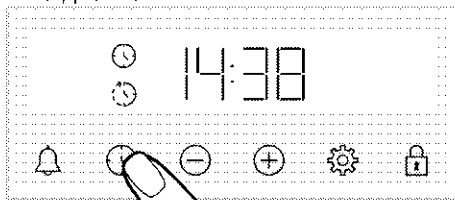
3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .



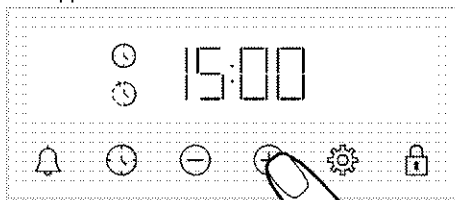
i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.




» Після встановлення часу приготування, позначка  постійно відображається на екрані.

4. Тисніть на  поки позначка  часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.



5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок .



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка  та позначка  протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка  зникне.

6. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час

приготування починає відлічуватись та відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка зникне.

7. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться «Кінець» позначка блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал



8. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

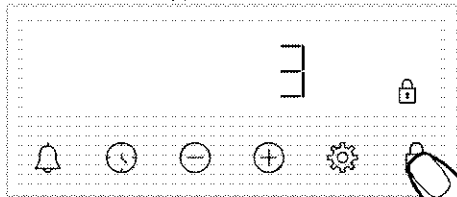
i Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.



Параметри

Активация блокування кнопок

Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.






» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка блиматиме .

i Якщо ви перестанете тиснути кнопку X до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.

i Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок увімкнено. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.



» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

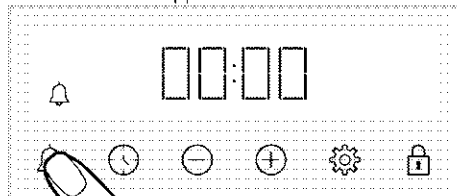
Встановлення сигналу



Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.

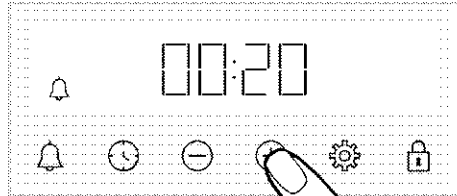
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


i The maximum alarm time is 23 hours 59 minutes.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок .



» Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться коротший час.

3. Після спливання часу сигналу, позначка 🔔 почне блимати та лунає звуковий сигнал.

Вимкнення сигналу

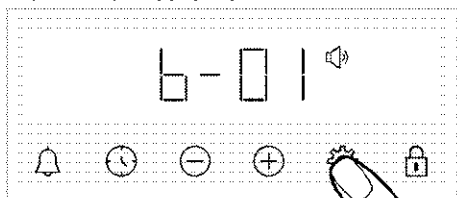
1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунає сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.
» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

Якщо ви хочете скасувати сигнал:

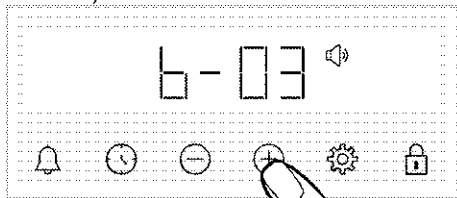
1. Торкніться 🔔 поки на дисплеї не з'явиться позначка 🔔 щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку ⊖ поки не з'явиться «00:00».
2. 🔔 ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.

Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку ⚙️ поки на дисплеї не з'явиться позначка 🔊.



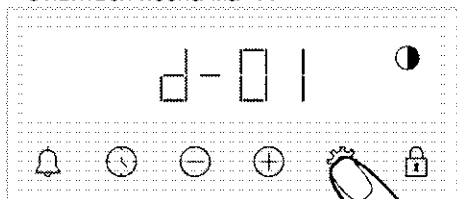
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок ⊕/⊖. («b-1»-«b-2»-«b-3»)



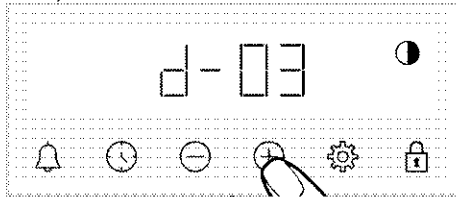
3. Натисніть кнопку ⚙️ для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку 🌑 поки на дисплеї не з'явиться позначка 🔊.



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

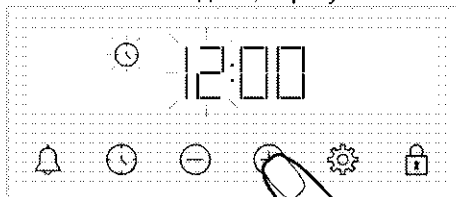


- » Натисніть кнопку ⚙️ для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

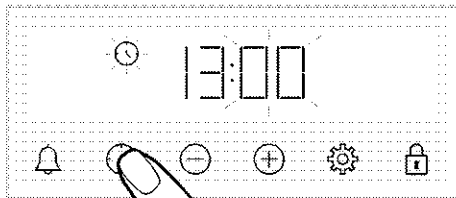
Зміна часу доби

На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

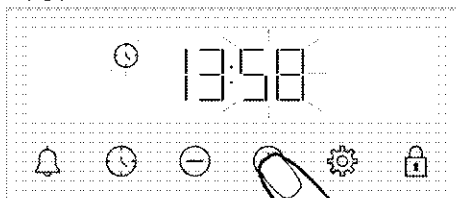
1. Тисніть на ⚙️ поки позначка 🕒 не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись ⊕/⊖.



3. Натисніть на кнопки, щоб активувати поле хвилин. 🕒 ⚙️



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись ⊕/⊖.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку 🕒 або ⚙️.

» Час доби встановлено, і позначка 🕒 зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'явитися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтеся попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при

приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати.

Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі.

Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя вироба для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, ячної та йогуртової суміші.

- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Страва	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Розташування лотків	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Тістечка в лотці	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Тістечка у формі	Одне деко	Форма для торта на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	30 ... 40
	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Тістечка	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	150	20 ... 30
	Одне деко	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
Бісквіт	Одне деко	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на решітці**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30
	Одне деко	Деко для випічки*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
Печиво	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	30 ... 40
Тісто	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Насичене тісто	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Цілий хліб	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 40

Страва	Кількість порцій	Аксесуар для використання	Робоча функція	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Лазанья	Одне деко	Скляний / металевий прямокутний контейнер на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Одне деко	Чорна металева кругла форма, діаметром 20 см на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Піца	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Попереднє нагрівання рекомендується для всіх продуктів харчування.

* Це приладдя може не входити до вашого виробу.

** Це приладдя не входить до вашого виробу. Вони є комерційно доступними аксесуарами.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.

- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.

Страва	Кількість порцій	Аксесуар для використання	Робоча функція	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв. 250/макс. після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв. 250/макс. після 170	110 ... 120
Смажена курка (1.8-2 кг)	Одне деко	Решітка для гриля* Поставте одне деко на нижню полицю	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв. 250/макс. після 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв. 250/макс. після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Одне деко	Решітка для гриля* Поставте одне деко на нижню полицю	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30

Попереднє нагрівання рекомендується для всіх продуктів харчування.

* Це приладдя може не входити до вашого виробу.

** Це приладдя не входить до вашого виробу. Вони є комерційно доступними аксесуарами.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Таблиця для грилювання

Страва	Акcesуар для використання	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Риба	Решітка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Решітка для гриля	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматки	Решітка для гриля	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Решітка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Біфштекс - (нарізаний)	Решітка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Решітка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Решітка для гриля	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Решітка для гриля	4	250	1 ... 3

Рекомендується розігрівати протягом 5 хвилин для всіх продуктів на грилі.

Переверніть шматки їжі після спливання 1/2 від загального часу готування на грилі.

Малий гриль за допомогою вентилятора – Таблиця для грилювання

Страва	Акcesуар для використання	Робоча функція	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Риба	Решітка для гриля	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Решітка для гриля	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматки	Решітка для гриля	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Решітка для гриля Поставте одне деко на нижню полицю	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв. 250, після 180 ... 190	90 ... 110

Не розігрівайте для всієї їжі на цьому гриль-столику.

Тестові продукти

Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до стандарту EN

60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Страв	Кількість порцій	Акcesуар для використання	Робоча функція	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Одне деко	Стандартне деко*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Тістечка	Одне деко	Стандартне деко*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	150	20 ... 30
Бісквіт	Одне деко	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Одне деко	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на решітці**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30
Яблучний пиріг	Одне деко	Чорна металева кругла форма, діаметром 20 см на решітці**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Попереднє нагрівання рекомендується для всіх продуктів харчування.

* Це приладдя може не входити до вашого виробу.

** Це приладдя не входити до вашого виробу. Вони є комерційно доступними акcesуарами.

Гриль

Страв	Акcesуар для використання	Розташування полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв) (прибл.)
Тост	Решітка для гриля	4	250	1 ... 3
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматки	Решітка для гриля	4	250	20 ... 30

Переверніть їжу після спливання 1/2 від загального часу готування на грилі.

Рекомендується розігрівати протягом 5 хвилин для всіх продуктів на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження:

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Регулярне чищення продовжує термін служби продукту та знижує ймовірність появи несправностей.
- Виріб слід ретельно очищати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми або гострі предмети.
- Для очищення виробу не потрібно спеціальних засобів для чищення. Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Очистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, обережно витираючи в одну сторону.
- З часом на нержавіючих поверхнях може спостерігатися незначне знебарвлення. Це не впливає на придатність даного виробу.
- Видаліть плями вапна, олії, крохмалю та білка на поверхні негайно, не чекаючи. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»)
- У разі надмірного забруднення залишками їжі, що згоріли на поверхні, металеву мочалку з нержавіючої сталі та очищувач духовки.
- Очистник духовки, рекомендований для емальованих поверхонь, ви можете отримати в авторизованому сервісному центрі. Не використовуйте зовнішній очищувач духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створює як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть засобом для миття посуду, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною.

- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть її м'якою тканиною. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушеними залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металеву губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, покладіть губку на очищувач і довго чекайте, щоб вона справно працювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Кнопки та регулятори панелі управління слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки та захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше ви можете пошкодити панель управління та кнопки.

- Сенсорні клавіші слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні клавіші можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

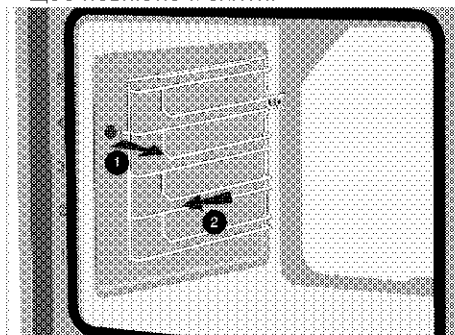
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчасті полиці:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку у зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.

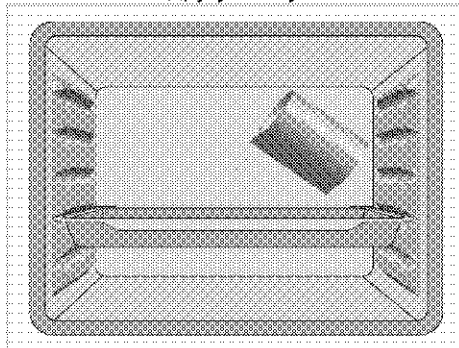


3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення паром

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



3. Встановіть духовку на режим легкого очищення паром і ввімкніть на 15 хвилин при 100 ° С.
4. Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.
5. Використовуйте теплу з м'якою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час режиму легкого очищення паром вода, яка поміщається в деко для пом'якшення злегка утворених залишків / бруд в порожнині духовки, випаруватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверей духовки, тому вода може капати, коли двері духовки відкриються. Видаліть конденсат, як тільки відкриєте дверцята духовки.

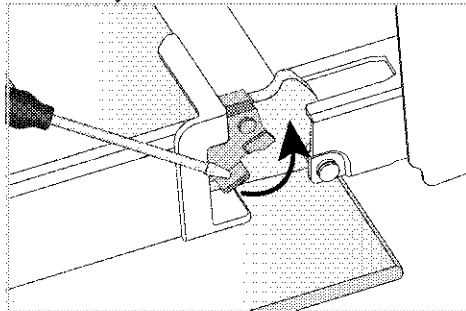
Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

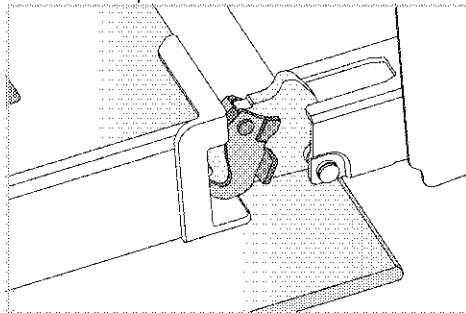
Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.

Зняття дверцят печі

1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

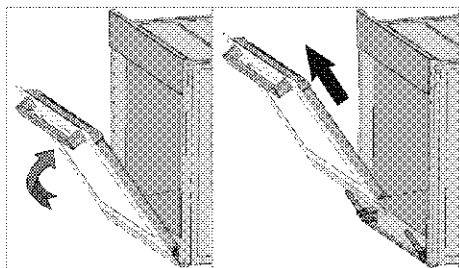


Замок – закрите положення



Замок – відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



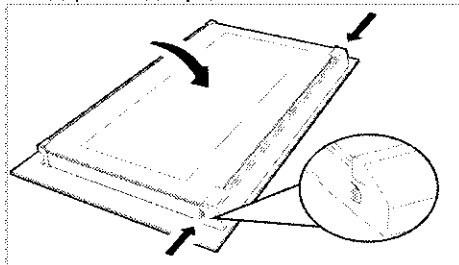
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

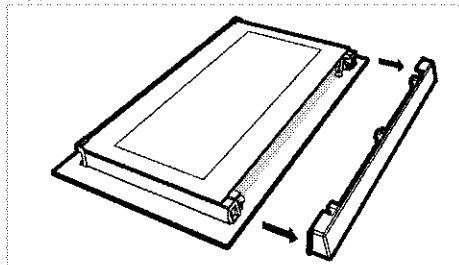
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

1. Відкрийте дверцята печі.

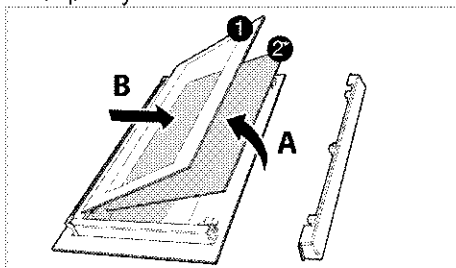


2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а

потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Найглибша скляна панель
- 2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перегрупування дверей — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).
6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.
7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

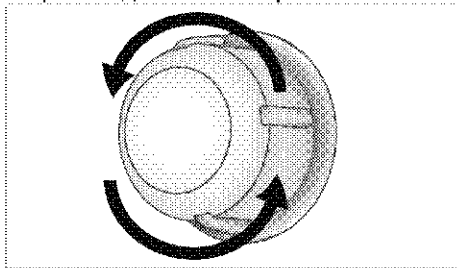
Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

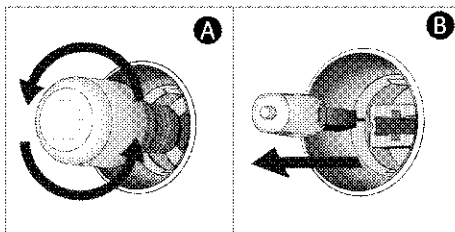
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Лампа печі — це спеціальна електрична лампочка, стійка до 300 ° С. Лампи печі можна отримати в авторизованих сервісах.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи — допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 ° С.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



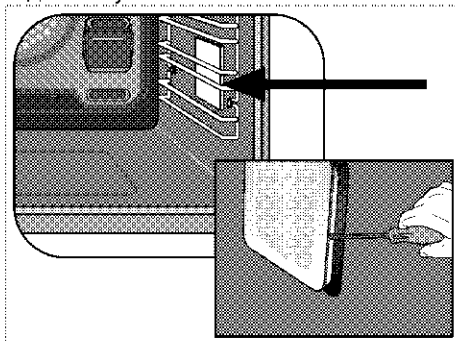
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



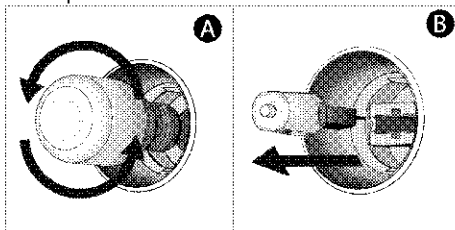
4. Установіть скляну кришку.

Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.
4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчасті полиці.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

- Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

- Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

- При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

