



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBIM13300XPSE

RU / RO

385.4404.34/R.AA/28.01.2021/3-1

7724086720

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

| | | |
|-----------------|--|------------------|
| <u>1</u> | <u>Инструкции по технике безопасности</u> | <u>4</u> |
| | Цель использования..... | 4 |
| | Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных..... | 5 |
| | Электробезопасность..... | 6 |
| | Безопасность при транспортировке..... | 8 |
| | Меры безопасности во время монтажа..... | 8 |
| | Безопасность использования..... | 8 |
| | Предупреждения о температуре..... | 9 |
| | Использование аксессуаров..... | 10 |
| | Безопасность во время приготовления..... | 10 |
| | Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки..... | 11 |
| | Самоочистление при высокой температуре (пиролиз)..... | 12 |
| <u>2</u> | <u>Руководство по окружающей среде</u> | <u>13</u> |
| | Регламент утилизации отходов..... | 13 |
| | Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования..... | 13 |
| | Утилизация упаковочных материалов..... | 13 |
| | Советы по энергосбережению..... | 13 |
| <u>3</u> | <u>Регулирование отходов</u> | <u>15</u> |
| | Принципы работы устройства..... | 15 |
| | Принципы работы и использование панели управления устройства..... | 16 |
| | Управление духовкой..... | 16 |
| | Функциональные возможности духовки..... | 17 |
| | Аксессуары для устройства..... | 19 |
| | Использование аксессуаров устройства..... | 20 |
| | Технические характеристики..... | 23 |
| <u>4</u> | <u>Первая эксплуатация</u> | <u>24</u> |
| | Первая установка..... | 24 |
| | Первая очистка..... | 24 |
| <u>5</u> | <u>Правила эксплуатации духовки</u> | <u>26</u> |
| | Общая информация по использованию духовки..... | 26 |
| | Работа блока управления духовкой..... | 26 |
| | Настройки..... | 30 |
| <u>6</u> | <u>Общая информация по приготовлению</u> | <u>33</u> |
| | Общие предупреждения касательно готовки в духовке..... | 33 |
| | Выпечка и блюда в духовке..... | 33 |
| | Мясо, Рыба и Птица..... | 36 |
| | Гриль..... | 37 |
| | Продукты для тестирования..... | 38 |
| <u>7</u> | <u>Уход и техническое обслуживание</u> | <u>40</u> |
| | Информация по общей чистке..... | 40 |
| | Очистка аксессуаров..... | 42 |
| | Очистка панели управления..... | 42 |
| | Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)..... | 42 |
| | Легкая паровая очистка..... | 42 |
| | Пиролитическая самоочистка..... | 43 |
| | Очистка дверцы духовки..... | 44 |
| | Снятие внутреннего стекла дверцы духовки..... | 45 |
| | Чистка лампы духовки..... | 46 |
| <u>8</u> | <u>Устранение неполадок</u> | <u>48</u> |

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.
- ! Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.




Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /


национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).


- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

 **Безопасность при транспортировке**

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

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

 **Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините

предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные

предметы из данного текстиля.

- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

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

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при

воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным

элементам духовки.
Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

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



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

! Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)

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

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

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

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до

20 % электроэнергии, используя тепло.

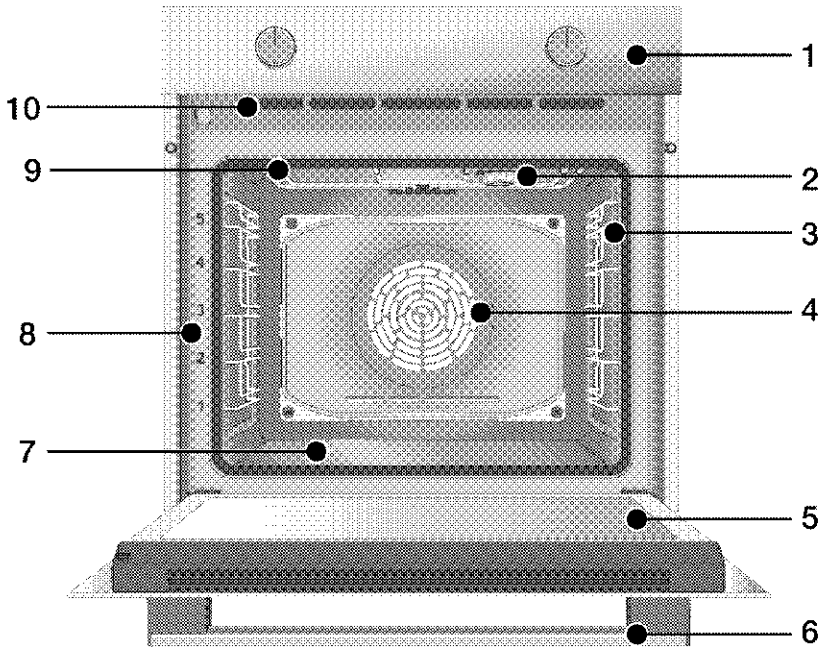
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии

энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Решетчатая полки**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

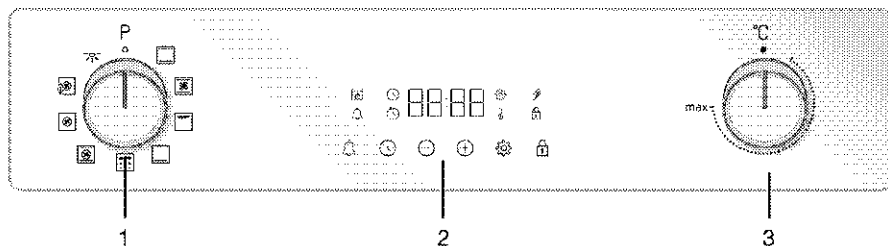
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Таймер
- 3 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

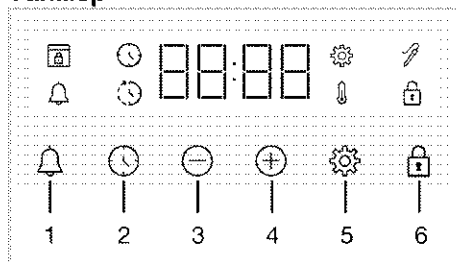
Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры






Вы можете наблюдать температуру внутри духовки на экране таймера. Духовка будет нагреваться, пока не достигнет заданной температуры и поддерживать ее, в это время анимация нагрева в 3 строки будет мигать в крайнем правом сегменте. Когда температура в духовке достигнет установленного значения, анимация остановится, и рядом с установленным значением температуры постоянно будет отображаться символ «С».




Таймер



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране





-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ тревоги
-  : Символ термощупа*
-  : Символ блокировки кнопок

-  : Символ температуры
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки двери*

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

Функциональные возможности духовки

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

| Символ функции | Описание функций | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование |
|---|---------------------------------------|-----------------------------|---|
|  | Лампа духовки | - | В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки. |
|  | Верхний и нижний нагрев | 40-280 | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток. |
|   | Нижний нагрев | 40-220 | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром. |
|  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 40-280 | Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. |

| Символ функции | Описание функции | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование |
|----------------|---------------------------|-----------------------------|---|
| | Тепловентилятор | 40-280 | Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках. |
| | Эко вентилятор с нагревом | 160-220 | Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится. |
| | Функция "3D" | 40-280 | Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток. |
| | Полный гриль | 40-280 | Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах. |
| | Пиролиз | - | Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Прочитайте разъяснения в разделе обслуживания и очистки для этой функции. |

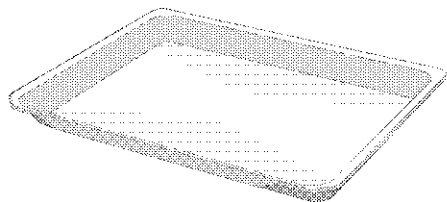
* Ваше устройство работает в температурном диапазоне,

указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

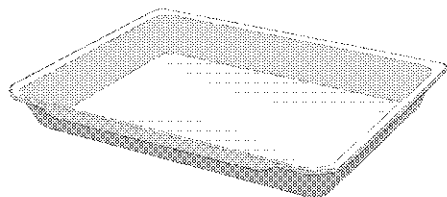
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



Стандартный лоток

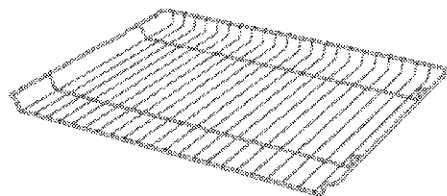
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



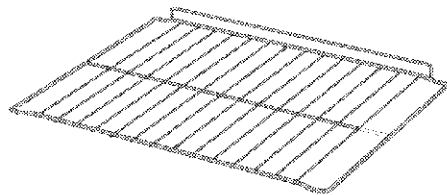
Глубокий лоток

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

Модели с решетчатыми полками:



Модели без решетчатых полок:



Решетчатый гриль

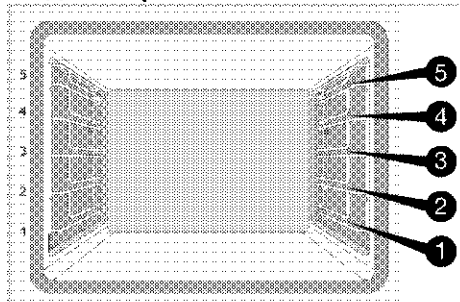
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Использование аксессуаров устройства

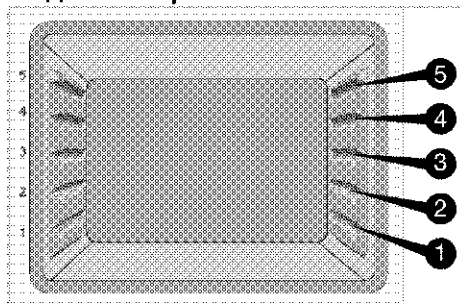
Полки для готовки

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

Модели с решетчатыми полками



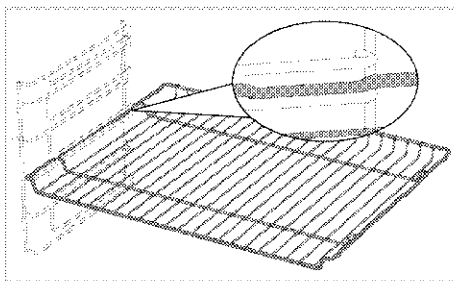
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

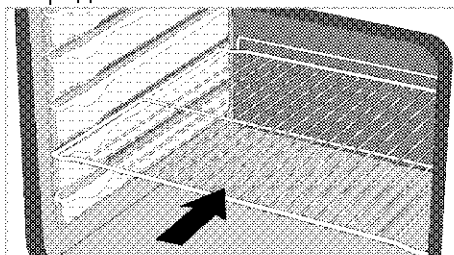
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



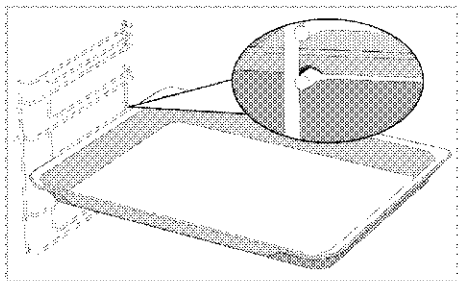
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

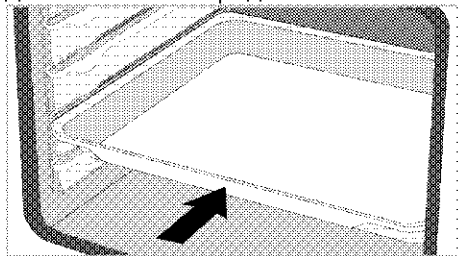
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

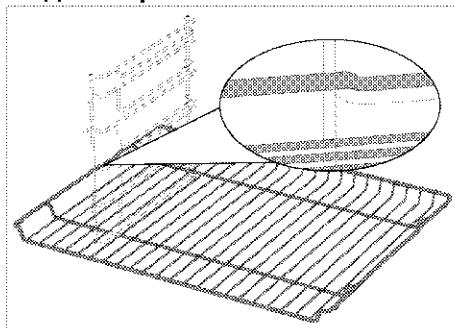
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



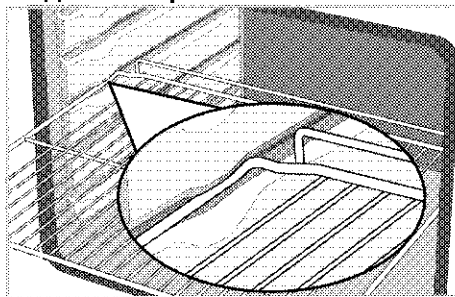
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

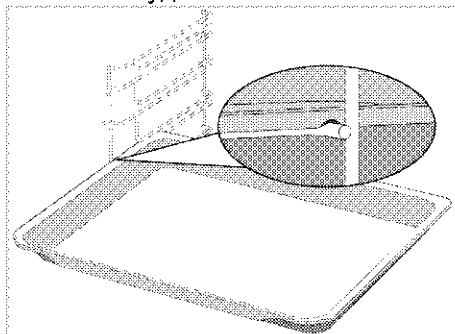


Модели без решетчатых полок



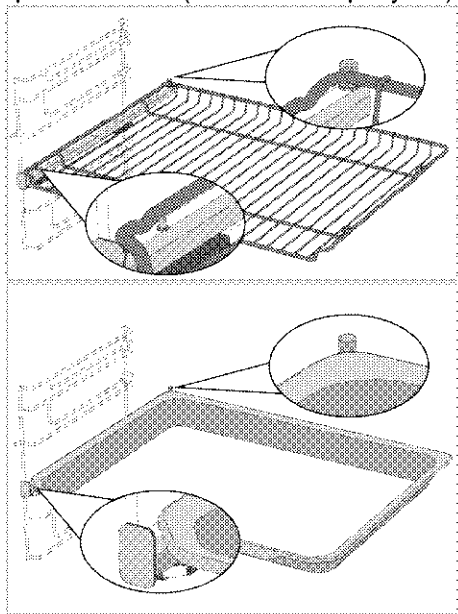
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протолкнуть над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

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



Технические характеристики

Общие параметры

| | |
|---|--------------------------------------|
| Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина) | 590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм |
| Напряжение / частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве | мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ² |
| Общая потребляемая мощность | 3,4 кВт |
| Тип духовки | Многофункциональная духовка |

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

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

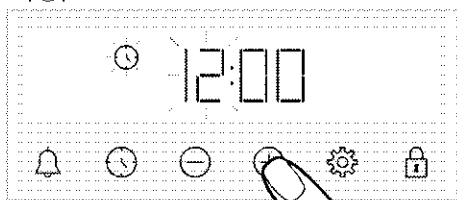
4 Первая эксплуатация

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

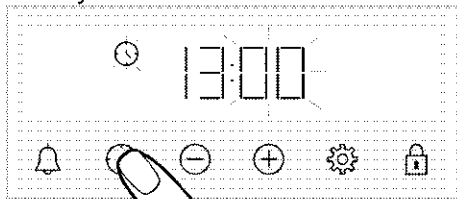
Первая установка

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

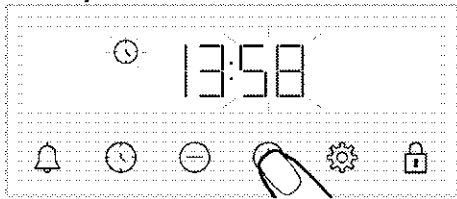
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав ⊕/⊖.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись ⊕/⊖.



5. Подтвердите настройку, коснувшись ⌚ нажав.
» Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символы ⌚ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Текущие настройки времени отменяются в случае сбоя питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

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

**Перед использованием
аксессуаров:**

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

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения

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

Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.







В некоторых рабочих функциях лампа не горит из-за экономии энергии.

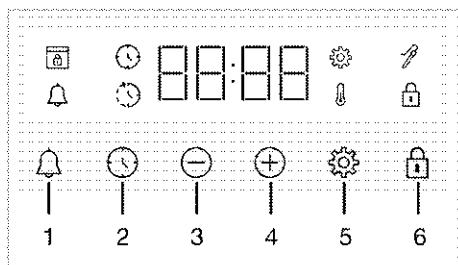
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно,

выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

-  Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
-  При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Пожалуйста, подождите немного, чтобы настройки были сохранены.
-  Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
-  Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.
-  В случаях, когда установлено время приготовления; вы можете автоматически отменить, нажав и удерживая кнопку .



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления*
- : Символ тревоги
- : Символ термощупа*
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ настроек
- : Символ блокировки двери*

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

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

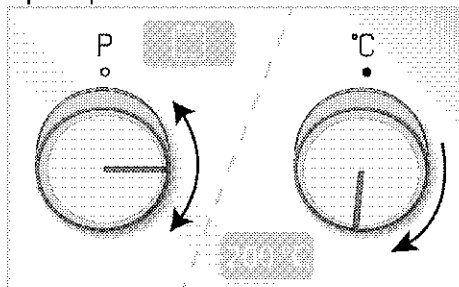
Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

Пример:





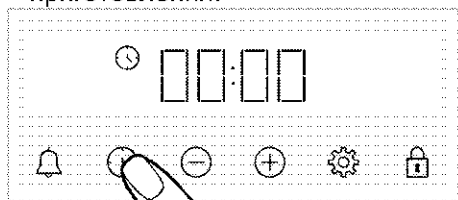
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
 - » Духовка начнет сразу работать при выбранной функции и температуре, а появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ исчезнет. На дисплее появляется установленное значение температуры и трехстрочная анимация. Затем последовательно отображается время, прошедшее с начала приготовления. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и




регулятор температуры в положение выключения (вверх).


Приготовление с заданным временем приготовления:

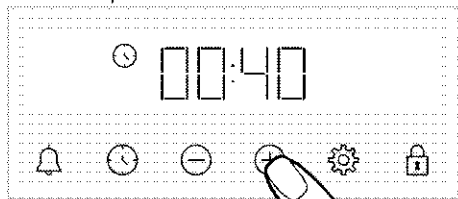
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок /.

3. Установите время приготовления с помощью кнопок /.





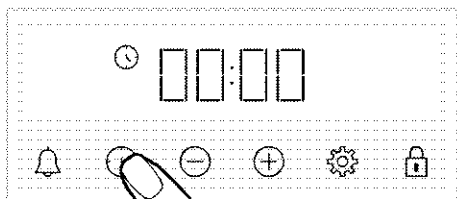
- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.
5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "Конец/End", замигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

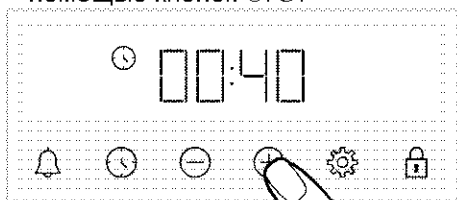
Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку \oplus непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок \oplus/\ominus .

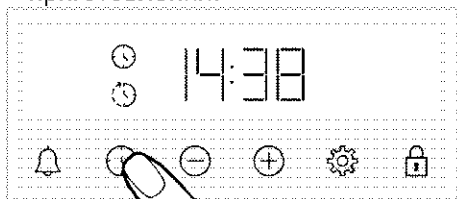
3. Установите время приготовления с помощью кнопок \oplus/\ominus .



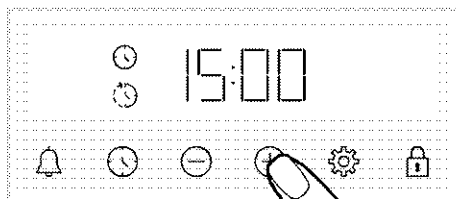
- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

» После того, как время приготовления будет установлено, символ ⌚ постоянно будет отображаться на экране.

4. Нажимайте ⌚ , пока на дисплее не появится символ времени ⌚ приготовления.



5. Установите время приготовления с помощью кнопок \oplus/\ominus .



» После того, как время окончания приготовления будет установлено, символ ⌚ и символ ⌚ с символом периода времени будут постоянно появляться на дисплее. Как только начнется приготовление, символ ⌚ исчезнет.

6. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

» **Часы духовки рассчитывают время начала приготовления, вычитая время приготовления от установленного вами времени окончания приготовления.** Когда наступит время начала приготовления, активируется выбранная функция, и духовка нагреется до заданной температуры. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и ⌚ отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ ⌚ исчезнет.

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись **"Конец/End"**, замигает символ ⌚ и таймер подаст звуковой сигнал



8. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

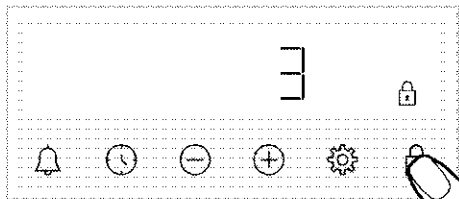
i Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и функциональную ручку на "0" положение (выкл) и выключите духовку.



Настройки


Активация блокировки клавиш

Вы можете предотвратить вмешательство блока управления, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .






» Появится символ , и на дисплее начнется обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

i Если вы перестанете касаться кнопки Если вы перестанете жать клавишу  до окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована. До окончания обратного отсчета, блокировка ключа не будет активирована.

i Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. В случае сбоя питания блокировка клавиш не будет отменена.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажмите , пока символ  не исчезнет на дисплее.



» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.

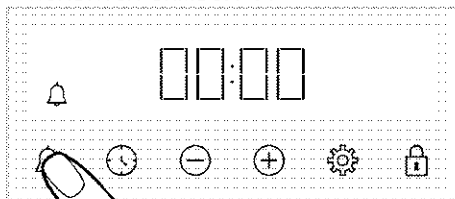
Установка будильника




Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.

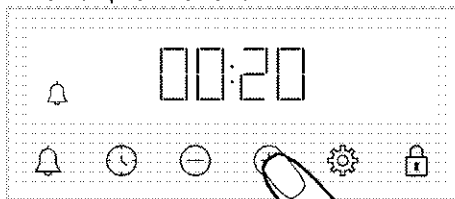
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.


i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



2.  Установите время будильника с помощью кнопок  / .



» После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.




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


Выключение будильника

1. По окончании времени будильника будет выдано звуковое предупреждение в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.



» Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

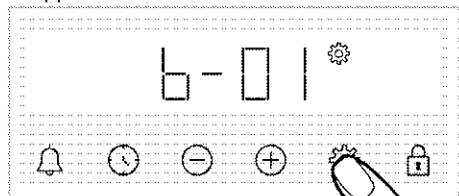
Если вы хотите отменить будильник:


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Держите кнопку , пока не появится надпись «00:00».

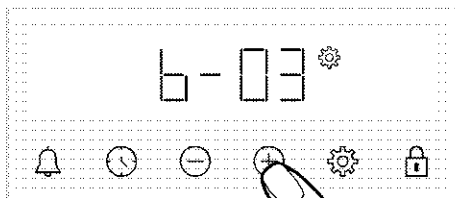
2.  вы также можете отменить предупреждающий сигнал, нажав и удерживая клавишу.


Изменение уровня громкости

1. Коснитесь кнопки , пока на дисплее не появится символ  и одно из значений **b-01-b-02-b-03**.





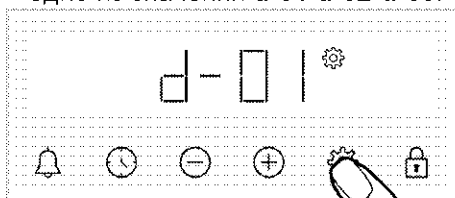
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок . (**b-01-b-02-b-03**)




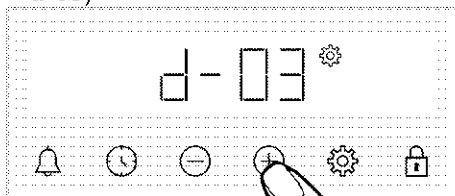
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.


Настройка яркости дисплея

1. Коснитесь кнопки , пока на дисплее не появится символ  и одно из значений **d-01-d-02-d-03**.





2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок . (**d-01-d-02-d-03**)





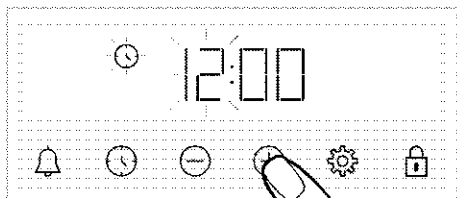
» Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.



Смена времени суток

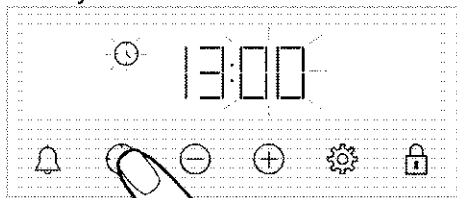
В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,



1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .

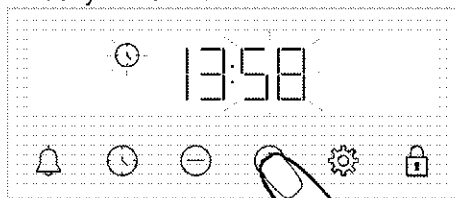
2. Установите время суток, нажав  / .






3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись /.



5. Подтвердите настройку, коснувшись  или  нажав.
» Время суток установлено, и символ  исчезает с экрана.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для жареного приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

- гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

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

- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

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

Таблица для выпечки и запеканки

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|--------------------|-------------------|---|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Выпечка в лотке | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Выпечка в формочке | Один лоток | Формы для выпечки на решетчатом гриле** | Тепловентилятор | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Небольшие выпечки | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 160 | 25 ... 35 |

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------|-------------------|--|-------------------------|---|---|---|
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 полка | 2 – Стандартный лоток* 4 – Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | 2 – 4 | Модели с решетчатыми полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140 | Модели с решетчатыми и полками: 25 ... 35 Модели без решетчатых полок: 30 ... 40 |
| Бисквит | Один лоток | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Один лоток | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Тепловентилятор | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Печенье | Один лоток | Кондитерский лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Один лоток | Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 полка | 2 – Стандартный лоток* 4 – Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Тесто пирожного | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | 2 полка | 1 – Стандартный лоток* 4 – Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Сдобное тесто | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 полка | 2 – Стандартный лоток* 4 – Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Цельный хлеб | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Лазанья | Один лоток | Стеклоянная/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2 или 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Яблочный пирог | Один лоток | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Один лоток | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле** | Тепловентилятор | 3 | 170 | 50 ... 65 |

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-------|-------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Пицца | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-------------------|-------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Небольшие выпечки | Один лоток | Стандартный лоток* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Печенье | Один лоток | Стандартный лоток* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Тесто пироженого | Один лоток | Стандартный лоток* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Сдобное тесто | Один лоток | Стандартный лоток* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

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

- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Один лоток | Стандартный лоток* | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3 | 15 минут 250/max, затем 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг) | Один лоток | Стандартный лоток* | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3 | 170 | 85 ... 110 |

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место накали | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------------------|-------------------|---|---------------------------------------|--------------|---|------------------------------------|
| Запеченная курица (1.8-2 кг) | Один лоток | Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2 | 15 минут 250/маx, затем 190 | 60 ... 80 |
| | Один лоток | Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку | Функция "3D" | 2 | 15 минут 250/маx, затем 190 | 60 ... 80 |
| Индейка (5.5 кг) | Один лоток | Стандартный лоток* | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1 | 25 минут 250/маx, затем 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Функция "3D" | 1 | 25 минут 250/маx, затем 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Рыба | Один лоток | Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Один лоток | Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку | Функция "3D" | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

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

Предупреждения общего характера

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

духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток

духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может

не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица для гриля

| Еда | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Рыба | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Курица кусочками | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетчатый гриль | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Баранья отбивная | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Стейк - (дольки) | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Отбивная из телятины | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Овощная запеканка | Решетчатый гриль | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Хлеб «Тостовый» | Решетчатый гриль | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN

60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-------------------|---|-------------------------|--|------------------|--|
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | Модели с решетчатым и полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 лотка | 2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | | 2 - 4 | 140 |
| | Один лоток | Стандартный лоток* | Верхний и нижний нагрев | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Небольшие выпечки | Один лоток | Стандартный лоток* | Тепловентилятор | Модели с решетчатым и полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 лотка | 2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток* | Тепловентилятор | | 2 - 4 | Модели с решетчатым и полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140 |

| Еда | Количество лотков | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|----------------|-------------------|--|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Бисквит | Один лоток | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Один лоток | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Тепловентилятор | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Яблочный пирог | Один лоток | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Один лоток | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле** | Тепловентилятор | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

| Еда | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Хлеб «Тостовый» | Решетчатый гриль | 4 | 250/max | 1 ... 3 |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетчатый гриль | 4 | 250/max | 20 ... 30 |

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

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

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и гриля, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешние чистящие средства для духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

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

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

Чистка боковых стенок духовки

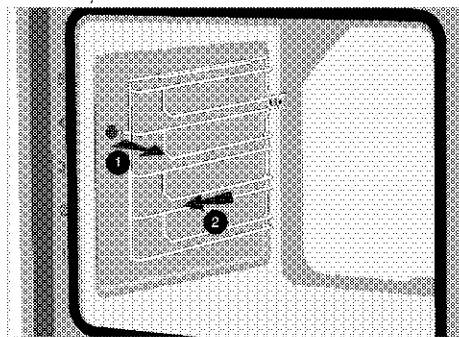
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

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

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

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



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

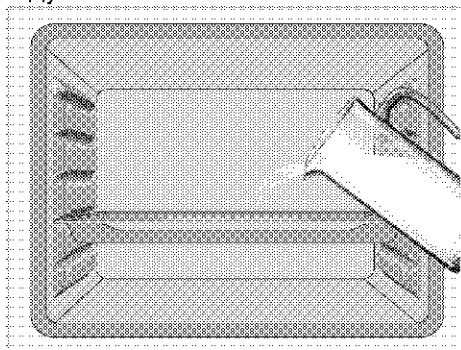
Легкая паровая очистка

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

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

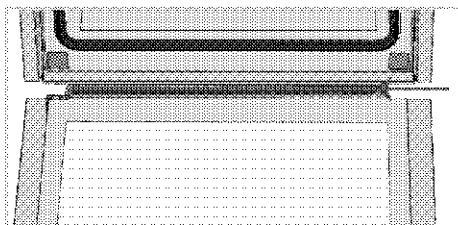
1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.



3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 °С в течение 15 минут.

Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью. Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Пиролитическая самоочистка



Горячие поверхности могут причинить ожоги! Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.

Духовка оборудована пиролитической самоочисткой. Духовка нагревается примерно до 420-480 °С, и имеющаяся грязь сжигается дотла. Может возникнуть сильное дымообразование. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Пиролиз следует использовать примерно после каждого 10-го использования духовки.

1. Извлеките из печи все дополнительные приспособления. В моделях с боковыми стойками не забывайте вынимать боковые стойки.

Если ваш продукт оснащен пиробезопасным аксессуаром (устойчивым к самоочистке при высоких температурах), вам не нужно вынимать эти аксессуары из духовки.

2. Перед очисткой удалите загрязнения с внешних поверхностей и внутренних поверхностей духовки влажной тканью.


i Не чистите прокладку дверцы. Стекловолоконная прокладка очень чувствительная, поэтому ее легко повредить. В случае повреждения прокладки дверцы духовки замените ее в авторизованной службе технического обслуживания.

3. Выбрать функцию «Пиролиз» (самоочистка).

На дисплее будет мигать **P2:00**.

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

5. После запуска функции пиролиза, **P2:00** будет гореть постоянно и начнет обратный отсчет. На дисплее отображается время самоочистки. Эта продолжительность не может быть изменена.

6. Когда духовка достигает определенной температуры после начала процесса самоочистки, на индикаторе времени появляется символ замка , и дверцу духовки нельзя будет открыть. Она остается заблокированным некоторое время после завершения функции пиролиза. Не нажимайте на дверной замок ручкой, пока символ замка не исчезнет.

7. Когда процесс очистки завершится, на экране появится **«End»**.

8. После отображения **«End»** завершите процесс, установив кнопки функций и температуры в положение 0 (ВЫКЛ).

9. После цикла очистки удалите отложения почвы уксусной водой.

10. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковой сигнал.

i После завершения функции пиролиза блокировка дверцы будет активна до тех пор, пока духовка не остынет до подходящей температуры. Если вы хотите что-то приготовить во время этого процесса, отобразится буква **«Н»**, и приготовление будет запрещено.

Очистка дверцы духовки

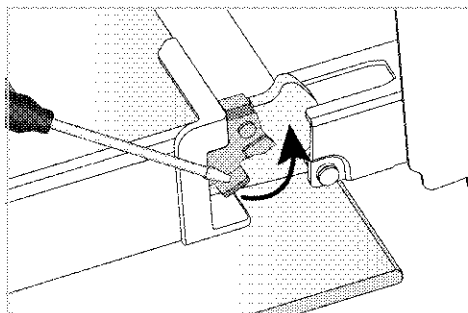
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

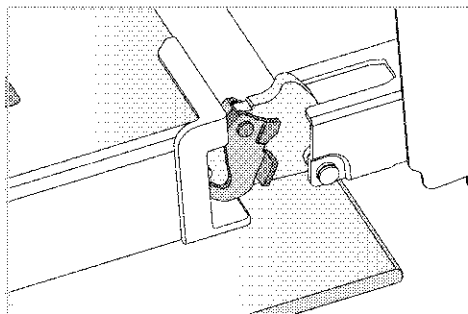
Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.

2. Откройте зажимы в гнезде петель передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

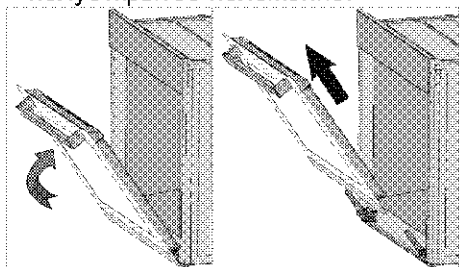


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



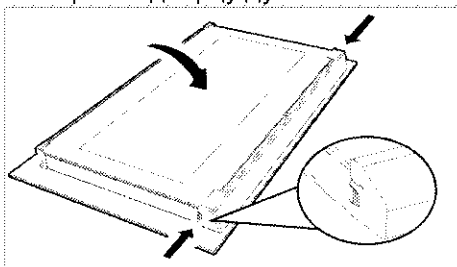
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

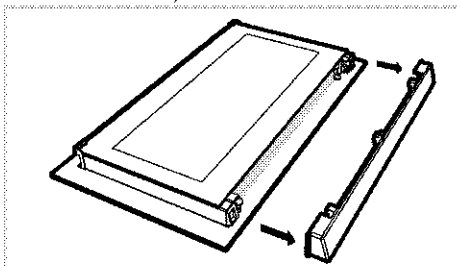
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

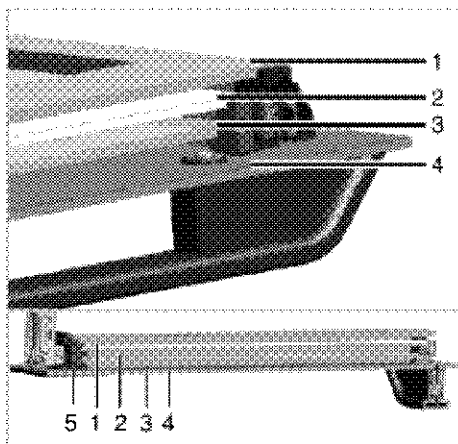
1. Откройте дверцу духовки.



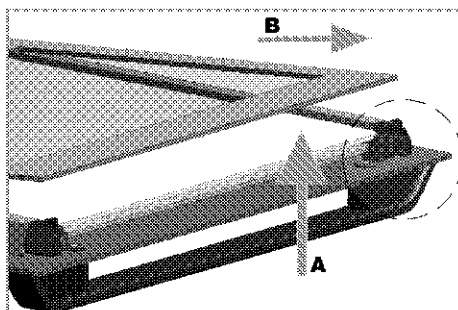
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



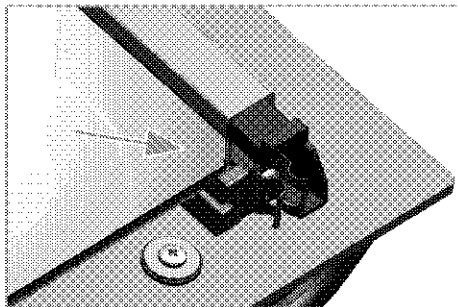
3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло
- 2 Второе внутреннее стекло
- 3 Третье внутреннее стекло
- 4 Наружное стекло
- 5 Пластиковый стеклянный паз - Нижний



4. Повторите этот же процесс для удаления второго и третьего стекла.



Первым шагом перегруппировки дверцы является замена второго и третьего стекла (2, 3).

Как показано на рисунке, поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза.

Порядок крепления второго и третьего внутренних стекол не важен, так как они взаимозаменяемы.

Прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле.

Крайне важно расположить нижние углы всех внутренних стекол так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам (5).

Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

i После очистки все стекла необходимо собрать.

Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

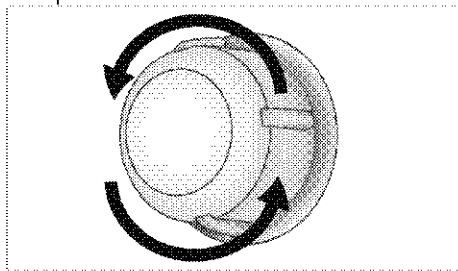
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Лампа духовки представляет собой специальную электрическую

лампочку, выдерживающую температуру до 300 ° С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных сервисах.

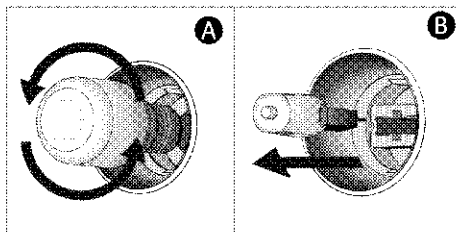
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



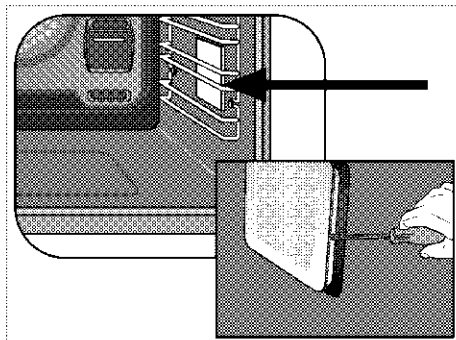
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



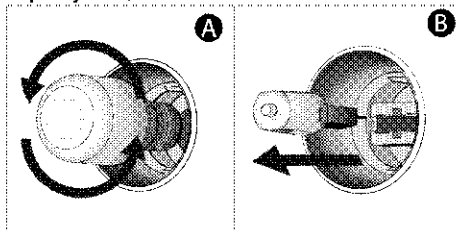
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

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



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*
- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духового шкафа остается открытой более 5 минут, настройки времени приготовления будут отменены, и нагреватели не будут работать.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*
-

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



RO

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.

NOTIFICARE 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 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

| | |
|--|----|
| Scopul utilizării | 4 |
| Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie..... | 5 |
| 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 |
| Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză) | 10 |

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 12

| | |
|--|----|
| Regulamentul privind deșeurile | 12 |
| Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat | 12 |
| Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare | 12 |
| Recomandări pentru economisirea energiei | 12 |

3 Produsul dumneavoastră 13

| | |
|--|----|
| Prezentarea produsului | 13 |
| Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului | 14 |
| Controlul cuptorului..... | 14 |
| Funcțiile de operare a cuptorului..... | 15 |
| Accesoriile produsului | 17 |
| Utilizarea accesoriilor produsului..... | 18 |
| Specificații tehnice..... | 21 |

4 Prima utilizare 22

| | |
|---------------------|----|
| Prima setare..... | 22 |
| Prima curățare..... | 22 |

5 Utilizarea cuptorului 24

| | |
|--|----|
| Informații generale despre utilizarea cuptorului | 24 |
| Funcționarea unității de control a cuptorului | 24 |
| Setări..... | 27 |

6 Informații generale privind gătitul 30

| | |
|--|----|
| Avertismente generale privind coacerea în cuptor | 30 |
| Produse de patiserie și mâncare la cuptor | 30 |
| Carne, pește și pui..... | 33 |
| Grăitoare | 34 |
| Rețete de test..... | 35 |

7 Întreținere și curățare 37

| | |
|--|----|
| Informații generale privind curățarea | 37 |
| Curățarea accesoriilor | 38 |
| Curățarea panoului de comandă..... | 38 |
| Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)..... | 39 |
| Curățarea cu abur..... | 39 |
| Auto-curățare pirolitică..... | 40 |
| Curățarea ușii cuptorului..... | 41 |
| Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului | 41 |
| Curățarea lămpii cuptorului..... | 43 |

8 Depanare 45

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. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau 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.
- 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 mânuși 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.

Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un

accesoriu rezistent la piroliză
(rezistent la auto-curățare la
temperaturi ridicate), nu
trebuie să îndepărtați aceste
accesorii din cuptor.

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 gunoierii menajerii 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.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

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 gunoierii menajerii.

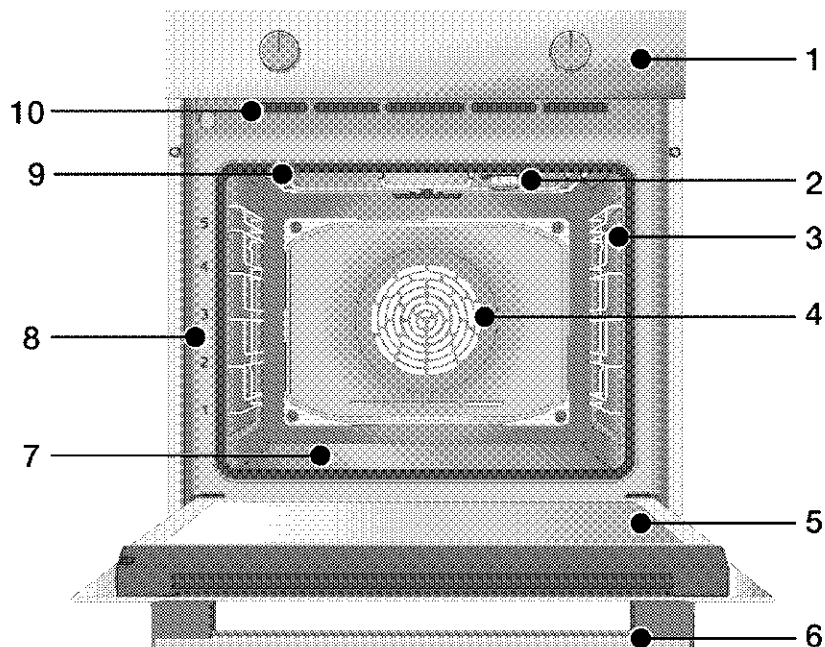
Recomandări pentru economisirea energiei

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

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opriti 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.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe ecran.
- 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

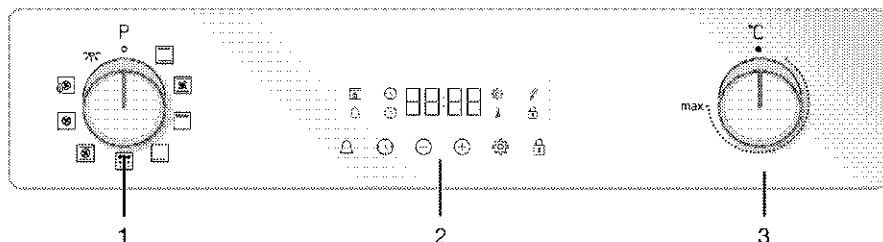
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

** 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

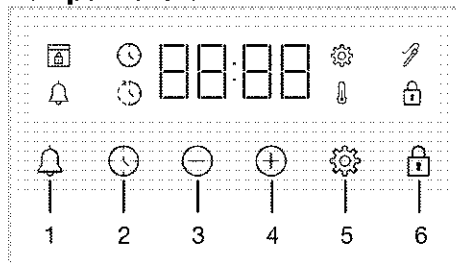
Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Rotiți în sens orar din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe ecranul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură și pictograma animată de încălzire cu 3 linii clipește, la extremitatea dreaptă. Atunci când

temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.


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 sondă de carne*
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol setări





 : 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 | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare |
|--|--|-----------------------------|---|
|  | Becul cuptorului | - | Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde. |
|  | Încălzire superioară și inferioară | 40-280 | 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 | 40-220 | Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru 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 | 40-280 | Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
|  | Încălzire ventilator | 40-280 | Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit. |

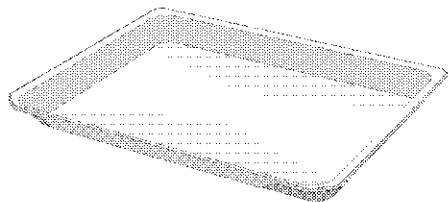
| Simbol funcție | Descrierea funcției | Domeniu de temperatură (°C) | Descriere și utilizare |
|--|--------------------------|-----------------------------|--|
|  | Încălzire ventilator eco | 160-220 | Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. |
|  | Funcție „3D” | 40-280 | Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. |
|  | Grătar integral | 40-280 | Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare. |
|  | Piroliză | - | Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție. |

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

Accesoriile produsului

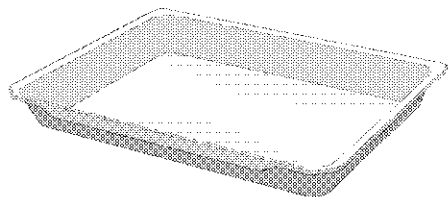
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

NOTIFICARE : 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

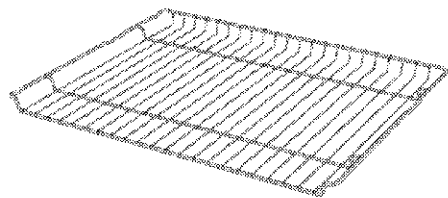
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



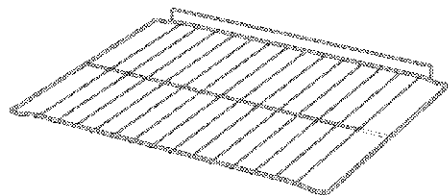
Tavă adâncă

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

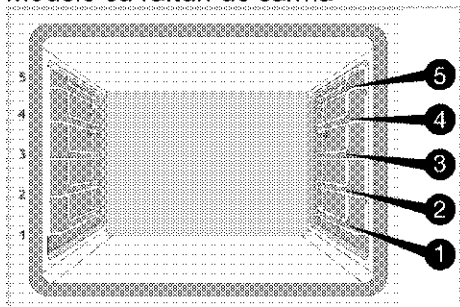
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

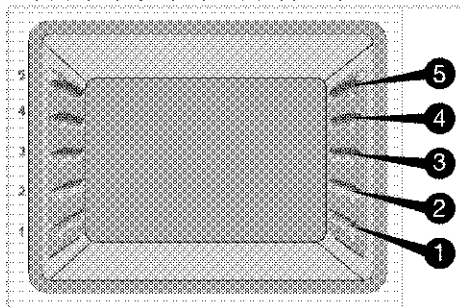
Rafturile de coacere

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



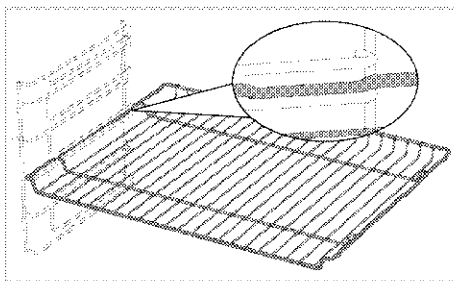
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

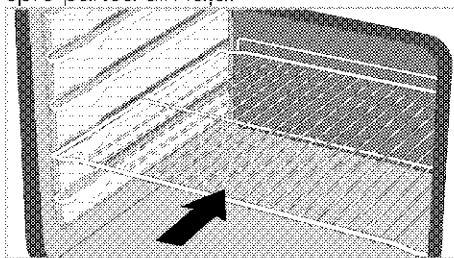
Modele cu rafturi de sârmă:

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:

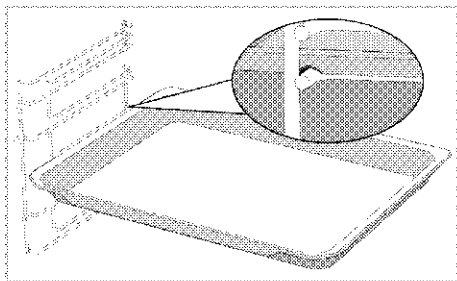
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

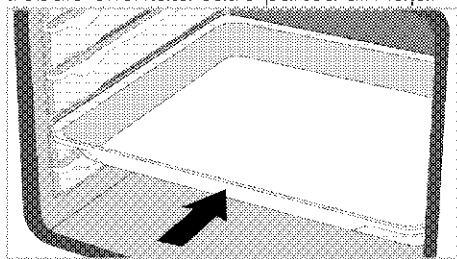
Modele cu rafturi de sârmă:

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:

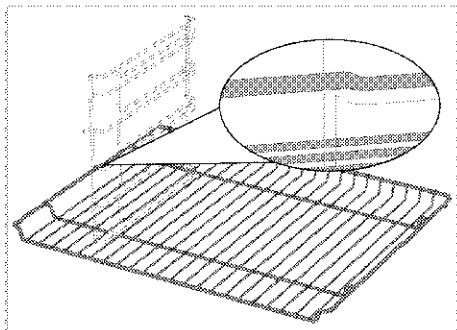
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



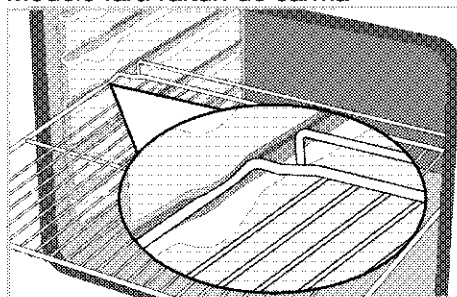
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

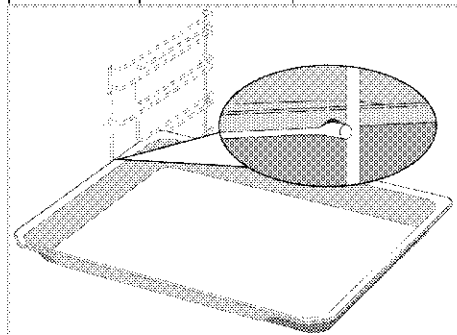


Modele fără rafturi de sârmă



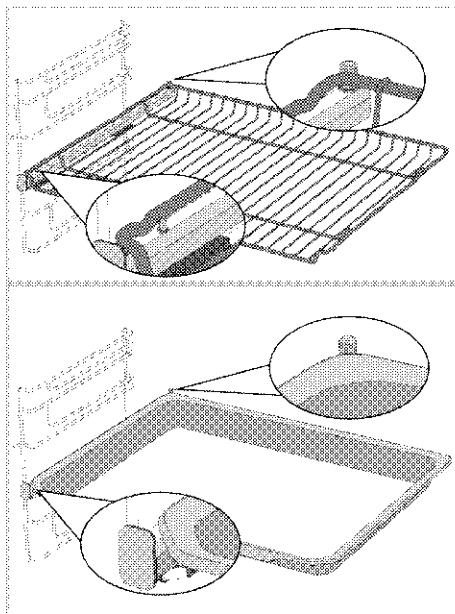
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

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 | 3,4 kW |
| Tip cuptor | Cuptor multifuncțional |

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.

- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematiche și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** 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.

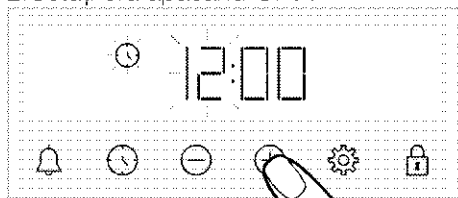
4 Prima utilizare

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

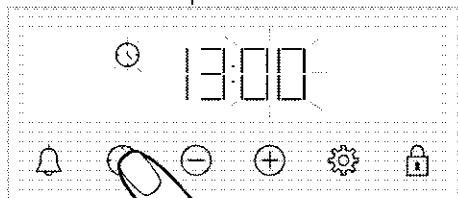
Prima setare

i Setați întotdeauna ora din zi înainte de a folosi cuptorul. Dacă nu o setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

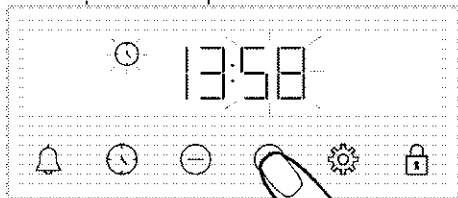
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând ⊕/⊖.



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



4. Setați minutul apăsând ⊕/⊖.



5. Apăsați tasta ⌚ 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.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

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.

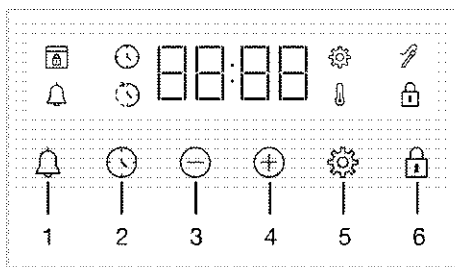
În unele funcții de funcționare, lampa nu se aprinde din cauza economiilor de energie.

Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare „Becul cuptorului” cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

Funcționarea unității de control a cuptorului









Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- 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 gătit este setat; puteți anula automat atingând tasta  pentru o lungă perioadă de timp.



- 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 sondă de carne*
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol setări
-  : 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.

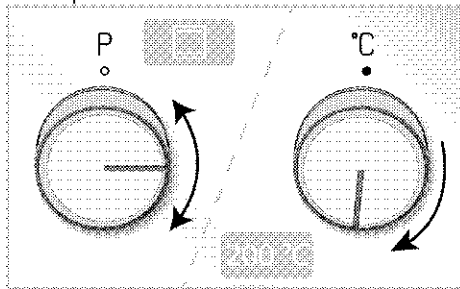
Oprirea cuptorului

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:





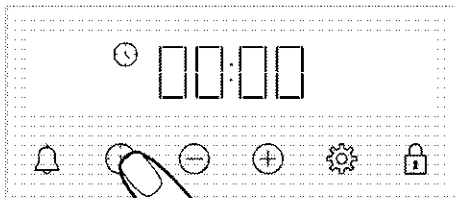
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.

» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran apare . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispăre. Valoarea setată a temperaturii și 3 animații de linie apar pe afișaj. Apoi, timpul scurs de la începutul gătitului apare secvențial. 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;

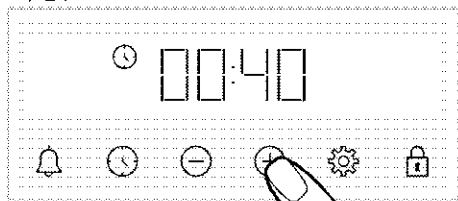
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. 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.

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.

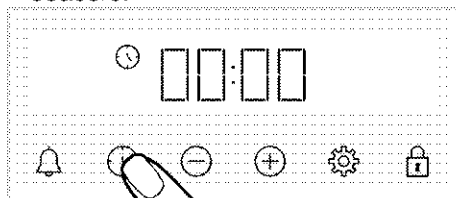
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul  clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați 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; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

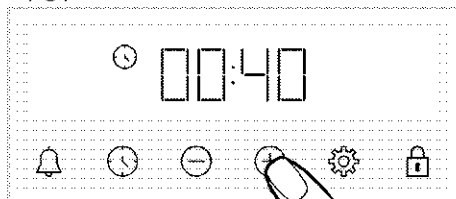
Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsați  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 ⊕/⊖.



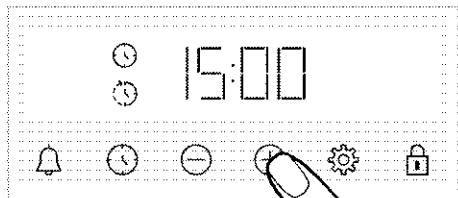
i Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.



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

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






5. Reglați timpul final de preparare cu tastele \oplus/\ominus .



» 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. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma



sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

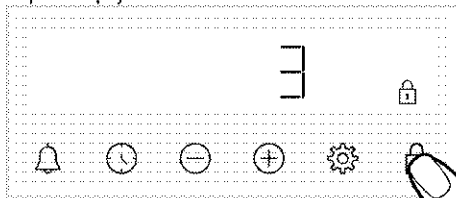
i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni reluarea funcționării cuptorului la sfârșitul avertismentului, fixați butonul de temperatură și butonul de funcție la **poziția „0”** și opriți cuptorul.



Setări


Activarea blocării tastelor

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

1. Apăsați  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  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.

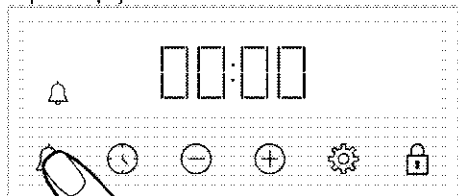
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului.

De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră.

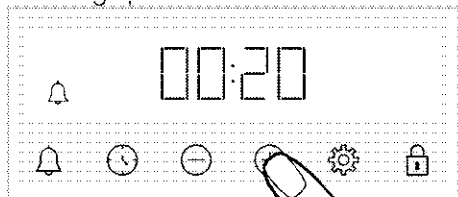
Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.


1. Apăsăți  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. Apăsăți orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.



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

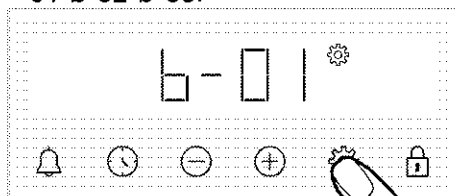
Dacă doriți să anulați alarma;



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

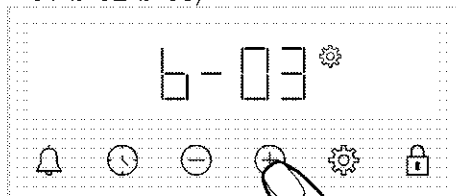
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.


Modificarea nivelului volumului

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj una dintre valorile **b-01-b-02-b-03**.





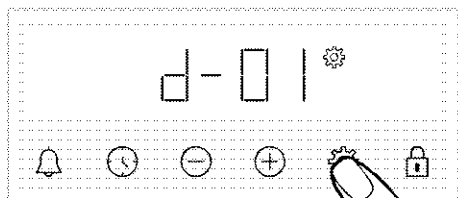
2. Setăți nivelul dorit cu tastele / . (**b-01-b-02-b-03**)



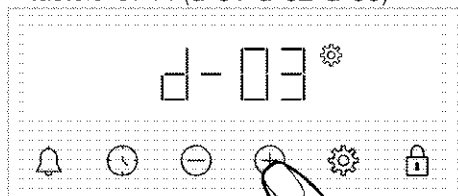
3. Apăsăți tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

Setarea luminozității afișajului

1. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj una dintre valorile **d-01-d-02-d-03**.



2. Setați nivelul de luminozitate dorit cu tastele \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)



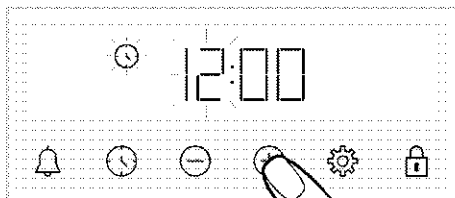
» Apăsați tasta \odot pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

Modificarea orei

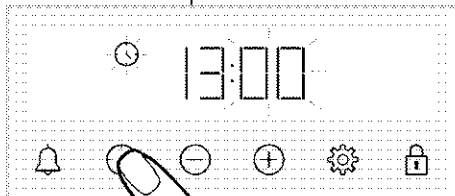
Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior,

1. Apăsați \odot până când simbolul $\od�$ apare pe afișaj.

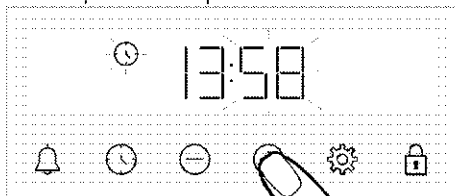
2. Setati ora apăsând \oplus/\ominus .



3. Apăsați tasta $\od�$ sau \odot pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setati minutul apăsând \oplus/\ominus .



5. Apăsați tasta $\od�$ sau \odot pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul $\od�$ 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.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

| 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 ventilator | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Torturi mici | 2 tăvi | 2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140 | Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40 |

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziția pe raft | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------|----------------|--|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| 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 ... 38 |
| | Tavă unică | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire ventilator | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Prăjitură | Tavă unică | Tavă produse de patiserie* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Tavă unică | Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 tăvi | 2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Produse de patiserie | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | 2 tăvi | 1 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Produse de patiserie cu cremă | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 tăvi | 2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Pâine întregă | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Tavă unică | Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară 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 ... 65 |

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziția pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------|----------------|---|------------------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| | Tavă unică | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| 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.

Tablă de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

- Nu modificați temperatura de preparare după ce începe să se gătească Încălzire ventilator eco - funcție de operare.
- Nu deschideți ușa atunci când coaceți în Încălzire ventilator eco - funcție de operare. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru a economisi energie și poate diferi de afișaj.

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Poziția pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------------------|----------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Torturi mici | Tavă unică | Tavă standard* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Prăjitură | Tavă unică | Tavă standard* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Produse de patiserie | Tavă unică | Tavă standard* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Produse de patiserie cu cremă | Tavă unică | Tavă standard* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

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

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea piului, 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 gătit 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 frigerei 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.

Tablă de gătit pentru carne, pește și pasăre

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziția 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, apoi 180 ... 190 | 60 ... 80 |

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Țimp de coacere (min.) (aprox.) |
|------------------------------|----------------|--|--|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg) | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| 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, apoi 190 | 60 ... 80 |
| | Tavă unică | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 2 | 15 min. 250/max, apoi 190 | 60 ... 80 |
| Turcia (5.5 kg) | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator | 1 | 25 min. 250/max, apoi 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Funcție „3D” | 1 | 25 min. 250/max, apoi 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 |
| | Tavă unică | Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior | Funcție „3D” | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

** 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, frigarurile, cârnații precum și legumele succulente (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 arsurile!**

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 | Accesorii de utilizare | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Pește | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Bucăți de pui | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Chiftele (vită) - 12 bucăți | Grătar de sârmă | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Cotlet de miel | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Friptură - (feliată) | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Cotlet de vițel | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Legume gratinate | Grătar de sârmă | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Pâine toast | Grătar de sârmă | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/frigate pe grătar. Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

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.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

| Aliment | Cantitate tavă | Accesorii de utilizare | Funcție utilizată | Poziție pe raft | Temperatură (°C) | Timp de coacere (min.) (aprox.) |
|-------------------|----------------|--|------------------------------------|--|------------------|---------------------------------|
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Fursecuri (dulci) | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 tăvi | 2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire superioară și inferioară | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Torturi mici | Tavă unică | Tavă standard* | Încălzire ventilator | Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2 | 150 | 25 ... 35 |

| Aliment | Cantitate tavă | Accesoriu de utilizare | Funcție utilizată | Poziția pe raft | Temperatură (°C) | Temp de coacere (min.) (aprox.) |
|---------------------|----------------|--|------------------------------------|-----------------|--|--|
| | 2 tăvi | 2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie* | Încălzire ventilator | 2 - 4 | Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140 | Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40 |
| Prăjitură pandișpan | Tavă unică | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Tavă unică | Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus** | Încălzire ventilator | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Plăcintă cu mere | Tavă unică | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire superioară și inferioară | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Tavă unică | Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă** | Încălzire ventilator | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

| Aliment | Accesoriu de utilizare | Poziția pe raft | Temperatură (°C) | Temp de coacere (min.) (aprox.) |
|-----------------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| Pâine toast | Grătar de sârmă | 4 | 250/max | 1 ... 3 |
| Chiftele (vită) - 12 bucăți | Grătar de sârmă | 4 | 250/max | 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!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- 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, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

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.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După fiecare 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”)
- Pentru petele persistente, poate fi utilizat curățătorul pentru cuptor și grătar recomandat pe site-ul web al mărcii produsului și un tampon de curățat fără zgârieturi. Nu utilizați un produs de curățare extern pentru cuptor..
- 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 din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. 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 sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete 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.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginită.

Curățarea accesoriilor

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

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă 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 de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

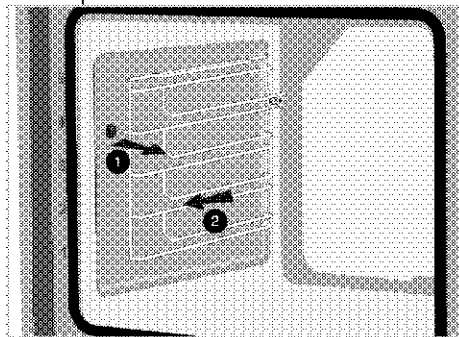
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

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.



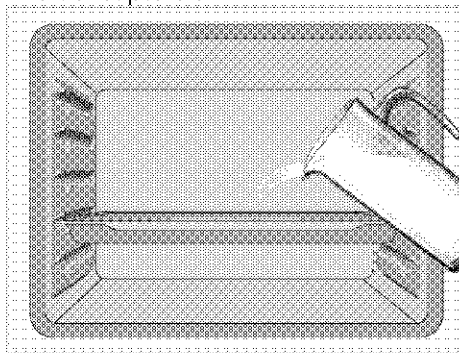
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea cu abur

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

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.



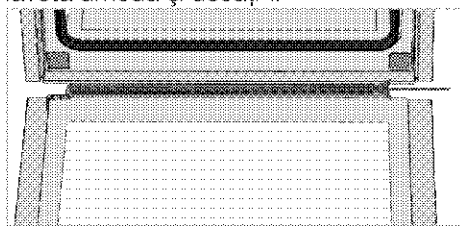
3. Setezi cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

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.

Folosiți apă caldă cu detergent lichid, o cârpă moale sau un burete pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul

concavității de dedesubtul cuptorului. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l.



Auto-curățare pirolitică



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți aparatul în timpul etapei de curățare automată și nu le permiteți copiilor să se apropie. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta reziduurile.


Cuptorul este echipat cu auto-curățare pirolitică. Cuptorul este încălzit la aprox. 420-480 °C, iar murdăria existentă este arsă până devine cenușă. Acest lucru poate cauza degajarea de fum gros. Asigurați o ventilație bună. Piroliza trebuie utilizată după aproximativ fiecare a 10-a utilizare a cuptorului.

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.

Dacă produsul dumneavoastră este echipat cu un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

2. Înainte de ciclul de curățare, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.

i Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte sensibilă și se poate deteriora ușor. Dacă garnitura ușii cuptorului este deteriorată, înclocuiți-o cu una nouă obținută de la un service autorizat.

3. Selectați funcția „Pyrolysis (Piroliză)” (auto-curățare).
P2:00 va lumina intermitent pe afișaj.
4. Setati butonul de temperatură la temperatura cea mai înaltă **“max” (maximă)**.
5. Odată ce funcția de piroliză începe, **P2:00** se va aprinde constant și va începe să cronometreze. Timpul de auto-curățare apare pe afișaj. Această durată nu poate fi reglată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbolul de blocare  apare pe afișajul de timp și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Aceasta rămâne blocată o perioadă de timp după terminarea funcției de piroliză. Nu forțați încuietoarea ușii folosind mânerul înainte ca simbolul de blocare să dispară.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe ecran apare **„End”**.
8. După ce este afișat **„End”**, încheiați procesul setând butoanele de funcție și temperatură în poziția 0 (OFF-OPRIT).
9. După un ciclu de curățare, îndepărtați depunerile de murdărie cu apă cu oțet.
10. Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

i După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în timpul acestui proces, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi permis.

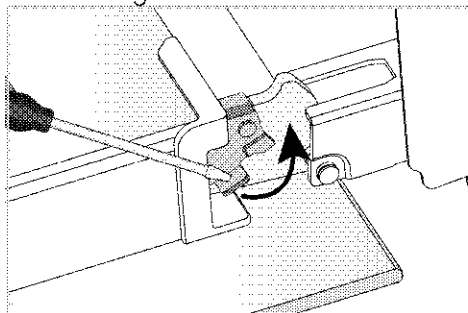
Curățarea ușii cuptorului

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

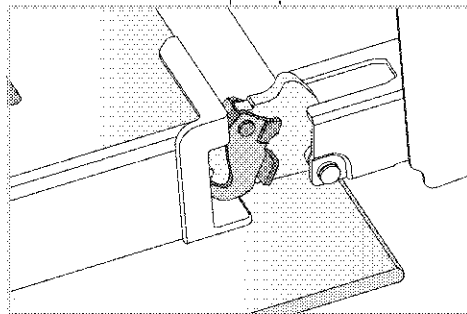
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

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.

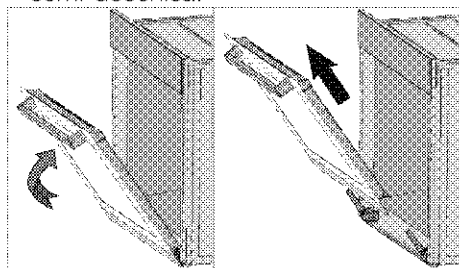


Închidere balama - poziție închisă



Închidere balama - poziție deschisă

3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



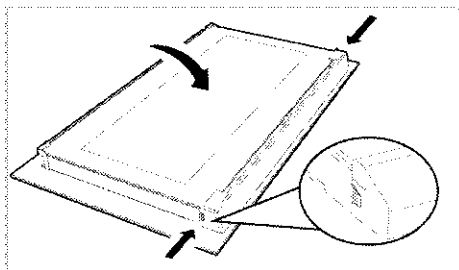
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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 locașul balamalei.

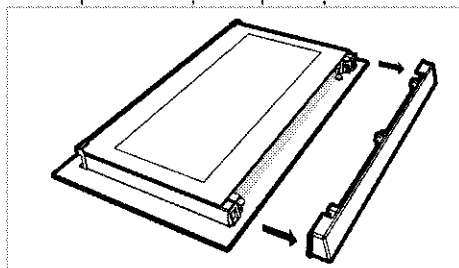
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

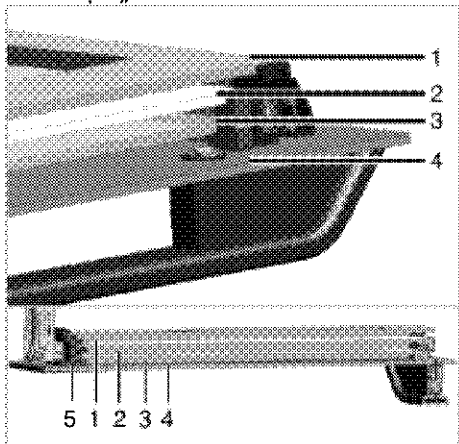
1. Deschideți ușa cuptorului.



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.

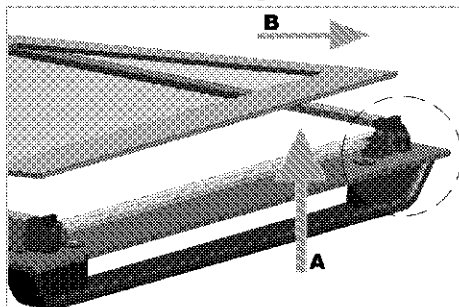


3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.

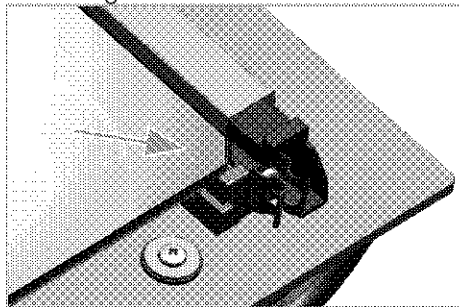


- 1 Geamul de la extrema interioară
- 2 Al doilea geam
- 3 Al treilea geam

- 4 Geam exterior
- 5 Fantă de plastic a geamului- inferior



4. Repetați același proces pentru îndepărtarea celui de-al doilea și al treilea geam.



Primul pas al reasamblării ușii este înlocuirea celui de-al doilea și al treilea geam (2, 3).

Așa cum se arată în figură, așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic.

Ordinea atașării celui de-al doilea și al treilea geam interior nu este importantă, deoarece acestea sunt interschimbabile. În timp ce atașați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor interioare în fantele de plastic de la partea inferioară (5).

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

i După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

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.

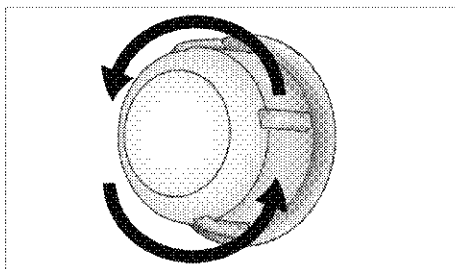
Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠ Avertismente generale

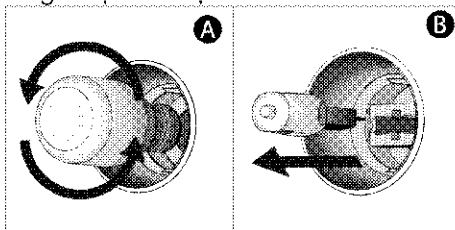
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Lampa cuptorului este reprezentată de un bec electric special, rezistent la 300 °C. Lămpile cuptorului pot fi 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.



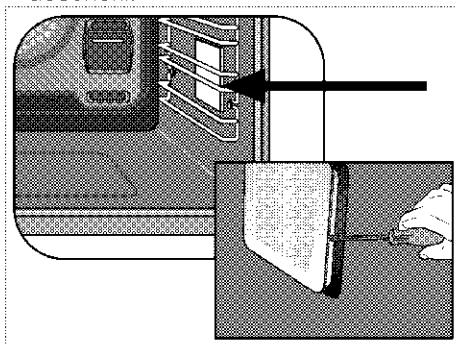
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

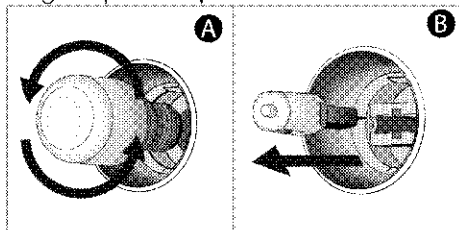
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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.*
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar radiatoarele nu vor funcționa.*

(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 |

