

beko

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBVM13400XDS

385441429_5/ RU/ RO/ R.AG/ 27/12/23 16:26
7768287623

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

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

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среде.

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

Произведено в Турции

Содержание		
1 Инструкция по технике безопасности	4	
1.1 Использование по назначению	4	
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	
1.3 Электробезопасность	6	
1.4 Безопасность при транспортировке	7	
1.5 Меры безопасности во время монтажа	8	
1.6 Безопасность использования ...	9	
1.7 Предупреждения о температуре	9	
1.8 Использование аксессуаров	10	
1.9 Безопасность во время приготовления	10	
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	11	
2 Руководство по окружающей среде	12	
2.1 Директива по отходам	12	
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	12	
2.2 Информация об упаковочном материале	12	
2.3 Советы по энергосбережению	12	
3 Ваш прибор	14	
3.1 Описание изделия	14	
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	14	
3.2.1 Панель управления	15	
3.3 Функциональные возможности духовки	15	
3.4 Аксессуары для устройства	18	
3.5 Использование аксессуаров устройства	19	
3.6 Технические характеристики	22	
4 Первое использование	23	
4.1 Настройка первого таймера	23	
4.2 Первичная очистка	23	
5 Использование духовки	24	
5.1 Общие сведения об использовании духовки	24	
5.2 Работа блока управления духовкой	24	
5.3 Настройки	31	
6 Общая информация о выпечке	33	
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	33	
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке	34	
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	38	
6.1.3 Гриль	39	
6.1.4 Продукты для тестирования	40	
7 Техническое обслуживание и чистка	42	
7.1 Общая информация об очистке	42	
7.2 Аксессуары для очистки	44	
7.3 Очистка панели управления	44	
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	44	
7.5 Легкая паровая очистка	45	
7.6 Очистка дверцы духовки	45	
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	46	
7.8 Чистка лампы духовки	47	
8 Устранение неполадок	48	



1 Инструкция по технике безопасности

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



1.1 Использование по назначению

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

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
 4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.

1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.

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



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.

1.6 Безопасность использования

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

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

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

1.7 Предупреждения о температуре

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

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

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

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

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

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

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

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.

- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



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

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

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

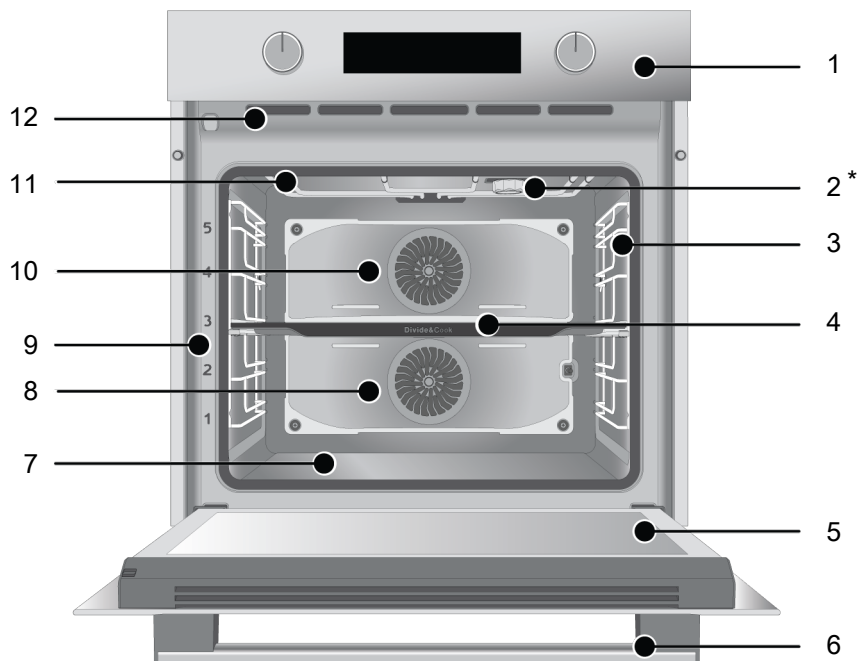
Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

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

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

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

3.1 Описание изделия



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

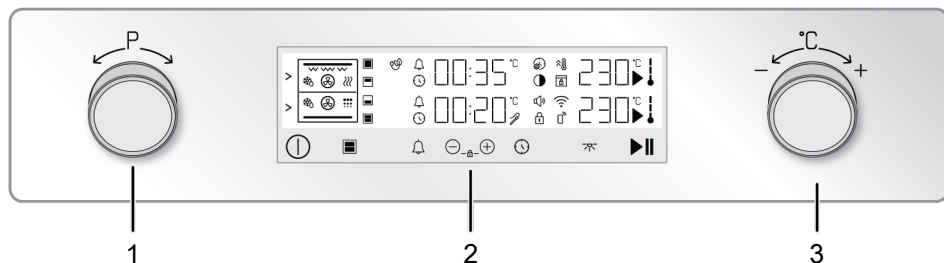
- 2 Лампа
- 4 Разделительная пластина
- 6 Ручка
- 8 Двигатель нижнего вентилятора (за стальной пластиной)
- 10 Двигатель верхнего вентилятора (за стальной пластиной)
- 12 Вентиляционные отверстия

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

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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

3.2.1 Панель управления




1 Переключатель выбора функции

2 Блок управления


3 Переключатель выбора температуры

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

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Чтобы выбрать, сначала коснитесь клавиши  и включите духовку. Затем поверните ручку выбора функции вправо/влево.

Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Чтобы выбрать, сначала коснитесь клавиши  и включите духовку. Затем поверните ручку выбора температуры вправо/влево.

Индикатор внутренней температуры духовки

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.







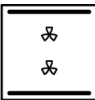








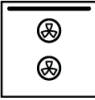
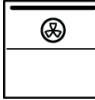
3.3 Функциональные возможности духовки

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



Если в изделие помещается поперечная перегородка, максимальные температуры с 280 °C уменьшаются до 250 °C.

Нижняя-верхняя и одна большая секция

Символ функций			Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
Одна большая секция	Нижняя секция	Верхняя секция			
			Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	-	-	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
		-	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно поджарить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	-	-	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
			Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентилятором, равномерно 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	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования Турбоготовки в диапазоне 160-220°C. Но при этом время запекания будет немного больше. При выборе этой функции на дисплее появится «ECO» в течение 2 секунд. Через 2 секунды отобразится рекомендуемое значение температуры.
		-	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляционный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	-		Верхний нагревательный элемент + вентилятор	40-280	Работают верхний и вентиляционный нагреватели (на задней стенке). Горячий воздух лучше распределяется через вентилятор, чем только через верхний нагреватель.

	-	-	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	-		Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	-		Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	-		Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	-	-	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	-	-	Легкая паровая очистка	-	Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. Данная функция позволяет смягчать и легко очищать загрязнения внутри духовки (которые не находятся там в течение длительного времени). Смотрите раздел очистки для легкой очистки паром.

Комбинации функций взаимодействия верхней и нижней секций

Символ функций	Описание функций	Символ функций	Описание функций	Символ функций	Описание функций
	Конвекция + Конвекция		Конвекция + Нижний нагрев		Полный гриль + Конвекция
	Конвекция + Функция пиццы		Низкий гриль + Конвекция		Работа с вентилятором + Работа с вентилятором

Интервалы настройки температуры взаимодействия верхней и нижней секций

На температуру одной секции влияет настройка температуры другой секции в двухсекционных процессах приготовления. По этой причине существуют ограничения в соответствии с температурами, скорректированными для секций. Температурные интервалы, которые вы можете установить для другой секции, приведены в следующих таблицах на основе температуры, установленной для одной секции.

Температура, установленная для верхней секции (°C)	Температура, которая может быть установлена для нижней секции		Температура, установленная для нижней секции (°C)	Температура, которая может быть установлена для верхней секции	
	Минимальная (°C)	Максимальная (°C)		Минимальная (°C)	Максимальная (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Секции приготовления пищи в духовке

Вы можете готовить 4 различными способами в различных секциях, используя разделительную пластину в вашей духовке или извлекая продукт.

Верхняя секция



Вы можете готовить только в верхней секции. Подходит для гриля и небольших размеров приготовления пищи. Когда верхняя секция активна, на экране отображается функция верхней секции, индикатора температуры и экранов индикатора времени/продолжительности. Этот раздел активен только в том случае, если рядом с экраном функций верхней секции есть символ >.

Нижняя секция



Вы можете готовить только в нижней секции. Подходит для приготовления пищи среднего размера. Когда нижняя секция активна, на экране отображается функция нижней секции, индикатора температуры и экранов индикатора времени/продолжительности. Этот раздел активен только в том случае, если рядом с экраном функций нижней секции есть символ >.

Нижняя-верхняя секция



Вы можете готовить в верхней и нижней секциях одновременно. Подходит для приготовления двух разных блюд. Когда верхняя и нижняя секции активны, индикатор функции, температуры и экраны индикаторов времени/продолжительности для этих секций, отображаются на экране отдельно. Если обе секции имеют символы > рядом с их функциональными экранами, обе они активны.

Одна большая секция



Вы можете готовить в одной большой секции. Подходит для большого размера и нескольких приготовлений пищи. Когда активна одна большая секция, функциональный экран для обеих секций настроен на одну секцию. Появятся индикатор температуры и экраны индикатора времени/продолжительности для нижнего отсека.

3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар мо-

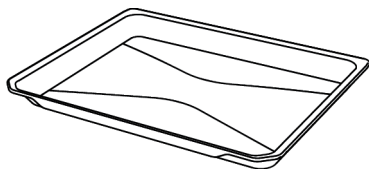
жет варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

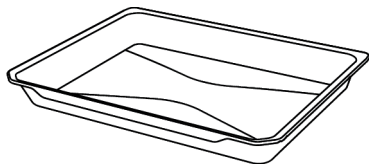
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий противень

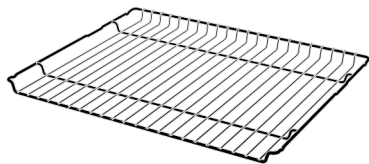
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



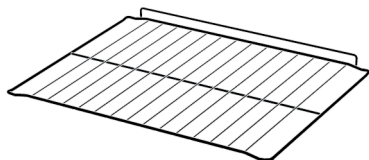
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :

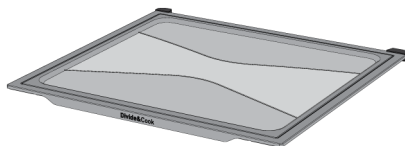


На моделях без металлических направляющих :



Предупреждение о листе с несколькими разделами

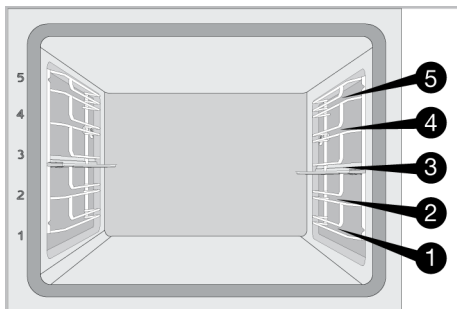
Оставьте поперечный лист в духовке.



3.5 Использование аксессуаров устройства

Полки для готовки

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

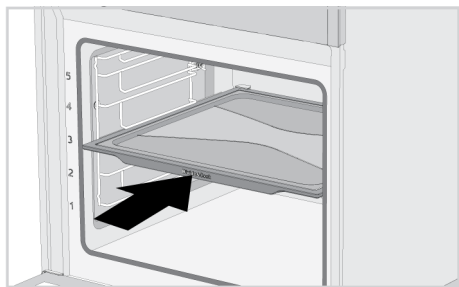


Размещение листа пластины перегородки

Чтобы готовить только в верхней, нижней или вместе в нижней и верхней частях духовки, поместите разделительную пластину, как показано на следующем рисунке, в положение 3 на стойку.

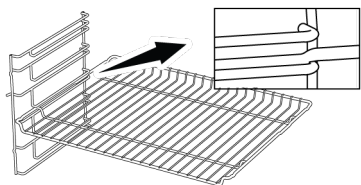


Перед тем, как поместить разделительную пластину 3, установите ее на конец стойки равномерно, а затем плотно поместите в духовку. Если вы поместите ее в угловое положение, разделительная пластина может быть повреждена.



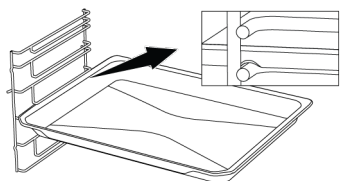
Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

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 пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.



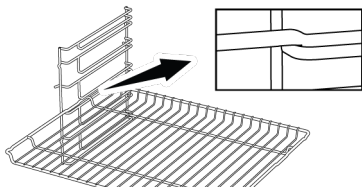
Размещение лотка на полках для готовки

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 пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через точку остановки и соприкоснуться с задней стенкой духовки.



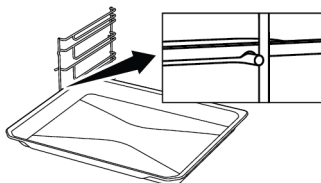
Функция остановки проволочной решетки

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



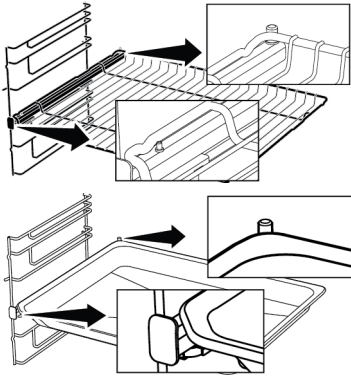
Функция остановки противня

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



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

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



3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 - 600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,8
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

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



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



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



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

4 Первое использование

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

4.1 Настройка первого таймера



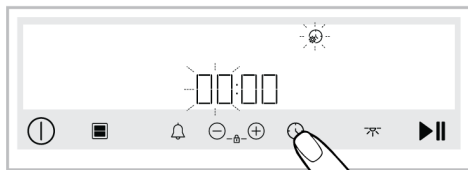
Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

1. При первом запуске духовки на дисплее отображается время суток, установленное на духовке.
2. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

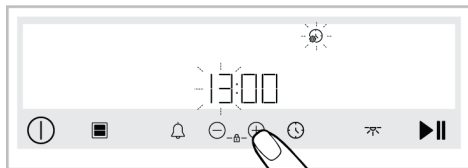
⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3- 2- 1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

3. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится символ .
4. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.

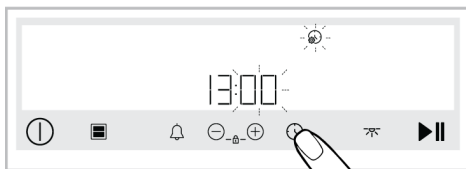
⇒ На экране мигают поле таймера и символ .



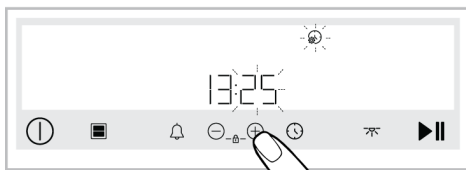
5. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



6. Нажмите / , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с 12:00. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «**Настройки**».



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

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.



Оставьте поперечный лист в духовке.

3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и 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.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

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

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

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время



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

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

приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

В некоторых функциях выпечки лампа никогда не включается для экономии энергии.

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

Если на панели управления имеется кнопка : В случаях, когда лампа духовки автоматически включается или выключается, вы можете включить и выключить лампу в любое время, коснувшись клавиши .


5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

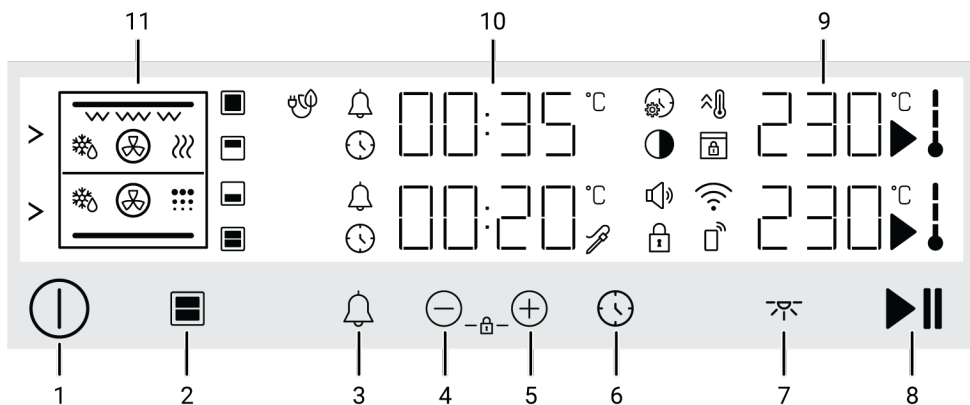
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых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

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

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется сим-

вол , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «**Настройки**».

Блок управления












Кнопки :

- 1 : Клавиша вкл./выкл.
- 2 : Кнопка выбора конфорки
- 3 : Кнопка звукового таймера/будильника
- 4 : Кнопка уменьшения и продвижения
- 5 : Кнопка увеличения и продвижения
- 6 : Кнопка времени и настроек
- 7 : Символ лампы
- 8 : Кнопка запуска/остановки выпечки

Области индикаторов :

- 9 : Область индикатора температуры
- 10 : Область индикатора таймера/продолжительности
- 11 : Дисплей функций


Символы на экране :

-  : Символ окончания выпечки
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ выпечки
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ уровня громкости
-  : Символ яркости

-  : Символ размораживания
-  : Символ хранения в тепле
-  : Символ выпечки с эко-вентилятором
-  : Символ одной большой секции приготовления
-  : Символ нижней секции приготовления
-  : Символ верхней секции приготовления
-  : Символ двойной секции приготовления
-  : Символ отмены контроля
-  : Символ Wi-Fi *
-  : Символ очистки *
-  : Символ блокировки двери *
-  : Символ термощупа *

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

Включение духовки


Включите духовку, нажав на кнопку  . Если разделительная пластина не установлена после открытия духовки, на экране появляется первая рабочая функция одной большой секции. Если разделительная пластина вставлена, отображается первая рабочая функция для нижней секции. Рабочую функцию,

температуру и время выпекания можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 3 минут, а на дисплее отображается время суток.

Выключить духовку


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

Приготовление пищи в одной большой секции, только в нижней секции или только в верхней секции

- ✓ Следующие шаги описывают приготовление пищи в одной большой секции, только в нижней секции или просто приготовление пищи в верхней секции, совместно.



Чтобы готовить в одной большой секции, удалите разделительную пластину из изделия.

1. Чтобы готовить в одной большой секции, удалите разделительную пластину из изделия. Если вы хотите готовить только в нижней или только в верхней части, установите пластину промежуточного отсека.
2. Включите духовку, нажав на кнопку 

- ⇒ Если разделительная пластина не установлена после открытия духовки, на экране появляется первая рабочая функция одной большой секции. Если разделительная пластина вставлена, отображается первая рабочая функция для нижней секции.

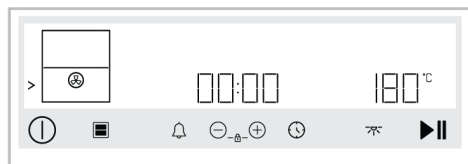


Иллюстрация 1: Если вставлена пластина поперечной перегородки:

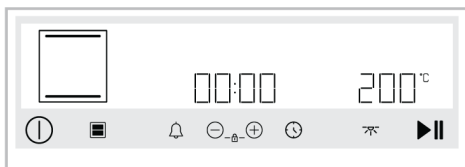


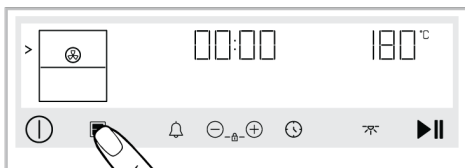


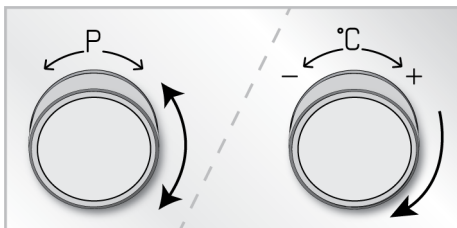
Иллюстрация 2: Если пластина поперечной перегородки не вставлена:

3. При вставке пластины поперечной перегородки активируется экран зоны приготовления нижней секции. Просто нажмите кнопку , чтобы активировать верхнюю секцию.

- ⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ .



4. Когда секция приготовления, которую вы хотите задействовать, активна, выберите функцию, которую вы хотите использовать для приготовления, с помощью кнопки выбора функции.
5. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры, если вы хотите ее изменить.



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

6. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу ►||, чтобы начать приготовление.

i Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.

⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».

7. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку ⌚ один раз.

⇒ Символ ⌚ появится на дисплее.

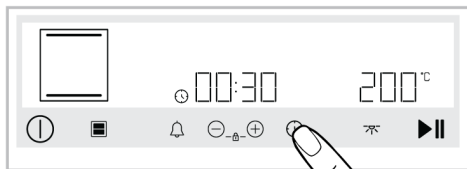


Иллюстрация 3: Для одной большой секции:

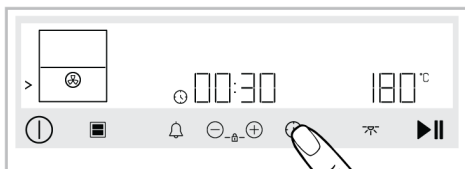


Иллюстрация 4: Только для нижней секции:

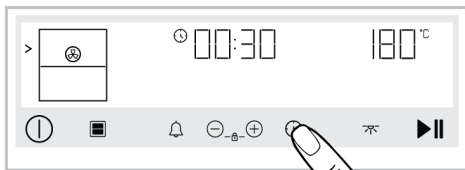


Иллюстрация 5: Только для верхней секции:

i Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку ⊕, чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки ⊕/⊖ чтобы изменить время.

8. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.

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

9. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе.

10. Если вы готовили, не устанавливая время приготовления, духовка не выключается автоматически. Вы

должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

11. Если вы готовили, установив время приготовления, после завершения установленного времени приготовления на экране появится текст **«Конец»**, прозвучит звуковое предупреждение и приготовление прекратится.

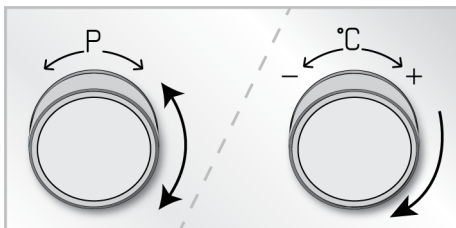
⇒ Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит ►||работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке ①. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

Совместное приготовление пищи в нижней и верхней секциях

- ✓ Следующие шаги описывают, как готовить различные блюда вместе в нижней и верхней секциях. Перед началом приготовления определите функции верхней и нижней секции, которые подходят для ваших блюд. Комбинации функций верхней и нижней секций см. в разделе **«Рабочие функции духовки»**.
1. Вставьте пластину поперечной перегородки и поместите блюда на соответствующие полки секций духовки, где вы будете готовить.
 2. Включите духовку, нажав на кнопку ①
 - ⇒ После включения духовки первая рабочая функция нижней зоны отобразится на экране.



3. В нижней секции установите нужную рабочую функцию и температуру с помощью кнопок выбора функции и температуры.





⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ >.

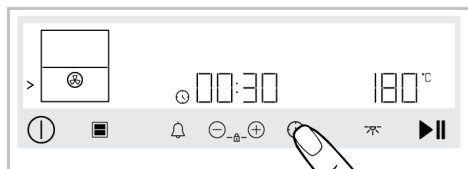
4. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу ►||, чтобы начать приготовление.




i Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.


⇒ Нижняя зона вашей духовки начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».


5. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку  один раз.


⇒ На экране времени/продолжительности в нижней секции появляется символ .





 Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку , чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки  чтобы изменить время.

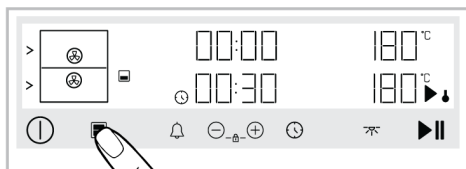
6. Установите время приготовления с помощью кнопок .

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

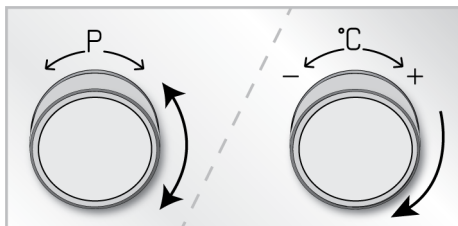
7. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.


⇒ Нижняя зона вашей духовки сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе.


8. Нажмите кнопку , чтобы активировать верхнюю зону.




9. В верхней секции установите нужную рабочую функцию и температуру с помощью кнопок выбора функции и температуры.





⇒ Рядом с функциональным экраном, относящимся к верхней секции, появляется символ .

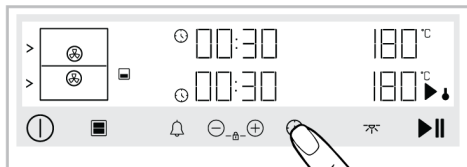
10. Если вы хотите готовить, не устанавливая время приготовления, нажмите клавишу , чтобы начать приготовление.





 Если приготовление начинается без регулировки времени приготовления, духовка не отключается автоматически по окончании приготовления. Пользователь должен завершить приготовление.



⇒ Верхняя зона вашей духовки начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе. Время, прошедшее после начала приготовления, отображается на экране «Продолжительность/час».


11. Если вы хотите готовить, установив время приготовления, нажмите кнопку  один раз.


- ⇒ На экране времени/продолжительности в верхней секции появляется символ .



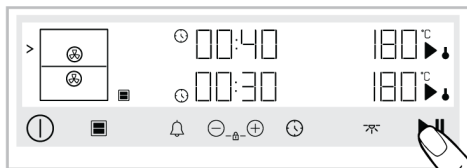
 Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку , чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки / чтобы изменить время.

12. Установите время приготовления с помощью кнопок /.


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

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



- ⇒ Верхняя зона вашей духовки сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе.



14. Если вы готовили, не устанавливая время приготовления, духовка не будет автоматически выключена для обеих секций. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. Завершите приготовление, нажав на кнопку , пока активна секция, в которой приготовление было завершено. Когда приготовление в другой секции будет завершено, сначала активируйте другую секцию с помощью клавиши  и нажмите клавишу , чтобы завершить приготовление.

Если вы хотите выключить обе секции, нажмите клавишу , чтобы полностью выключить духовку.

15. Если вы готовили, установив время приготовления, на экране индикатора температуры секции, где время приготовления было завершено, появляется текст «Конец», звучит звуковое предупреждение, и секция перестает готовить. Другая секция продолжает работать до тех пор, пока не закончится время приготовления. Когда время приготовления закончится в другой секции, на экране индикатора температуры этой секции появится текст «Конец», прозвучит звуковое предупреждение, и эта секция прекратит готовить.

- ⇒ В каждом разделе предупреждение звучит в течение двух минут в конце периода активности сигнала тревоги. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст «Конец», духовка продолжит  работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

5.3 Настройки



Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки кнопок

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

1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не появится символ \mathfrak{L} .



⇒ На дисплее появится символ \mathfrak{L} и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ \mathfrak{L} мигает.



При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не исчезнет символ \mathfrak{L} .

» Символ \mathfrak{L} исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки.

Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать бу-

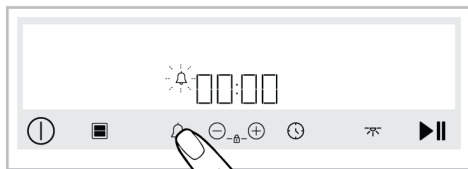
дильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.



Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку \mathfrak{L} , чтобы установить период срабатывания будильника.

⇒ Символ \mathfrak{L} начнет мигать на дисплее.



2. Установите время будильника с помощью кнопок \oplus/\ominus . Нажмите \mathfrak{L} еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ Символ \mathfrak{L} горит постоянно, и на экране начинается обратный отсчет времени будильника. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.




3. По истечении времени будильника символ \mathfrak{L} начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.







⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится **0:00** символ.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .





Настройка громкости



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

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится .
3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку . (**b-1, b-2**)
4. Установите желаемую яркость с помощью кнопок .
 - ⇒ Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка яркости дисплея






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

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится .
3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

4. Установите желаемую яркость с помощью кнопок . (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева. Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.




1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится символ .
3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .
4. С помощью кнопки  установите настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**) в положение «ON» (**ВКЛ.**) на дисплее.
 - ⇒ Выбранная настройка быстрого предварительного нагрева немедленно подтверждается. Нажмите кнопку, чтобы вернуться в меню настроек.




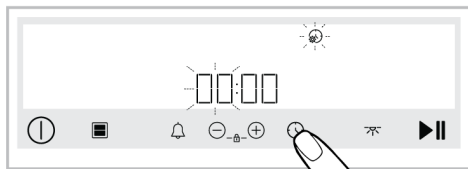
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**), вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.


Смена времени суток

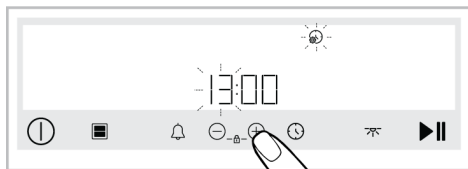
Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,


1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши \oplus/\ominus , пока на экране не появится символ .
3. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.

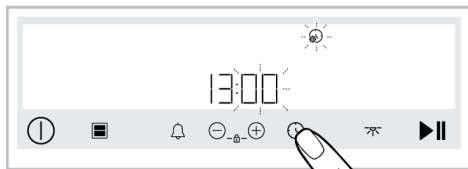
⇒ На экране мигают поле таймера и символ .





4. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам \oplus/\ominus , и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



5. Нажмите \oplus/\ominus , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .

⇒ Настроенное время суток подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

6 Общая информация о выпечке

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

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

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.
- 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 выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.
- 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 внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием 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.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.

Советы по выпечке

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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	3	190	40 ... 50
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень *	Конвекция	2	160	35 ... 45
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	3	160	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	3	160	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	25 ... 35
	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	35 ... 45
	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	35 ... 45
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	60 ... 75
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	60 ... 80
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	250 ... 280	8 ... 15
	Стандартный противень *	Функция пиццы	3	250 ... 280	6 ... 12

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	1 - Стандартный противень * 4 - Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	160	35 ... 45
Печенье	2 - Стандартный противень * 4 - Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	30 ... 40
Сдобная булочка	2 - Стандартный противень * 4 - Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	30 ... 40

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица для выпечки и запеканки в верхней зоне

Предложения по выпечке с одним противнем

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	4	190	45 ... 55
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	4	160	40 ... 50
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	4	170	30 ... 40
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	4	180	35 ... 45

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица для выпечки и запеканки в нижней зоне

Предложения по выпечке с одним противнем

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	1	190	45 ... 55
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	1	160	40 ... 50
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	250 ... 280	10 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Рабочая функция "Эко вентилятор с нагревом"

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом".
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Если дверь не будет открываться, то внутренняя темпе-

ратура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

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

Таблица для рабочей функции "Эко вентилятор с нагревом" в одной большой зоне

Предложения по выпечке с одним противнем

Пицца	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	2	160	35 ... 50
Печенье	Стандартный противень *	3	200	30 ... 40
Сдобная булочка	Стандартный противень *	2	200	35 ... 50

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

Таблица для рабочей функции "Эко вентилятор с нагревом" в верхней большой зоне

Предложения по выпечке с одним противнем

Пицца	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	4	180	35 ... 50
Печенье	Стандартный противень *	4	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	4	220	35 ... 50

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты по грилю

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сока мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для мяса, рыбы и птицы в одной большой зоне

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 210	65 ... 85
	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 210	65 ... 85
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица для мяса, рыбы и птицы в верхней зоне

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Конвекция	4	15 минут 250/ макс., после 210	80 ... 105
Рыба	Стандартный противень *	Конвекция	4	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица для мяса, рыбы и птицы в нижней зоне

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Конвекция	1	15 минут 250/ макс., после 210	70 ... 95
Рыба	Стандартный противень *	Конвекция	1	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и 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 одного веса, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля 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 решетку для гриля или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не устанавливаться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

Стол-гриль для одной большой секции

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	2 ... 4

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

Стол-гриль для верхней секции

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	2 ... 4

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

6.1.4 Продукты для тестирования

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

Стол для одной большой секции для тестовых блюд Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Стандартный противень *	Конвекция	3	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень *	Конвекция	2	160	35 ... 45
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	3	160	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	3	160	35 ... 45

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	60 ... 75
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	60 ... 80

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2 - Стандартный противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25
	4 - Кондитерский противень *				
Небольшие выпечки	1 - Стандартный противень *	Конвекция	1 - 4	160	35 ... 45
	4 - Кондитерский противень *				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Стол-гриль для одной большой секции

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	2 ... 4

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

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

Таблица приготовления пищи вместе в нижней-верхней секциях

Секция приготовления пищи	Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Верхняя	Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	2	150	35 ... 50
Нижняя	Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	2	150	35 ... 50
Верхняя	Курица целиком	Стандартный противень *	Конвекция	4	15 минут 250/ макс., после 190	80 ... 100

Секция приготовления пищи	Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Нижняя	Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	1	180	45 ... 55
Верхняя	Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	4	180	45 ... 55
Нижняя	Рыба	Стандартный противень *	Конвекция	1	200	20 ... 30
Верхняя	Рыба	Стандартный противень *	Конвекция	4	200	20 ... 30
Нижняя	Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	1	180	35 ... 50
Верхняя	Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	4	180	30 ... 45
Нижняя	Блюдо	Стандартный противень *	Блюдо	2	250	10 ... 17

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

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

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

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

Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 45]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

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

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

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

7.2 Аксессуары для очистки

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

7.3 Очистка панели управления

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

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

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

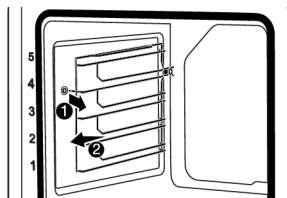
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

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

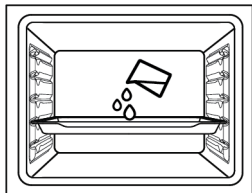


3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Легкая паровая очистка

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

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



3. Выберите функцию легкой паровой очистки. Время очистки отображается на дисплее, и это время не может быть изменено.

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

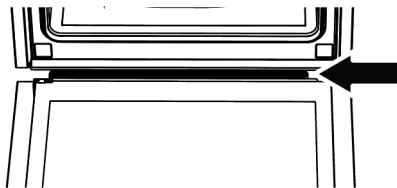
Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием мощного средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



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

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой мо-

жет образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Очистка дверцы духовки

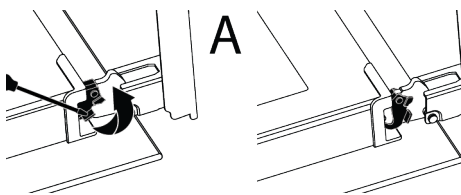
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



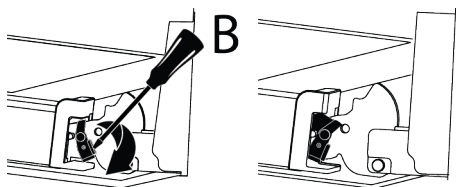
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

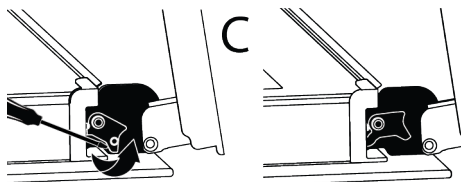
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны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



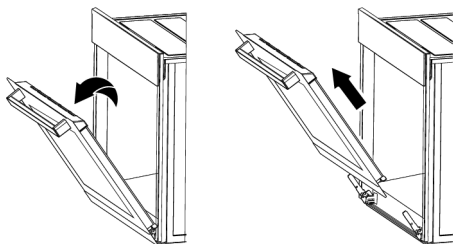
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

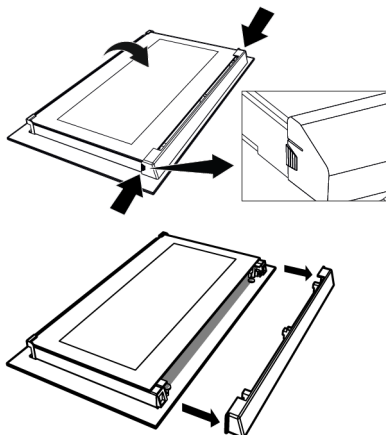
i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

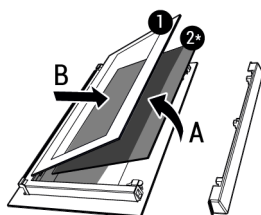
Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.

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



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



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

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

но быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

- Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
- Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

7.8 Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

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

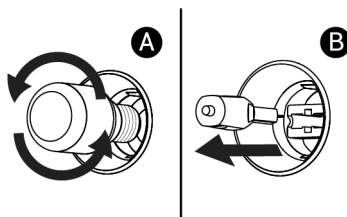
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



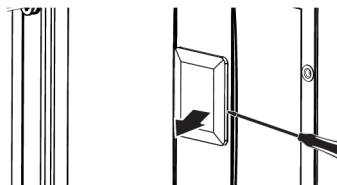
- Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



- Установите на место стеклянную крышку.

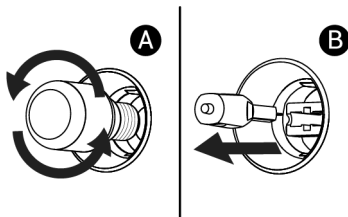
Если в вашей духовке квадратная лампа

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



- Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.

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



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

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

Во время работы духовки испускается пар.

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

Во время приготовления пищи появляются капли воды

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

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

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

Изделие не работает.

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

изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

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

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

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

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

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.

Bun venit!

Stimate client,

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

Țineți cont de 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. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICA Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.
RE

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	52
1.1 Utilizarea destinată	52
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	53
1.3 Siguranță electrică	54
1.4 Siguranța transportului	55
1.5 Siguranța instalării	56
1.6 Siguranța utilizării.....	57
1.7 Avertismente privind temperatura	57
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	58
1.9 Siguranța gătitului	58
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	59
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	60
2.1 Directiva deșeurilor	60
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	60
2.2 Informațiile de pe ambalaj.....	60
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	60
3 Produsul dumneavoastră	61
3.1 Prezentarea produsului.....	61
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	61
3.2.1 Panoul de control.....	62
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	62
3.4 Accesoriile produsului.....	65
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	66
3.6 Specificații tehnice	68
4 Prima utilizare	69
4.1 Prima setare a temporizatorului...	69
4.2 Curățarea inițială	69
5 Utilizarea cuptorului	70
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	70
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	70
5.3 Setări	76
6 Informații generale privind coacerea	78
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	79

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	79
6.1.2 Carne, pește și pui.....	83
6.1.3 Grătar	84
6.1.4 Alimente de test	85
7 Întreținerea și curățarea	87
7.1 Informații generale privind curățarea	87
7.2 Accesorii de curățare	89
7.3 Curățarea panoului de control	89
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	89
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	90
7.6 Curățarea ușii cuptorului	90
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	91
7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	92
8 Depanare	93

1 Instrucțiuni de siguranță

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

1.1 Utilizarea destinată

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




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

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu 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 cațăre 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.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

1.3 Siguranță electrică

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

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
 - Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
 - Nu atingeți priza cu mâinile ude!
 - Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.
-  **1.4 Siguranța transportului**
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

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

1.5 Siguranța instalării

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

1.6 Siguranța utilizării

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

nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

1.8 Utilizarea accesoriilor

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

1.9 Siguranța gătitului

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

atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.

- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar,

uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.

- 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. Nu așezați alimentele 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.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a

cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

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

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeul rezultat

din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

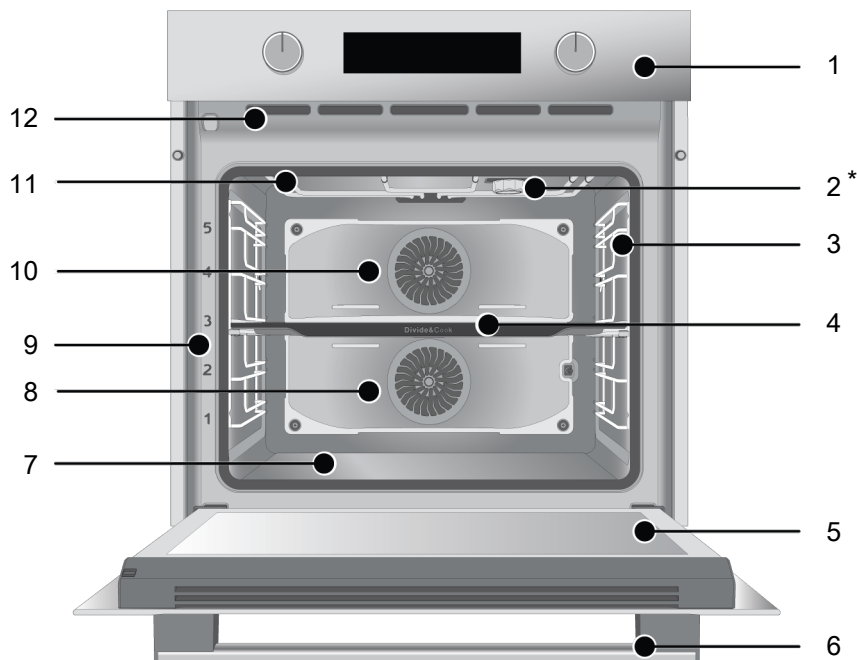
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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

în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- | | |
|--|--|
| 1 Panoul de control | 2 Lampă |
| 3 Rafturi de sârmă | 4 Foaie de partiționare |
| 5 Ușă | 6 Mâner |
| 7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel) | 8 Motor ventilator inferior (în spatele plăcii de oțel) |
| 9 Poziții de raft | 10 Motor ventilator superior (în spatele plăcii de oțel) |
| 11 Încălzitor superior | 12 Orificii de ventilare |

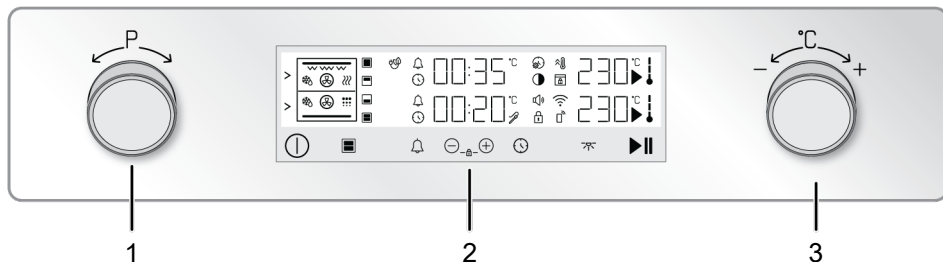
* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot

exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

3.2.1 Panoul de control



1 Buton de selectare funcție

2 Unitatea de control

3 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies afară când sunt apăstate (butoane îngropate). 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. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, rotiți butonul de selecție a funcției spre dreapta/stânga.

Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, răsuciți butonul de temperatură spre dreapta/stânga.

Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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



Dacă foaia de compartimentare transversală este plasată în produs, temperaturile maxime de 280 °C scad la 250 °C.

Zonă unică mare, Inferioară-Superioară

RO

Simbol funcție			Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
Zona unică mare	Zona inferioară	Zona superioară			
			Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe perețele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întregă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	-	-	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Este adecvat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
		-	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	-	-	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire 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.
			Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării "Coacere Turbo" în interval de 160-220°C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung. Atunci când această funcție este selectată, „ECO” va apărea pe ecran timp de 2 secunde. După 2 secunde, este afișată valoarea temperaturii sugerate.
		-	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	-		Element de încălzire superior+ventilator	40-280	Funcționează încălzirea de la partea de sus și rezistența ventilatorului. Aerul cald este distribuit mai bine prin intermediul ventilatorului decât doar prin intermediul rezistenței superioare.
	-	-	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.

	-		Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	-		Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	-		Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	-	-	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	-	-	Curățare ușoară cu abur	-	Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. Această funcție permite înmuierea și curățarea ușoară a murdăriei din interiorul cuptorului (fără reamănță îndelungată). Consultați secțiunea de curățare, pentru curățarea ușoară cu abur.

Combinăți funcții de inter funcționare zona superioară-inferioară

Simbol funcție	Descrierea funcției	Simbol funcție	Descrierea funcției	Simbol funcție	Descrierea funcției
	Încălzire ventilator + Încălzire ventilator		Încălzire ventilator + Încălzire inferioară		Grătar integral + Încălzire ventilator
	Încălzire ventilator + Funcție Pizza		Grătar inferior + Încălzire ventilator		Funcționare cu ventilator + Funcționare cu ventilator

Intervale de reglare a temperaturii de interoperabilitate a zonei superioare-inferioare

Temperatura unei zone este influențată de setarea temperaturii celeilalte secțiuni în procesele de gătit cu două zone. Din acest motiv, există restricții în funcție de temperaturile ajustate pentru zone. Intervalele de temperatură pe care le puteți seta pentru alte zone sunt prezentate în tabelele următoare pe baza temperaturii pe care ați setat-o pentru o zonă.

Setare temperatură pentru zona superioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară		Setare temperatură pentru zona inferioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona superioară	
	Minim (°C)	Maxim (°C)		Minim (°C)	Maxim (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190

Setare temperatură pentru zona superioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona inferioară		Setare temperatură pentru zona inferioară (°C)	Temperatura ce poate fi setată pentru zona superioară	
	Minim (°C)	Maxim (°C)		Minim (°C)	Maxim (°C)
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Zonele de coacere ale cuptorului

Puteți găti în 4 moduri diferite, în secțiuni diferite, folosind foaia de separare încrucișată în cuptor sau ieșind din produs.

Zona superioară



Puteți coace numai în zona superioară. Potrivită pentru grătare și coacere la produsele mici. Când este activă zona superioară, ecranul afișează funcția zonei superioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Această zonă este activă numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției zonei superioare.

Zona inferioară



Puteți coace numai în zona inferioară. Potrivit pentru coacerea alimentelor de dimensiune medie. Când este activă zona inferioară, ecranul afișează funcția zonei inferioare, indicatorul de temperatură, și indicatorii de timp/durată de pe ecran. Această zonă este activă numai dacă există un simbol > lângă ecranul funcției inferioare.

Zona inferioară-superioară



Puteți coace simultan în compartimentul superior și cel inferior. Este potrivit pentru coacerea a două alimente diferite. Când sunt active zonele superioară și inferioară, pe ecran sunt afișate separat funcția, indicatorul de temperatură și ecranele

timp/ durată specifice acestor zone. Dacă ambele zone au simbolul > lângă ecranele funcției, ambele zone sunt active.

Zona unică mare



Puteți coace într-o zonă unică mare. Potrivită pentru coacerea alimentelor de dimensiune mare sau coacere multiplă. Când este activ compartimentul unic mare, ecranul funcției pentru ambele zone este personalizat ca zonă unică. Este afișat indicatorul de temperatură și ecranele de indicare timp/durată pentru compartimentul inferior.

3.4 Accesoriiile produsului

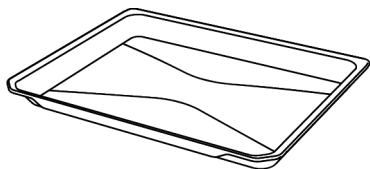
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriiilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul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



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

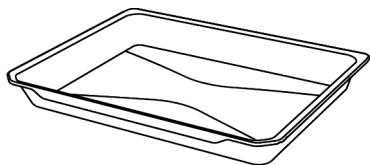
Tavă standard

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



Tavă adâncă

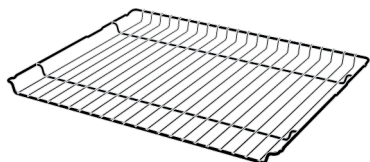
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



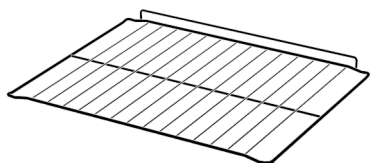
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

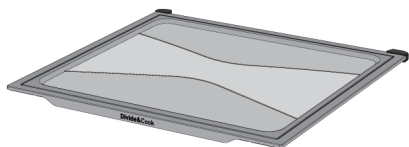


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Foie de partionare

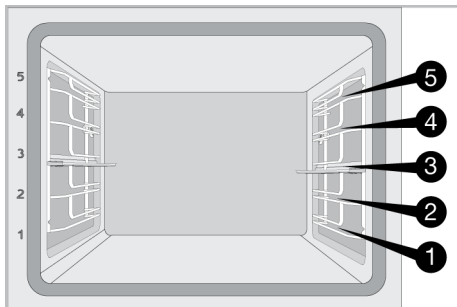
Este utilizată pentru împărțirea zonelor de coacere în două zone separate.



3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

Rafturile de coacere

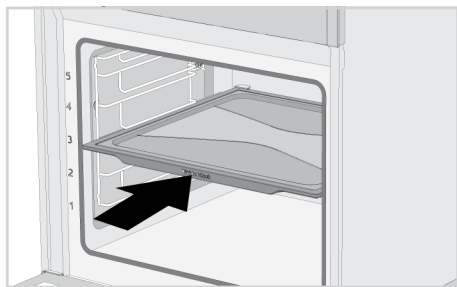
Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.



Amplasarea foii de partiționare încrucișată

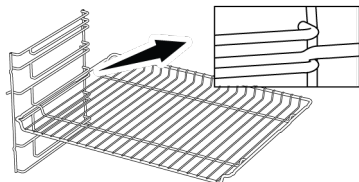
Pentru a coace numai în partea superioară, inferioară sau simultan în zonele inferioară și superioară în cuptorul dumneavoastră, așezați foaia de partiționare încrucișată așa cum este prezentat în următoarea imagine pe poziția 3 de grilaj.

i Înainte de a așeza foaia de partiționare încrucișată 3, așezați-o uniform pe capătul raftului și apoi introduceți-o ferm în cuptor. Dacă o așezați într-o poziție înclinată, foaia de partiționare încrucișată va fi deteriorată.



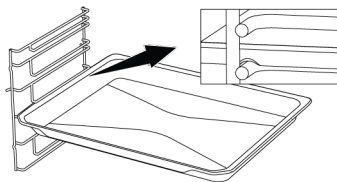
Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



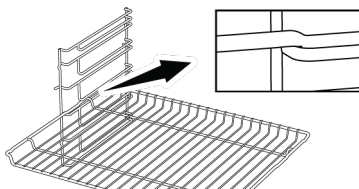
Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

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



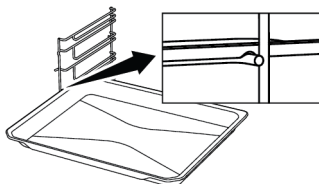
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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



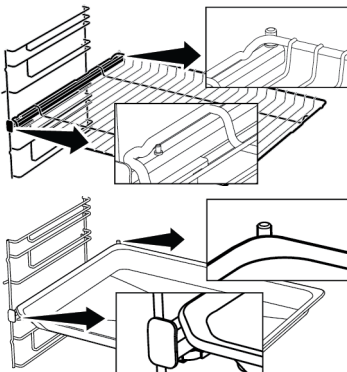
Funcția de oprire a tăvii

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



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

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



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	2,8
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

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

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



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



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



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

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului



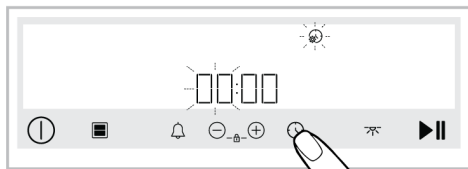
Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

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

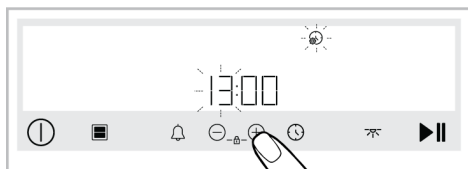
⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3-2-1. După încheierea numărătorii inverse, meniul de setări este activat.

3. Apăsăți tasta /+ până când simbolul apare pe ecran.
4. Apăsăți tasta pentru activarea câmpului oră.

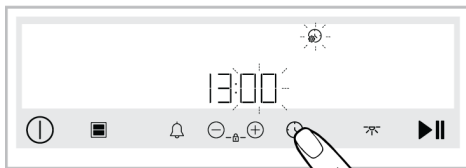
⇒ Câmpul orei și simbolul clipesc pe ecran.



5. Setați ora apăsând tastele / și apăsați din nou tasta pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipesc pe ecran.



6. Apăsăți tastele / pentru a seta minutele. Apăsăți tasta pentru a confirma setarea.



⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



Dacă la început nu s-a efectuat setarea orei, ora exactă începe de la 12:00. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.



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

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.



Este utilizată pentru împărțirea zonelor de coacere în două zone separate.

3. Puneți în funcțiune 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.

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

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

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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



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

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

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

Dacă există tasta  pe panoul de control: Atunci când lumina cuptorului este aprinsă sau stinsă automat, puteți aprinde și stinge lumina în orice moment, apăsând tasta .

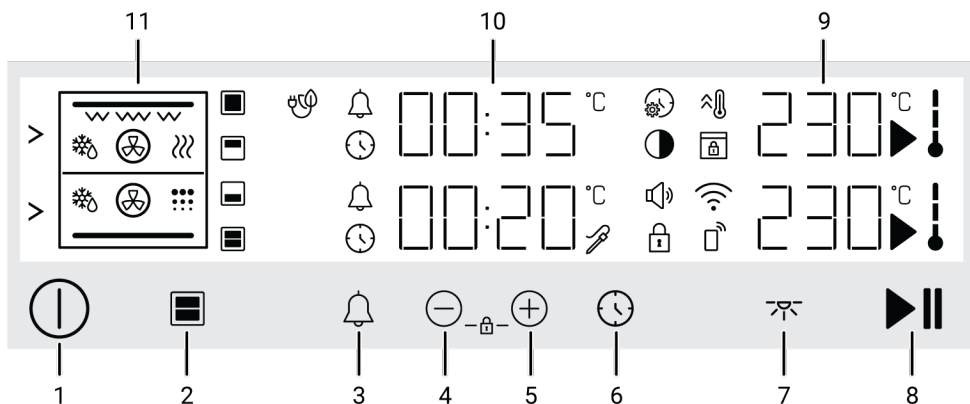
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre setarea și durata de coacere sunt anulate.

- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control simbolul apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru coacere rapidă. Pentru setările de preîncălzire rapidă, consultați secțiunea „Setări”.

Unitatea de control



Taste :

- 1 : Tastă pornit/oprit
- 2 : Tasta de selectare a zonelor de coacere
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă indicator luminos
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durată
- 11 : Afișaj funcție

Simboluri afișaj :

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol nivel de volum
- : Simbol luminozitate

- : Simbol decongelare
- : Tastă menținere la cald
- : Simbol coacere cu ventilator eco
- : Simbol coacere în zonă unică mare
- : Simbol coacere în zona inferioară
- : Simbol coacere în zona superioară
- : Simbol coacere în zonă duală
- : Simbol telecomandă
- : Simbol Wifi *
- : Simbol autocurățare *
- : Simbol de blocare ușă *
- : Simbol sondă de carne *


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

Pornirea cuptorului


Porniți cuptorul atingând tasta .

Foia de partiționare încrucișată nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foia de partiționare încrucișată este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată.

Când ecranul este în această stare, funcția de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.


 Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora va apărea pe ecran.


Oprirea cuptorului

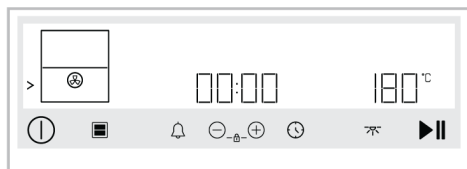
Opriiți cuptorul atingând tasta . Ora curentă apare pe ecran.

Coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau numai în zona superioară

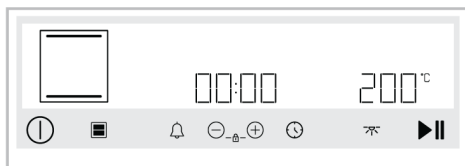
- ✓ Următorii pași descriu coacerea în zona unică mare, numai în zona inferioară sau coacerea pur și simplu în zona superioară, în comun.

 Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare încrucișată din produs.


1. Pentru a coace în zona unică mare, înlăturați foaia de partiționare încrucișată din produs. Dacă doriți să coaceți numai în zona inferioară sau numai în zona superioară, instalați foaia intermediară de compartimentare.
2. Porniți cuptorul atingând tasta .
 - ⇒ Foaia de partiționare încrucișată nu este instalată după ce cuptorul a fost deschis, prima funcție de lucru a zonei unice mari apare pe ecran. Dacă foaia de partiționare încrucișată este introdusă, prima funcție de lucru pentru zona inferioară este afișată.




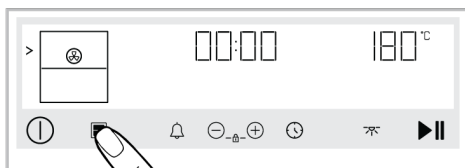
Ilustrare 1: Dacă foaia de partiționare încrucișată este introdusă:



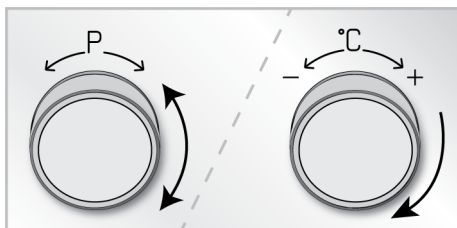
Ilustrare 2: Dacă foaia de partiționare încrucișată nu este introdusă:

3. Când foaia de partiționare încrucișată este introdusă, este activat ecranul zonei inferioare de coacere. Doar atingeți ușor tasta  pentru a selecta zona superioară.

⇒ Simbolul  apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.



4. Când zona de coacere pe care doriți să o folosiți este activă, cu ajutorul butonului de selectare funcție, alegeți funcția de coacere pe care o doriți.
5. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de temperatură.



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

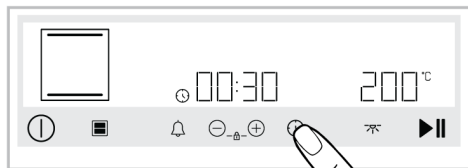
6. **Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta ►► pentru a începe coacerea.

i Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

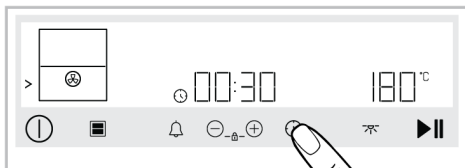
⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

7. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta ⌚ o singură dată.

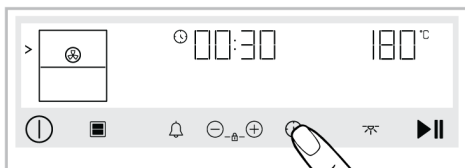
⇒ Simbolul ⌚ apare pe afișaj.



Ilustrare 3: Pentru zona unică mare:



Ilustrare 4: Numai pentru zona inferioară:



Ilustrare 5: Numai pentru zona superioară:

i Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta ⊕ pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele ⊕/⊖ pentru schimbarea timpului.

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

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

9. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta ►► pentru a începe coacerea.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.

10. **Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces**, cuptorul nu se va opri automat. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă

atingeți tasta ►► pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

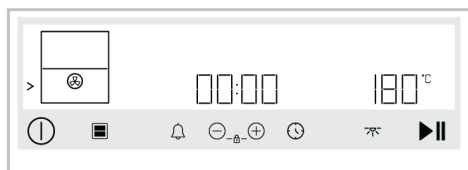
11. **Dacă ați gătit prin setarea timpului de gătire**, după ce timpul de gătire setat este finalizat, pe ecran apare textul "Sfârșit", se aude un avertisment sonor și gătitul se oprește.

⇒ Alarma sonoră este activă două minute. În timp ce este emis avertismentul sonor și pe afișaj apare textul "Sfârșit", dacă atingeți tasta ►►, cuptorul continuă să funcționeze pe termen nelimitat. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta ①. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

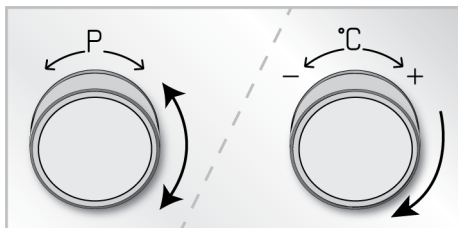
Coacerea simultană în zona inferioară și cea superioară

✓ Următorii pași descriu cum să coaceți simultan preparate diferite în zona inferioară și cea superioară. Înainte de începerea coacerii, determinați funcțiile zonei superioare și inferioare care sunt potrivite pentru alimentele dumneavoastră. Consultați secțiunea „Funcțiile de utilizare a cuptorului” pentru combinații de funcții ale zonei superioară-inferioară.

1. Introduceți foaia de partiționare încrucișată și așezați alimentele pe raftul corespondent al zonei din cuptor unde veți coace.
2. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
 - ⇒ După ce cuptorul este pornit, pe ecran este afișată prima funcție de operare a zonei inferioare.



3. În zona inferioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.



⇒ Simbolul ► apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

4. Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere, atingeți ușor tasta ►► pentru a începe coacerea.

i Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

⇒ Zona inferioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

5. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta ⌚ o singură dată.

⇒ Simbolul ⌚ apare pe ecranul timp/durăta al zonei inferioare.



i Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta **+** pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele **+**/**-** pentru schimbarea timpului.

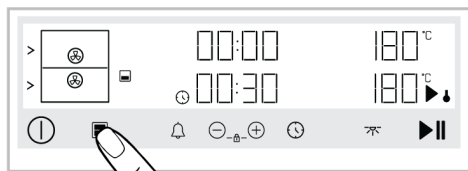
6. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.

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

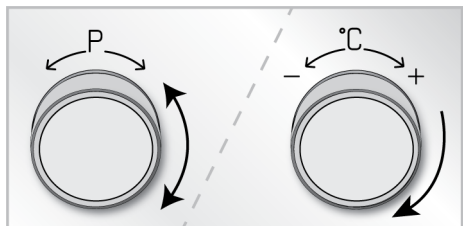
7. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta **▶▶** pentru a începe coacerea.

⇒ Zona inferioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile **▶▶** și **↓**. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului **↓** se va aprinde.

8. Atingeți ușor tasta **■** pentru a activa zona superioară.



9. În zona superioară, reglați funcția de lucru dorită și temperatura cu ajutorul butoanelor de selectare a funcției și temperaturii.



⇒ Simbolul **>** apare lângă ecranul funcției aferent zonei superioare.

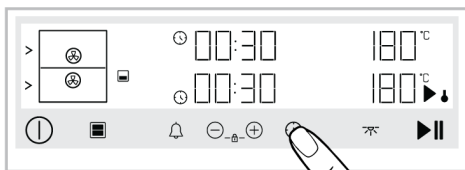
10. **Dacă doriți să coaceți fără setarea timpului de coacere**, atingeți ușor tasta **▶▶** pentru a începe coacerea.

i Dacă a început coacerea fără reglarea timpului pentru acest proces, la finalul coacerii cuptorul nu se va opri automat. Utilizatorul va trebui să finalizeze coacerea.

⇒ Zona superioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile **▶▶** și **↓**. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului **↓** se va aprinde. După ce coacerea a început, timpul parcurs va fi afișat pe ecranul Durată/oră.

11. **Dacă doriți să coaceți prin setarea timpului de coacere** atingeți ușor tasta **⌚** o singură dată.

⇒ Simbolul **⌚** apare pe ecranul timp/durată al zonei superioare.



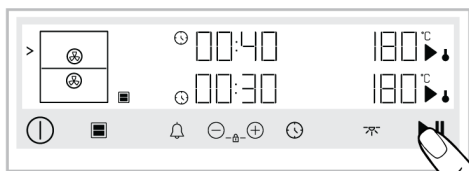
i Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta **+** pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele **+**/**-** pentru schimbarea timpului.

12. Reglați timpul de coacere cu tastele **+**/**-**.

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

13. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta ►|| pentru a începe coacerea.

- ⇒ Zona superioară din cuptor începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde.



14. **Dacă coaceți fără setarea timpului pentru acest proces**, cuptorul nu se va opri automat pentru ambele zone. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Finalizați coacerea prin atingerea ușoară a tastei ►|| în timp ce zona în care a fost finalizat gătitul este activă. Când este finalizată coacerea în altă zonă, mai întâi activați cealaltă zonă cu tasta ■ și atingeți ușor tasta ►|| pentru a finaliza coacerea. Dacă doriți să opriți ambele zone, atingeți ușor tasta ○ pentru a opri cuptorul în totalitate.

15. **Dacă coaceți prin setarea timpului pentru acest proces, va apare textul „End”** pe ecranul de indicare a temperaturii aferent zonei de coacere unde timpul pentru acest proces este finalizat se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acea zonă se va opri. Cealaltă zonă va continua coacerea până când timpul pentru acest proces va fi epuizat. Când timpul de coacere este finalizat în altă zonă, pe ecranul de indicare a temperaturii aferent acelei

zone va apare textul „End”, se va auzi o alarmă sonoră iar coacerea în acea zonă se va opri.


- ⇒ În cadrul fiecărei zone, alarma se aude timp de două minute la finalul perioadei de alarmă. În timp ce este emis avertismentul sonor și pe afișaj apare textul "Sfârșit", dacă atingeți tasta ►|| cuptorul continuă să funcționeze pe termen nelimitat. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta ○. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

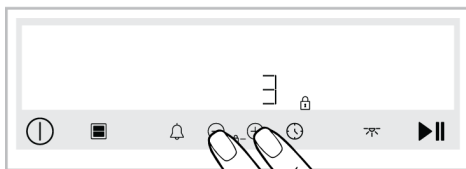
5.3 Setări



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

Activarea blocării tastelor

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



1. Apăsați simultan tastele (+)/(-) până când simbolul  apare pe ecran.



- ⇒ Simbolul  apare pe afișaj, iar blocarea tastelor este activată. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea testelor este setată, se va auzi o alarmă sonoră iar simbolul  clipește.

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


Dezactivarea blocării tastelor



1. Apăsați simultan tastele \oplus/\ominus până când simbolul  dispăre de pe ecran.
» Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

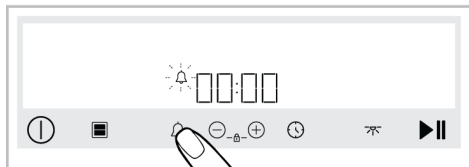
Setarea alarmei


Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

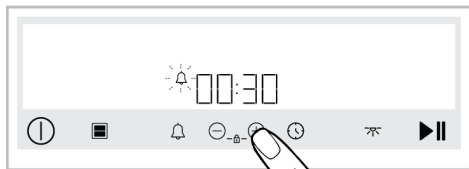
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.


 Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsați tasta  pentru setarea intervalului alarmei.
⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.




2. Reglați timpul de alarmă cu tastele \oplus/\ominus . Apăsați încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



- ⇒ Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran. 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 finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.





⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsați tasta  pentru resetarea intervalului alarmei. Apăsați tasta \ominus până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .


Setarea volumului

Puteți seta volumul unității de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele \oplus/\ominus până când  apare pe ecran.
3. Activați setarea de volum apăsând încă o dată tasta . (**b-1**, **b-2**)
4. Setări tonul dorit cu tastele \oplus/\ominus .
⇒ Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea luminozității afișajului

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

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

2. Atingeți tastele \oplus/\ominus până când ☾ apare pe ecran.
3. Activați setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta ☾ .
4. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele \oplus/\ominus . (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsati tasta ☾ pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

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

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ☾ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsati tasta \oplus/\ominus până când simbolul ☾ apare pe ecran.
3. Activați setarea de preîncălzire rapidă (booster) apăsând încă o dată tasta ☾ .
4. Cu tastele \oplus/\ominus schimbați pe afișaj setarea „OFF” la „ON”.
 - ⇒ Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Apăsati tasta pentru a reveni la meniul de setări.



Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” puteți anula setarea pentru preîncălzire rapidă.

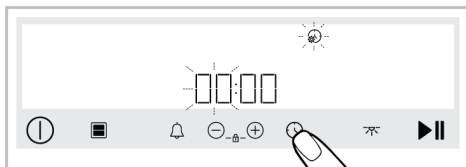
Modificarea orei exacte

Pentru a schimba ora setată anterior,

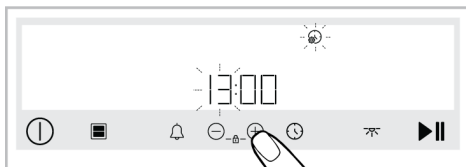
6 Informații generale privind coacerea

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

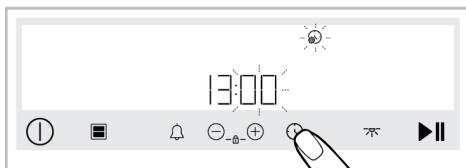
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ☾ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsati tasta \oplus/\ominus până când simbolul ☾ apare pe ecran.
3. Apăsati tasta ☾ pentru activarea câmpului oră.
 - ⇒ Câmpul orei și simbolul ☾ clipesc pe ecran.



4. Setati ora apăsând tastele \oplus/\ominus și apăsați din nou tasta ☾ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul ☾ clipesc pe ecran.



5. Apăsati tastele \oplus/\ominus pentru a seta minutele. Apăsati tasta ☾ pentru a confirma setarea.
 - ⇒ Reglarea orei este confirmată imediat. Apăsati tasta ☾ pentru a reveni la meniul de setări.

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

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

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă 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 coacerii. 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.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi 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 veți găti 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 alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi 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 prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele 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 coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona unică mare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	190	40 ... 50
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	160	35 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	3	160	30 ... 40
	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	160	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	25 ... 35
	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	35 ... 45
	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	35 ... 45
Lasagna	Vas de sticlă/metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	60 ... 80
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	250 ... 280	8 ... 15
	Tavă standard *	Funcție Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	1 - Tavă standard * 4 - Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	160	35 ... 45
Prăjitură	2 - Tavă standard * 4 - Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	30 ... 40
Chiflă	2 - Tavă standard * 4 - Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	30 ... 40

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona superioară

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	4	190	45 ... 55
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	160	40 ... 50
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	4	170	30 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	180	35 ... 45

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel de coacere pentru produse de patiserie și alimente la cuptor în zona inferioară

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	1	190	45 ... 55
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	1	160	40 ... 50
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Funcția de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- 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, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

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

Tabel de coacere pentru "Încălzire ventilator eco" funcția de operare cu ventilatorul economic în zona unică mare Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	2	160	35... 50
Prăjitură	Tavă standard *	3	200	30... 40
Chiflă	Tavă standard *	2	200	35... 50

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

Tabel de coacere pentru "Încălzire ventilator eco" funcția de operare cu ventilatorul economic în zona superioară mare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

RO

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	4	180	35... 50
Prăjitură	Tavă standard *	4	200	45... 55
Chiflă	Tavă standard *	4	220	35... 50

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

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- 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 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 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 mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona unică mare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 210	65 ... 85
	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 210	65 ... 85
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
	Grătar din sârmă *	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 în comerț.

Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona superioară

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	15 min. 250/max, după 210	80... 105
Pește	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	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 în comerț.

Tabel de coacere pentru carne, pește și pasăre în zona inferioară

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	15 min. 250/max, după 210	70... 95
Pește	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	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 în comerț.

6.1.3 Grătar

La grătar, carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Fileurile de carne, frigarurile de carne, cârnații și mezelurile, precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) sunt potrivite în mod special pentru grătar.

Avertizări generale

- Alimentele care nu sunt potrivite pentru grătar reprezintă pericol de incendiu. Pregătiți la grătar numai alimente care sunt potrivite pentru foc intens. De asemenea, nu așezați mâncarea prea în

spatele grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase pot lua foc.

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

Sfaturi pentru grătare

- Pregătiți alimentele pentru grătar astfel încât să fie cât mai asemănătoare ca grosime și greutate.
- Așezați bucățile care urmează să fie prăjite pe grătarul de sârmă sau pe tava cu grătar de sârmă, distribuindu-le astfel încât să nu depășească dimensiunea încălzitorului.

- În funcție de grosimea bucăților care urmează să fie prăjite, timpii de gătire indicați în tabel pot varia.
- Glisați grătarul de sârmă sau tava de copt la grătar în cuptor la nivelul dorit. Dacă gătiți pe un grătar de sârmă, glisați tava de copt pe grătarul inferior pentru a

colecta grăsimea. Tava de copt pe care o veți glisa trebuie să fie de o dimensiune care să acopere întreaga suprafață a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru o curățare ușoară, puneți puțină apă în tava de copt.

Placa de grătar pentru zona unică mare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4

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

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

Placa de grătar pentru zona superioară

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4

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

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

6.1.4 Alimente de test

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

Placă de coacere pentru preparate de test în zona unică mare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20... 30
	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	160	35 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	3	160	30 ... 40
	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	160	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	60 ... 80

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2 - Tavă standard * 4 - Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torturi mici	1 - Tavă standard * 4 - Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	160	35 ... 45

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Placa de grătar pentru zona unică mare

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	2... 4

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

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

Tabelul de gătit împreună în secțiunile inferioare-superioare

Zona de coacere	Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Superioară	Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 50
Inferioară	Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 50
Superioară	Pui întreg	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	15 min. 250/ max, după 190	80... 100
Inferioară	Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	1	180	45 ... 55
Superioară	Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	4	180	45 ... 55
Inferioară	Pește	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	200	20 ... 30
Superioară	Pește	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	200	20 ... 30
Inferioară	Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	1	180	35 ... 50
Superioară	Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	4	180	30... 45
Inferioară	Pizza	Tavă standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este

utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.

- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare,

perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

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

Inox - suprafețe inoxidabile

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

Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul

murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [► 90]".)

- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. 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 din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

7.2 Accesorii de curățare

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

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxidului în jurul butoanelor. Indicatoarele 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.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

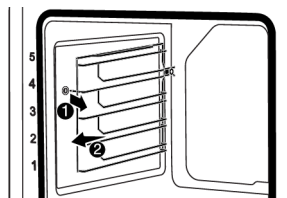
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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 “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală 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.

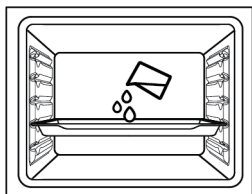


3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

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



3. Selectați funcția de curățare ușoară cu abur. Timpul de curățare apare pe afișaj, această durată nu poate fi modificată.

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

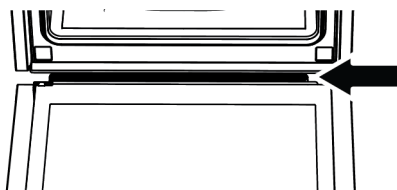
În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



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

(Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) () După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul

bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



7.6 Curățarea ușii cuptorului

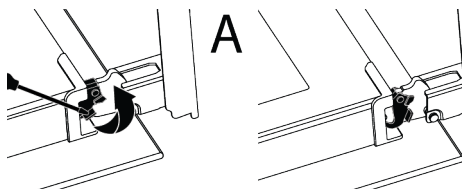
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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



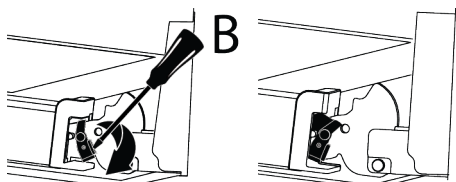
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

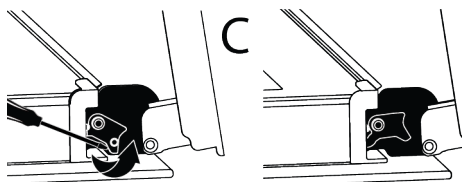
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



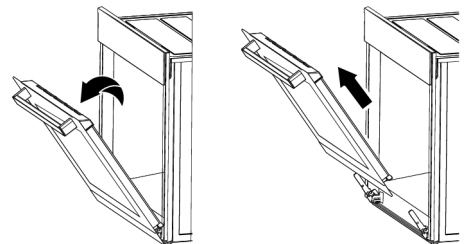
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



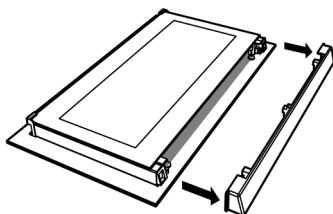
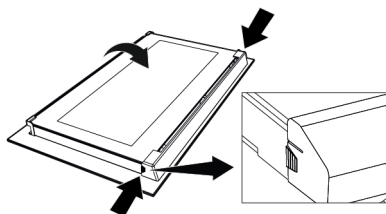
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

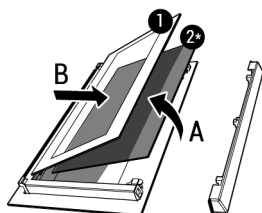
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

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



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



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

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).

5. Primul pas al reasamblării uşii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsăți componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.

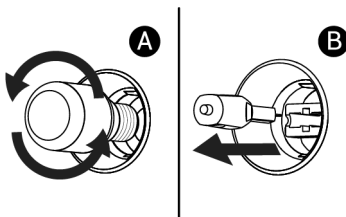
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie 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.

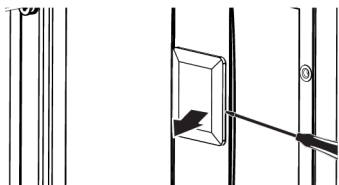


3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



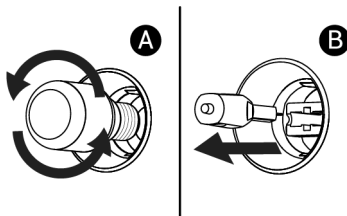
4. Repoziționați capacul de sticlă.
- ### În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa

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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

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

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

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.

- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu 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.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.

- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setați timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

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

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defecțiunea persistă contactați unitatea de service autorizată.

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. Crt.	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 Tipografieii , 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