

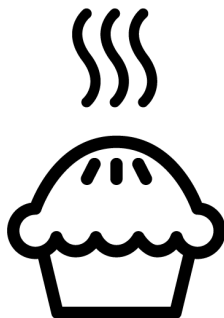
beko

Cuptor

Manual de utilizare

Rúra

Používateľská príručka



FBMA61330GXDT

285380210_2/ RO/ SK/ R.AC/ 22.10.24 12:54
7739486720

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.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	5
1.3 Siguranță electrică	6
1.4 Siguranța în timpul utilizării gazului	8
1.5 Siguranța transportului	9
1.6 Siguranța instalării	10
1.7 Siguranța utilizării	11
1.8 Avertismente privind temperatura	12
1.9 Utilizarea accesoriilor	12
1.10 Siguranța gătitului	13
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	14
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	15
2.1 Directiva deșeurilor	15
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	15
2.2 Informațiile de pe ambalaj	15
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	15
3 Produsul dumneavoastră	17
3.1 Prezentarea produsului	17
3.1.1 Unitatea de gătit	17
3.1.2 Secțiunea plită	17
3.2 Prezentarea panoului de control al produsului	17
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului ..	19
3.4 Accesoriile produsului	19
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului ..	20
3.6 Specificații tehnice	23
4 Instalare	26
4.1 Locul potrivit pentru instalare	26
4.2 Conexiunea electrică	28
4.3 Racord gaz	29
4.4 Amplasarea produsului	33
4.5 Conversia gazelor	33
5 Prima utilizare	36
5.1 Prima setare a temporizatorului ...	36
5.2 Curățarea inițială	36
6 Utilizarea plitei	37

6.1 Informații generale despre utilizarea plitei	37
6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI	37
7 Utilizarea cuptorului	39
7.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului	39
7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	39
7.3 Setări	41
7.4 Funcția Rotiserie	42
8 Informații generale privind coacerea	43
8.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	43
8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	44
8.1.2 Carne, pește și pui	47
8.1.3 Grătar	48
8.1.4 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei	49
8.1.5 Alimente de test	51
9 Întreținerea și curățarea	52
9.1 Informații generale privind curățarea	52
9.2 Accesorii de curățare	54
9.3 Curățarea plitei	54
9.4 Curățarea panoului de control ...	55
9.5 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	55
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	56
9.7 Curățarea ușii cuptorului	56
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	57
9.9 Curățarea lămpii cuptorului	58
10 Depanare	59

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 copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice și/sau produsele cu gaz sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.

4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este 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. Conexiunile de gaz și/sau cablurile electrice 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 în timpul utilizării gazului

- **AVERTISMENT:** Utilizarea aparatelor de gătit cu gaz provoacă formarea substanțelor eliberate în încăperea sub efectul căldurii, umidității și al combustiei. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când utilizați produsul: Mențineți orificiile de ventilație naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (extractor/hotă mecanică). Utilizarea intensivă a produsului pentru o lungă perioadă de timp poate necesita ventilație suplimentară: De exemplu, deschiderea unei ferestre sau o ventilație mai eficientă, ridicarea nivelului dispozitivului de ventilație mecanică, dacă există, etc.
- Acest produs trebuie utilizat într-o încăperea prevăzută cu senzor de monoxid de carbon reglat și cu funcționare corespunzătoare. Asigurați-vă că senzorul de monoxid de carbon funcționează corect și realizați frecvent mentenanța senzorului. Senzorul de monoxid de carbon trebuie plasat la cel mult 2 metri de aparat.
- Condițiile de setare pentru acest dispozitiv sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date)
- În cazul produselor de gătit cu gaz este necesară o ardere corespunzătoare. În cazul unei arderi incomplete, se poate forma monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, care are un efect letal chiar și în doze foarte mici. Puteți verifica dacă gazul arde corespunzător, atunci când flacăra este continuă și are culoarea albastră. Dacă flacăra este întreruptă, sinuoasă are culoarea galben intens, gazul nu arde corespunzător.
- Produsele și sistemele de gătit pe bază de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru a verifica buna funcționare. Regulatorul, furtunul și clema acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite în perioadele recomandate de producător sau atunci când este necesar.
- Curățați periodic plita cu gaz. Asigurați-vă că gazul arde corespunzător, după curățare.
- Nu folosiți oale/tigăi care depășesc dimensiunile indicate în manualul de

utilizare. Folosirea cratițelor/oalelor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor de control.

Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.

- Solicitați informații despre numerele de telefon de urgență și măsurile de siguranță în caz de miros de gaz de la furnizorul local de gaz.

 Cum procedați atunci când simțiți miros de gaz!

- Nu utilizați flacăra deschisă și nu fumați. Nu folosiți niciun buton electric (de ex. buton de bec sau sonerie). Nu folosiți linia telefonică fixă sau telefonul mobil.
- Deschideți ușile și ferestrele.
- Închideți toate robinetele de la produsele de gătit cu gaz și contorul de gaz la supapa principală de control, cu excepția cazului în care se află într-un spațiu închis sau într-o pivniță.
- Verificați etanșeitarea tuturor tuburilor și a conexiunilor. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsiți locația.
- Avertizați vecinii.

- Contactați departamentul de pompieri. Folosiți telefonul în afara incintei.
- Apelați serviciul autorizat și furnizorul dumneavoastră de gaze naturale.

1.5 Siguranța transportului

- Înainte de a transporta aparatul, deconectați-l de la rețea și deconectați racordurile de alimentare cu gaz.
- 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.

1.6 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!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Nu așezați niciodată produsul pe o podea acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer sub produs va cauza supraîncălzirea componentelor electrice. Acest lucru va cauza probleme cu produsul.
- Produsul trebuie amplasat direct pe o suprafață curată, plată și tare. Acesta nu trebuie să fie așezat pe un soclu sau pe o placă de pat. Produsele nu trebuie să fie așezate pe plăci de carton sau de plastic.
- 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.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- 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.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țevă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot

deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

- Întrerupeți alimentarea cu gaz înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz. Există pericol de explozie.
- Conexiunea produsului la sistemul de distribuție a gazului poate fi realizată doar de o persoană autorizată și calificată. Există pericol de explozie sau de otrăvire, din cauza reparațiilor executate de către persoane neprofesioniste.
- Furtunul de gaz trebuie să fie conectat în așa fel încât să nu atingă piesele mobile din zona în care este amplasat și să nu se prindă atunci când piesele mobile se mișcă (de exemplu, sertarul). În plus, furtunul de gaz nu trebuie plasat în spații în care există posibilitatea blocării.
- Furtunul de gaz nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale aparatului și vasele de gătit de pe aparat. Există pericol de explozie din cauza deteriorării furtunului de gaz.
- Asigurați-vă că verificați dacă există scurgeri de gaz, după conectarea aparatului la

alimentarea cu gaz. Asigurați-vă că nu există scurgeri de gaz. Nu folosiți produsul, dacă există o scurgere de gaz.



1.7 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. Închideți robinetul principal de gaz.
- 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.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.
- 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 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.

1.9 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.

1.10 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- 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 toxii infecții 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.
 - Așezați vasele de gătit în centrul zonei plitei. Rețineți că focul din zona plitei cu vasele de gătit nu se revarsă pe suprafața laterală a vaselor de gătit.



1.11 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 utilizați detergenți abrazivi puternici, raclete de metal, tampoane de curățat, sârmă

de spălat vase sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii frontale a cuptorului și geamul ușii superioare a cuptorului (dacă este echipat). 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 deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



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

împreună cu deșeurile menajere normale și alte 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 deșeurile 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.

- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta

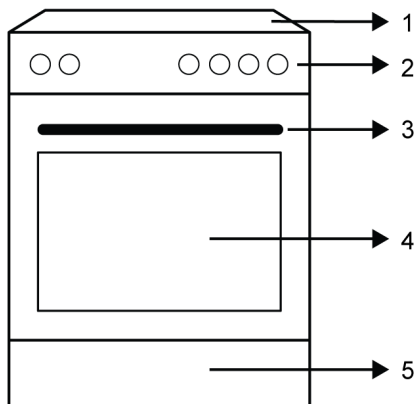
preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.

- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

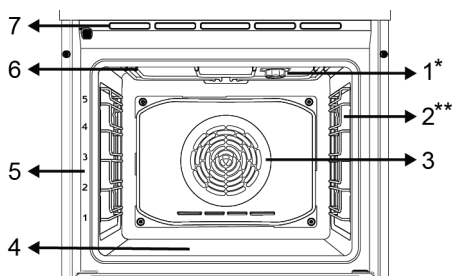
În această secțiune, puteți găsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al produsului. Pot exista diferențe în imagini și unele caracteristici în funcție de tipul de produs.

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Secțiunea plită
- 2 Panoul de control
- 3 Mâner
- 4 Ușă
- 5 Piesă inferioară

3.1.1 Unitatea de gătit



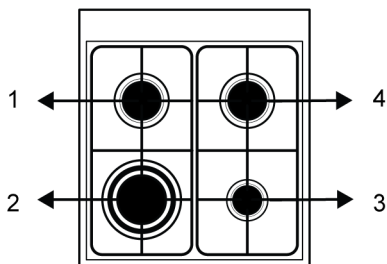
- 1 Lampă

- 2 Rafturi de sârmă
- 3 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 4 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)
- 5 Poziții de raft
- 6 Încălzitor superior
- 7 Orificii de ventilare

* Variabilă 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.

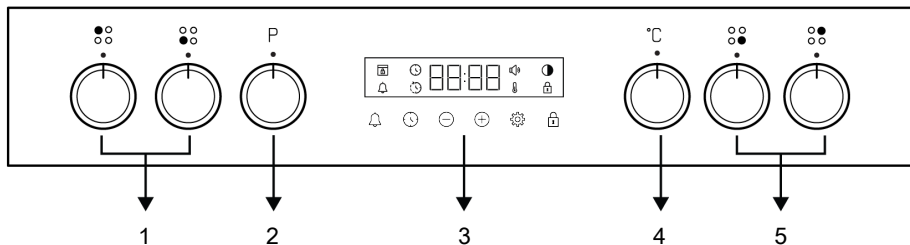
** Variabilă în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaj din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

3.1.2 Secțiunea plită



- 1 Stânga spate - Arzător normal
- 2 Stânga față - Arzător wok
- 3 Dreapta față - Arzător auxiliar
- 4 Dreapta spate - Arzător normal

3.2 Prezentarea panoului de control al produsului



- 1 Butoane de comandă plită
- 3 Temporizatorul
- 5 Butoane de comandă plită

- 2 Buton de selectare funcție
- 4 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în 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 a funcției

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

Buton selectare temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

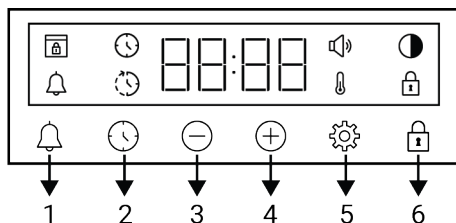
Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului din simbolul temperaturii de pe afișajul temporizatorului. Simbolul temperaturii apare pe display când începe gătitul, iar simbolul temperaturii dispare când aparatul atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, simbolul temperaturii re apare.

Butoane de comandă plită

Puteți utiliza plita cu ajutorul butoanelor de comandă ale acestora. Fiecare buton comandă arzătorul respectiv. Puteți înțelege ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de comandă.

Temporizatorul



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

Simboluri afișaj









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

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

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile

maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.
	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator / Airfry	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit. Datorită aerului distribuit rapid cu această funcție, puteți face o prăjire superficială sau fără ulei. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Airfry".
	Funcție „3D”	*	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 asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Rotisor cu grătar integral	*	Funcționează compartimentul interior și exterior al elementului de încălzire superior și motorul rotisorului (frigare doner). Este potrivit pentru frigerea bucăților de carne mari și medii.

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

3.4 Accesorii produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de

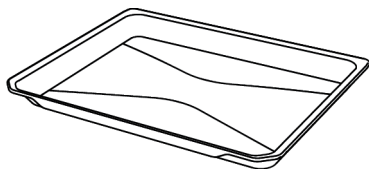
modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



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

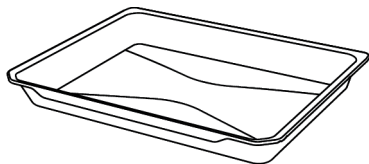
Tavă standard

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



Tavă adâncă

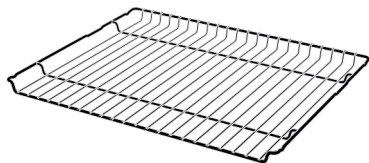
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



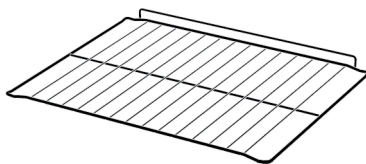
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

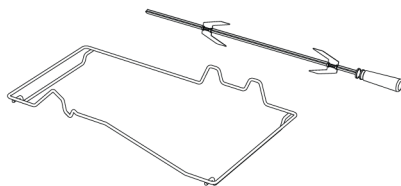


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



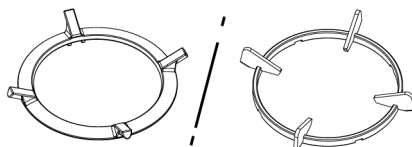
Rotisor și frigăru

Se folosește pentru frigerea cărnii roșii, a cărnii de pui sau a peștelui, din toate direcțiile.



Adaptor tigaie wok

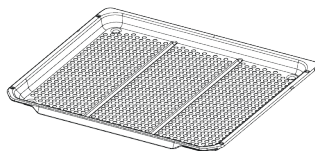
Se folosește pentru ridicarea tigăilor wok cu fundul rotund.



Tava de prajit acoperita cu bariera (Airfry)

Se utilizează pentru prăjirea superficială sau fără ulei a alimentelor.

Tava cuptorului cu strat de protecție prezintă aderență mai mică față de alte tăvi.

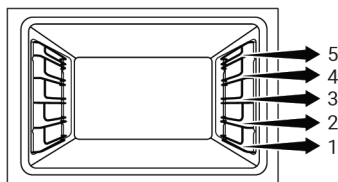


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

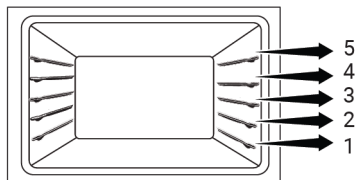
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



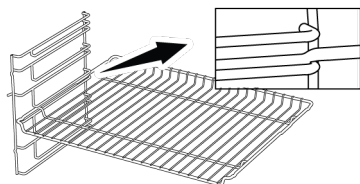
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Plasarea grătarului de sârmă pe rafturile de gătit

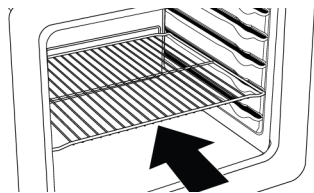
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale ale sârmei în mod corespunzător. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față. Pentru o gătire mai bună, grătarul de sârmă trebuie fixat pe punctul de oprire al raftului de sârmă. Nu trebuie să treacă peste punctul de oprire pentru a intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

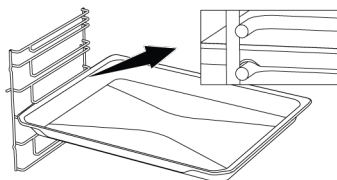
Este crucial să așezați grătarul de sârmă pe rafturile laterale în mod corespunzător. Grătarul de sârmă are o direcție atunci când îl așezați pe raft. În timp ce așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie să fie pe partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

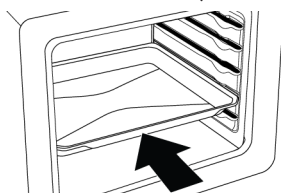
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

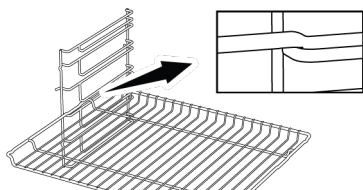
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



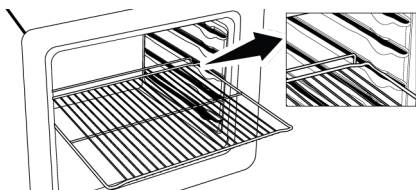
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

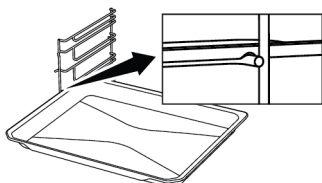


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



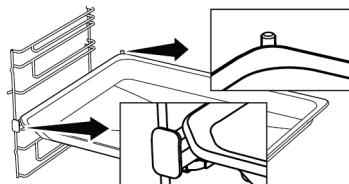
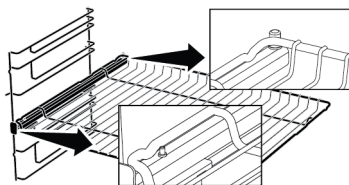
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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



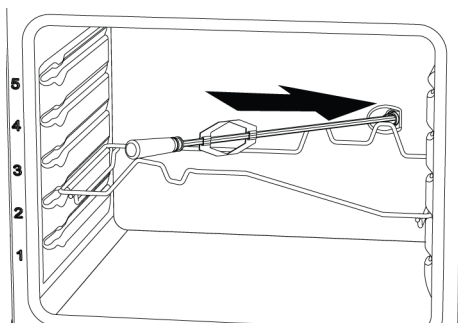
Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

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



Atașarea rotisorului pentru frigerea puiului

- Fixați alimentele pe rotisor folosind țepușele.
- Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
- Introduceți marginea ascuțită a rotisorului în motorul pentru rotisor și amplasați rotisorul pe cadru.



- Detașați mânerul rotisorului în timpul preparării la grill.

3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	850 /600 /600
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)	2,7 kW
Consumul total de gaz (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Zone de gătit

Stânga față	Arzător wok
Alimentarea	3,3 kW (240 g/h – G30)
Dreapta față	Arzător auxiliar
Alimentarea	1,0 kW (73 g/h – G30)
Stânga spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h – G30)
Dreapta spate	Arzător normal
Alimentarea	2,0 kW (145 g/h – G30)

Tipul de gaz/presiunea la care este setat produsul:

G20 20 mbar

Categoria de produs gazos

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat II 2ELs3B/P

Cat I 2H

Tipuri de gaze/presiuni la care poate fi convertit produsul:

G2 350 13 mbar

G30 30 mbar

G30 37 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

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



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



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



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

Categorii de gaze din țara respectivă/tipuri/presiune

În tabelul de mai jos puteți găsi tipul de gaz, presiunea și categoria de gaz care pot fi utilizate pentru țara în care va fi instalat produsul.

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		

CODURILE ȚĂRILOR	CATEGORIE		TIP ȘI PRESIUNE GAZ			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Masa injectoare

Tabelul de mai jos oferă valorile injectoarelor pentru toate tipurile de gaze combustibile pentru conversia gazului. Puteți ajunge la valorile injectoarelor dvs. uitându-vă la tabelul tehnic pentru tipurile de gaz pe care le puteți converti în funcție de combustibili și de țara dvs. Este posibil ca injectoarele să nu fie furnizate împreună cu produsul dumneavoastră. Il puteți obține de la serviciile autorizate sau de la locul de unde ati achiziționat produsul.

Zone de gătit									
Alimentar ea	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

4 Instalare

⚠️ Avertizări generale

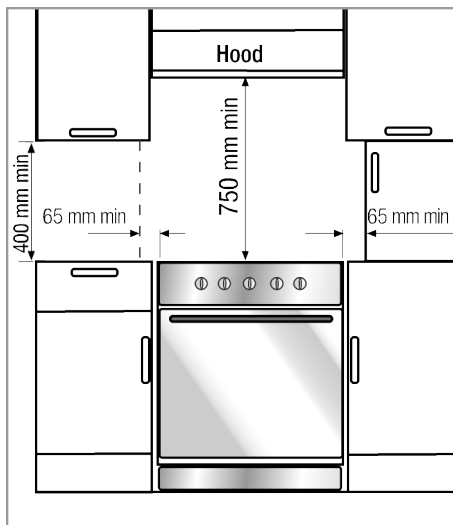
- Apelați la cel mai apropiat agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurați-vă că instalațiile electrice și de gaz sunt la locul lor înainte de a apela la agentul de service autorizat pentru ca produsul să fie gata de funcționare. Dacă instalația nu este corespunzătoare, apelați la un electrician și instalator calificați pentru a vă efectua remedierile necesare. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de proceduri realizate de persoane neautorizate care, de asemenea, pot anula garanția.
- Clientul are responsabilitatea de a pregăti locația în care va fi amplasat produsul și de a avea pregătite utilitățile de alimentare cu energie electrică și/sau gaz.
- În timpul instalării produsului se vor respecta regulile specificate în standardele locale privind instalațiile electrice și/sau de gaz (reguli legale de instalare)./paragraful
- Înainte de instalare, verificați dacă aparatul este deteriorat. Nu instalați aparatul dacă este deteriorat. Produsele avariate provoacă riscuri de siguranță.

4.1 Locul potrivit pentru instalare

- Așezați produsul pe o suprafață tare deoarece există conducte de aer sub produs. Acesta nu trebuie să fie așezat pe o bază sau pe un piedestal. Picioarele produsului nu trebuie să se afunde pe suprafețe moi, de exemplu covoare etc.
- Podeaua bucătăriei trebuie să fie capabilă să suporte greutatea aparatului, plus greutatea suplimentară a ustensilelor de gătit și de copt și a alimentelor.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 1 în conformitate cu standardul EN 30-1-1. Acesta poate fi plasat lângă pereții bucătăriei, mobilierul de bucătărie sau orice alt produs în orice dimensiune

din spate și de la o margine. Mobilierul sau echipamentul de bucătărie de pe partea cealaltă poate fi doar de aceeași dimensiune sau mai mic.

- Poate fi utilizat cu dulapuri pe ambele părți, dar pentru a avea o distanță minimă de 400 mm deasupra nivelului plitei, lăsați un spațiu liber lateral de 65 mm între aparat și orice perete, perete despărțitor sau dulap înalt.

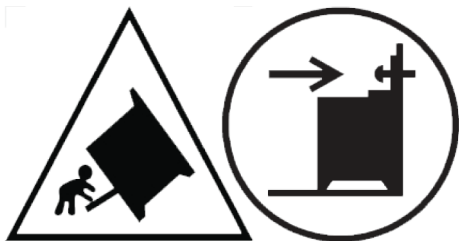


- De asemenea, poate fi utilizat în poziție liberă. Lăsați o distanță minimă de 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- Dacă trebuie instalată o hotă de bucătărie deasupra aragazului, consultați instrucțiunile producătorului hotei de bucătărie în ceea ce privește înălțimea de instalare (min. 650 mm).
- Orice mobilier de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Țanțul de siguranță

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui țanț de siguranță inclus în cuptor.

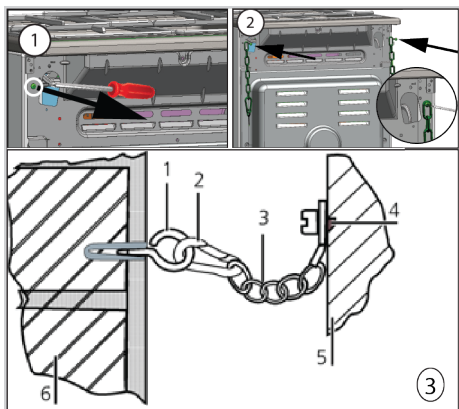
Avertizare - Risc de răsturnare!



Avertizare: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, acest mijloc de stabilizare trebuie să fie instalat. Consultați instrucțiunile de instalare.

Dacă produsul are 2 lanțuri de siguranță;

Fixați cârligul (1) cu ajutorul unui cui potrivit pe peretele bucătăriei (6) și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de blocare (2).

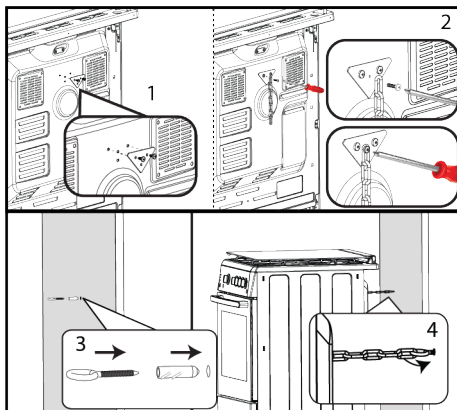


- 1 Cârlig
- 2 Mecanism de blocare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați ferm lanțul la partea din spate a produsului
- 5 Partea din spate a produsului
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul are 1 lanț de siguranță;

Aparatul trebuie să fie asigurat împotriva supraechilibrării prin utilizarea unui lanț de siguranță inclus în cuptor.

Urmați pașii de mai jos din imagine pentru a fixa lanțul de siguranță la produs.



i Lanțul de stabilitate trebuie să fie cât mai scurt posibil pentru a evita înclinarea cuptorului în față și în diagonală pentru a evita înclinarea laterală a cuptorului. Lanțul de stabilitate este conceput pentru aragazurile fără fantă de prindere a suportului.

Aerisirea camerei

Toate încăperile au nevoie de o fereastră care să poată fi deschisă sau de o fereastră echivalentă, iar unele încăperi vor necesita, de asemenea, un ventilator permanent. Aerul pentru ardere este preluat din aerul din încăpere, iar gazele de evacuare sunt emise direct în încăpere. O aerisire bună este importantă pentru funcționarea în siguranță a aparatului dumneavoastră.

Camere cu uși și/sau ferestre care se deschid direct în exteriorul clădirii

Ușile și/sau ferestrele care se deschid direct în exterior trebuie să aibă o deschidere totală de aerisire cu dimensiunile specificate în tabelul de mai jos, care se bazează pe puterea totală de gaz a aparatului (consumul total de gaz al aparatului este indicat în tabelul de specificații tehnice din prezentul manual de utilizare). În cazul în care ușile și/sau ferestrele nu au o deschidere de aerisire totală corespunzătoare consumului total de gaz al aparatului, așa cum se specifică în tabelul de mai jos, atunci trebuie să existe

cu siguranță o deschidere de aerisire fixă suplimentară în încăperea pentru a se asigura că sunt îndeplinite cerințele minime de aerisire totală pentru consumul total de gaz al aparatului. Deschiderea de aerisire fixă poate include deschideri pentru aerisirile existente, dimensiunea deschiderii pentru conductele de extracție a hotei etc.

Consumul total de gaz (kW)	Deschiderea minimă de aerisire (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Camere care nu au uși și/sau ferestre care se deschid direct în exterior.

În cazul în care încăperea în care este instalat aparatul nu are o ușă și/sau o fereastră care să se deschidă direct în exterior, trebuie căutate alte produse care să asigure în mod cert o deschidere de aerisire fixă, nereglabilă și care să nu poată fi închisă, care să îndeplinească cerințele minime totale de deschidere de aerisire pentru consumul total de gaz al aparatului, așa cum este indicat în tabelul de mai sus. De asemenea, trebuie să se respecte reglementările corespunzătoare privind construcțiile.

În cazul în care o încăperea sau un spațiu interior conține mai mult de un aparat cu gaz, trebuie prevăzută o suprafață de aerisire suplimentară față de cea prevăzută în tabelul de mai sus. Dimensiunea zonei de aerisire suplimentară trebuie să fie corespunzătoare reglementărilor privind alte aparate cu gaz.

De asemenea, ar trebui să existe un spațiu liber de cel puțin 10 mm pe marginea inferioară a ușii care se deschide spre mediul interior din încăperea în care este instalat aparatul. Trebuie să vă asigurați că elemente precum covoare și alte materiale de acoperire a podelei etc. nu afectează spațiul liber atunci când ușa este închisă. Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, într-o bucătărie/sufragerie sau într-o cameră de dormit, dar nu într-o cameră unde se află o baie sau un duș. Aragazul nu trebuie să fie instalat într-o cameră de dormit cu o suprafață mai mică de 20 m³. Nu instalați acest aparat într-o încăperea aflată sub nivelul solului decât dacă aceasta este deschisă la nivelul solului pe cel puțin o latură.

4.2 Conexiunea electrică

Avertizări generale

- Deconectați produsul de la conexiunea electrică înainte de a începe orice lucrare la instalația electrică. Există pericol de electrocutare.
- Conectați produsul la o priză/linie împământată protejată de un întrerupător de circuit miniatural de capacitate adecvată, conform tabelului "Specificații tehnice". Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat, în timpul utilizării produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru eventuale daune care vor apărea ca urmare a utilizării produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu reglementările locale.
- Produsul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de către o persoană autorizată și calificată, iar garanția produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea ca urmare a operațiunilor efectuate de persoane neautorizate.
- Cablul electric nu trebuie strivit, pliat, blocat sau să atingă părțile fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul electric

este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există riscul de electrocutare, scurtcircuit sau pericol de incendiu!

- Datele rețelei de alimentare electrică trebuie să corespundă datelor specificate pe eticheta tipului produsului. Plăcuța de identificare este vizibilă fie atunci când se deschide ușa sau capacul inferior al aparatului, fie se află pe pereții din spate al aparatului, în funcție de tipul de aparat.
- Priza cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibilă după instalare (nu o direcționați deasupra plitei). Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple pentru alimentarea la rețeaua electrică.
- și trebuie să folosiți priza/linia și ștecherul corespunzătoare pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului sunt în afara capacității de transport al curentului a ștecherului și prelungitorului electric/prizei, produsul trebuie conectat direct prin instalație electrică fixă, fără a utiliza ștecherul și prelungitorul electric/priza.

Dacă aparatul are un cablu și o priză:

Efectuați conectarea electrică a aparatului conectându-l la o priză împământată.

4.3 Racord gaz

Avertizări generale

- Risc de explozie, incendiu și toxiinfecție în cazul în care instalarea, repararea sau racordul se face de către o persoană sau un tehnician neautorizat/nelicențiat/necalificat.
- Înainte de a amplasa produsul, asigurați-vă de respectarea condițiilor locale de distribuție (tip și presiune a gazului) și dacă reglajul de gaz al produsului respectă aceste condiții. Condițiile de reglare a gazelor și valorile produsului se găsesc pe etichete (sau pe eticheta de tip).
- În cazul în care codul țării dvs. nu se află pe etichetă, urmați instrucțiunile tehnice locale din țara dvs. pentru racordul și transformarea instalației de gaz.
- Produsul poate fi racordat la sistemul de alimentare cu gaz numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/calificat.
- Producătorul nu este răspunzător pentru daunele care decurg din procedurile efectuate de persoane sau tehnicieni neautorizați/nelicențiați/necalificați.
- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!
- În cazul în care trebuie să utilizați ulterior produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să consultați persoana sau tehnicianul autorizat/licențiat/calificat cu privire la procedura de conversie aferentă.
- Asigurați-vă că se verifică bine etanșeitatea racordului de gaz după fiecare utilizare. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele care pot apărea din cauza scurgerilor de gaz care pot apărea ca urmare a racordării la gaz sau a conversiei efectuate de persoane neautorizate/nelicențiate.

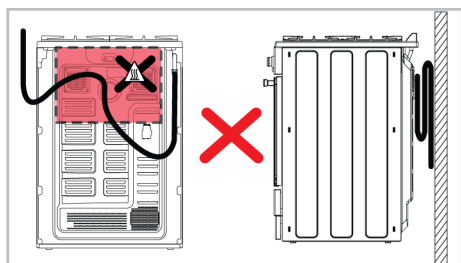
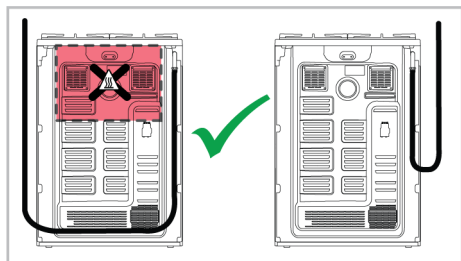
Risc de incendiu:

- Dacă nu efectuați racordarea în conformitate cu instrucțiunile de mai jos, există riscul de scurgere de gaz și de incendiu. Compania noastră nu poate fi trasă la răspundere pentru daunele care rezultă din această situație.
- Racordarea la gaz trebuie efectuată numai de către o persoană sau un tehnician autorizat/licențiat/calificat.
- Asigurați-vă că furtunul de gaz care urmează să fie utilizat la racordarea la gaz este conform cu standardele locale privind gazul.
- Furtunul flexibil de gaz trebuie conectat astfel încât să nu intre în contact cu piesele mobile și suprafețele fierbinți (prezentate în figurile de mai jos) din jurul său și să nu fie prins atunci când piesele mobile se deplasează. (de ex. sertare) În plus, acesta nu trebuie plasat în spații în care ar putea fi turtit.

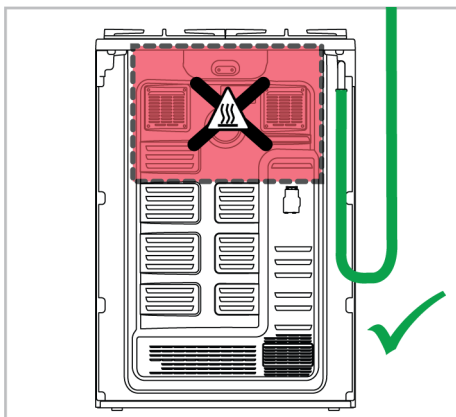
- Nu deplasați produsul a cărui racordare la gaz este completă. Dacă produsul este mutat, poate exista riscul de scurgeri de gaz.
- Pentru conectarea și transformarea instalației de gaz trebuie să se utilizeze o cheie.

Alegerea părții de racordare la gaz

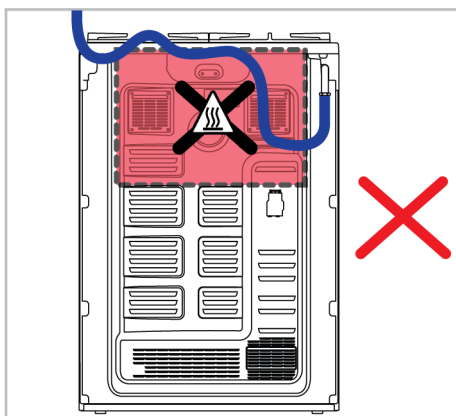
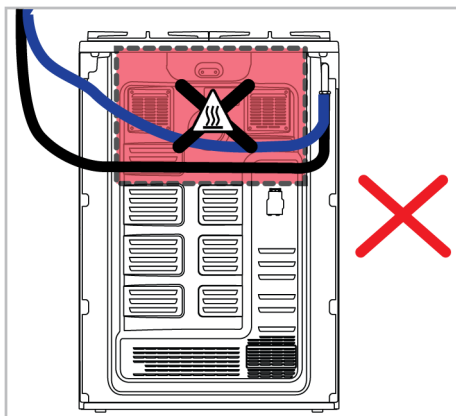
- Furtunul de gaz trebuie racordat prin efectuarea de viraje cu unghiuri largi împotriva posibilității de rupere și pliere în timpul racordării.
- Furtunul de gaz nu trebuie să fie turtit, pliat, ciupit, atins de colțuri ascuțite sau să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului și cu vasele de gătit de pe produs. Risc de explozie în urma deteriorării furtunului de gaz!
- Furtunul de gaz nu trebuie să intre în contact cu piese care pot atinge o temperatură de 70 C peste temperatura camerei.

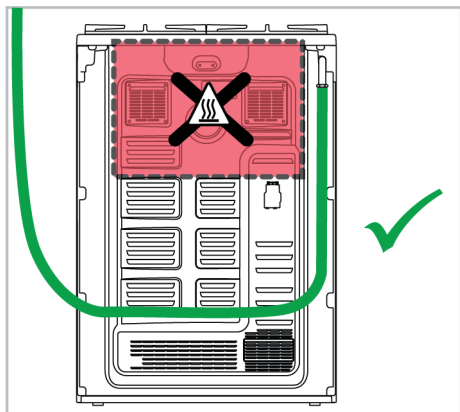


- Înainte de racordarea la gaz, asigurați-vă că alimentarea cu gaz și ieșirea furtunului de gaz a produsului care urmează să fie racordat la gaz se află pe aceeași parte.



- În cazul în care ieșirea furtunului de gaz și alimentarea principală de gaz nu sunt orientate pe aceeași parte, asigurați-vă că furtunul nu trece prin zona fierbinte atunci când îl conectați.





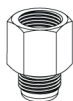
Piese pentru racordarea la gaz

Piesele și uneltele care pot fi necesare pentru conectarea la gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul. Piesele de conectare a instalației de gaz care trebuie utilizate pot varia în funcție de tipul de gaz și de reglementările țării respective.

Garnitură de etanșare a scurgerilor :



Racord EN 10226 R1/2" :



Racord pentru gaz lichid (G30,G31) :



Racord de ieșire a gazului :



Dop :

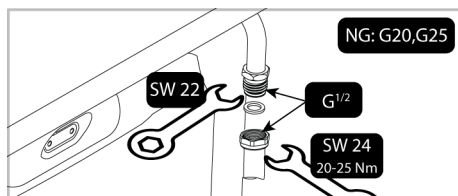


Efectuarea racordului de gaz - GN

- Instalația de gaz natural trebuie să fie pregătită în mod corespunzător pentru montaj înainte de a instala produsul. La ieșirea din instalația de gaze naturale trebuie să existe o supapă de gaz natural care să fie conectată la produs.
- Asigurați-vă că supapa de gaz natural este ușor accesibilă.
- Conectați produsul la sistemul de gaze naturale din locuința dvs. cu un furtun de gaz flexibil care respectă standardele locale.
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.
- Alimentarea cu gaz trebuie să fie racordată prin intermediul unei conducte de gaz sau al unui furtun de gaz de siguranță cu fittinguri filetate la ambele capete.

Racord de tip EN ISO 228 G1/2" .

1. Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
2. Fixați piesa de racordare a gazului la aparat cu ajutorul unei chei de 22 mm și plasați piesa de racordare în piesa de racordare cu ajutorul unei chei de 24 mm.

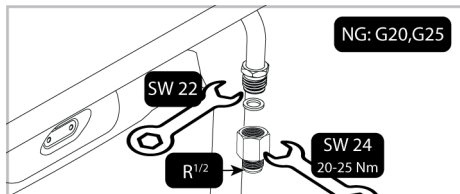


3. Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

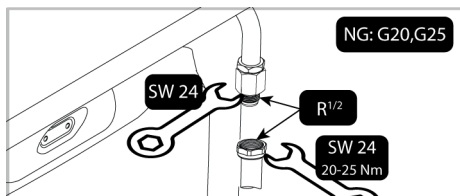
Racord de tip ISO 10226 R1/2" .

1. Așezați noua garnitură în piesa de racordare și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.

- În timp ce țineți fixată ieșirea de racordare la gaz a produsului cu o cheie de 22, conectați piesa de interconectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 și strângeți bine.



- Introduceți noua garnitură de etanșare în furtunul/tubul de gaz de siguranță. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
- Conectați partea filetată a furtunului/ tubului de gaz de siguranță la elementul de interconectare cu cheia de 24 mm și strângeți-o bine, menținând elementul de interconectare fixat cu cheia de 24 mm.



- Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Efectuarea racordului de gaz - GPL

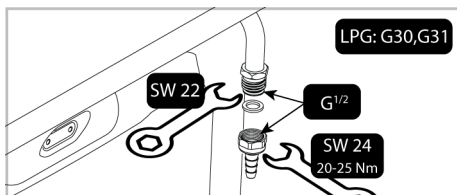
- Produsul trebuie să fie racordat în așa fel încât să fie aproape de racordul de gaz pentru a preveni scurgerile de gaz.
- Înainte de a face racordul la gaz, puneți la dispoziție un furtun de gaz din plastic și o clemă de montare adecvată. Diametrul interior al furtunului de gaz din plastic trebuie să fie de 10 mm, iar lungimea nu trebuie să fie mai mare de 150 cm. Furtunul de plastic trebuie să fie etanș și ușor de inspectat.
- Aparatele și sistemele pe bază de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru buna funcționare. Regulatorul, furtunul și clemă acestuia trebuie

verificate periodic și înlocuite în perioadele recomandate de producător sau atunci când este necesar.

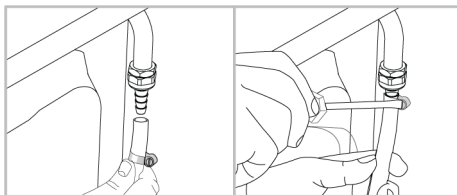
- La realizarea racordului de gaz trebuie utilizată o nouă garnitură de etanșare.
- Racordarea la gaz trebuie să se facă printr-un furtun de gaz sau printr-o racordare fixă.

Racordare cu furtun de gaz fixat (fără filet)

- Așezați noua garnitură în piesa de racordare pentru gaz lichid și asigurați-vă că garnitura este așezată corect.
- Fixați ieșirea de racord pentru gaz a produsului cu o cheie de 22 mm, conectați piesa de conectare la ieșirea de gaz a produsului cu o cheie de 24 mm și strângeți bine.



- Montați clema de montare la un capăt al furtunului de gaz. Înmuiați capătul furtunului de gaz la care ați atașat clema de fixare punându-l în apă clocotită timp de un minut.
- Introduceți furtunul de gaz înmuiat până la capăt în piesa de racordare. Strângeți bine clemă cu o șurubelniță.



- Trebuie să verificați dacă există scurgeri ale piesei de racordare după racordare.

Verificarea scurgerilor la punctul de racordare

- Asigurați-vă că toate butoanele de pe produs sunt închise. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz este pornită. Pregătiți

spumă de săpun și aplicați-o pe punctul de racordare al furtunului pentru controlul scurgerilor de gaz.

- Partea săpunită va face spumă dacă există o scurgere de gaz. În acest caz, verificați încă o dată racordul de gaz.
- În loc de săpun, puteți utiliza spray-uri disponibile în comerț pentru verificarea scurgerilor de gaz.
- Dacă există o scurgere de gaz, închideți alimentarea cu gaz și ventilați încăperea.
- Nu folosiți niciodată un chibrit sau o brichetă pentru a face controlul scurgerilor de gaz.

4.4 Amplasarea produsului

1. Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
2. Fixați la perete lanțul de siguranță pe care l-ați conectat la produs.
3. Reglați picioarele cuptorului

Reglarea picioarelor cuptorului

Vibrațiile din timpul utilizării pot face ca vasele de gătit să se miște. Această situație periculoasă poate fi evitată dacă produsul este plan și echilibrat.

Pentru siguranța dumneavoastră, asigurați-vă că produsul este la nivel prin ajustarea celor patru picioare din partea de jos prin rotirea la stânga sau la dreapta și aliniați-l la nivelul blatului de lucru.

Verificarea finală

1. Reconectați produsul la curent.
2. Verificați funcțiile electrice.
3. Deschideți robinetul de gaz.
4. Verificați dacă racordurile de gaz sunt bine fixate și dacă există scurgeri.
5. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și să aibă o formă regulată. Dacă flacăra este gălbuie, verificați dacă capacul arzătorului este bine așezat sau curățați arzătorul.

4.5 Conversia gazelor

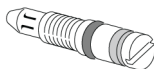
⚠️ Avertizări generale

- Înainte de a începe orice lucrare la instalația de gaz, deconectați alimentarea cu gaz. Risc de explozie!
- Toate injectoarele de gaz trebuie înlocuite, iar reglarea arderii robinetelor de gaz trebuie să se facă în poziția de debit redus pentru ca produsul să poată fi utilizat cu un alt gaz.
- După schimbarea tipului de gaz, noua etichetă cu tipul de gaz de pe punga de rezervă trebuie aplicată pe eticheta aflată deja pe peretele posterior al produsului.
- Tipul de gaz convertibil și categoriile de gaz ale produsului în funcție de țară sunt indicate în secțiunea "Categorii/tipuri/presiuni de gaz ale țării". Verificați în acest tabel tipurile de gaze pe care le puteți utiliza în zona dumneavoastră. Nu puteți face conversia la tipuri de gaze nespicate în acest tabel.
- Este posibil ca injectorul de rezervă corespunzător tipului de gaz pe care doriți să îl utilizați să nu fie furnizat împreună cu produsul. Puteți procura injectoarele de la service-ul autorizat sau de la magazinul de unde ați cumpărat produsul.
- Valorile injectoarelor și tipurile de gaze care trebuie utilizate pentru arzătoare sunt prezentate la sfârșitul secțiunii. Efectuați racordarea tipului de gaz care urmează să fie convertit, așa cum este descris în secțiunea privind racordarea la gaz.

Piese pentru schimbarea instalației de gaz

Piese și unelte care pot fi necesare pentru transformarea instalației de gaz sunt prezentate mai jos. În funcție de model, este posibil ca aceste piese să nu fie livrate împreună cu produsul.

Duză de deviere :

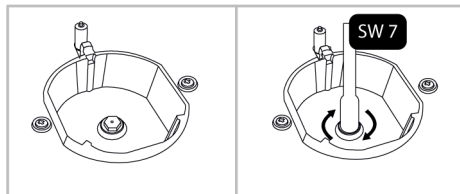


Injector arzător :

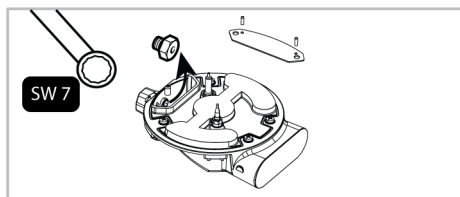


Schimbarea injectorului pentru arzătoare

1. Răsuciți toate butoanele de control în poziția oprit de pe panoul de control.
2. Întrerupeți alimentarea cu gaz.
3. Îndepărtați suporturile pentru tigăi, capacul și capul arzătoarelor plitei.
4. Îndepărtați injectoarele de gaz prin răsucirea în sens invers acelor de ceasornic. (cheie nr. 7)



5. Dacă produsul are o cameră de ardere wok cu un injector cu intrare laterală, scoateți injectorul cu o cheie numărul 7.



i La unele arzătoare de plită, injectorul este acoperit cu o piesă metalică. Acest capac metalic trebuie să fie îndepărtat pentru a înlocui injectorul.

6. Instalați noile injectoare de gaz. (Cuplu de strângere 4 Nm)
7. Verificați toate racordurile pentru a vă asigura că sunt instalate în siguranță și fixate bine.

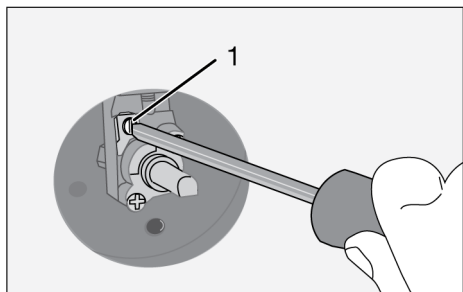
i Injectoarele noi au poziția marcată pe ambalaj sau pe tabelul injectoarelor, la care se poate face referire.

8. Trebuie să verificați dacă injectoarele prezintă scurgeri după racordare.

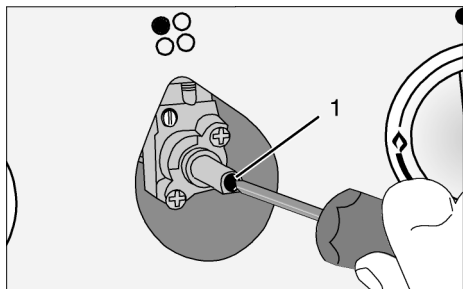
i Cu excepția cazului în care există o situație anormală, nu încercați să scoateți robinetele arzătorului de gaz. În cazul în care este necesară schimbarea robinetelor, trebuie să apelați la un agent de service autorizat sau la un tehnician autorizat cu licență.

Setare redusă a debitului de gaz pentru robineții de plită

1. Aprindeți arzătorul care urmează să fie reglat și rotiți butonul în poziția redus.
2. Îndepărtați butonul de la robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului.
4. Pentru GPL (butan - propan), rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gazul natural, trebuie să rotiți o dată șurubul în sens invers acelor de ceasornic.
 - ⇒ Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziție redusă trebuie să fie de 6-7 mm.
5. Dacă flacăra este mai înaltă decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic.
6. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără mare, cât și în cea de flăcără redusă și verificați dacă flacăra este aprinsă sau stinsă.
7. În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat în aparatul dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului

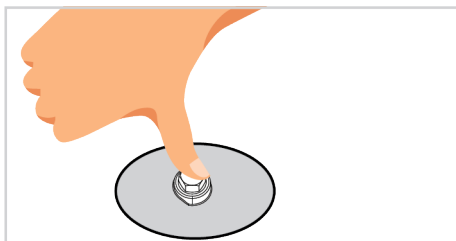


1 Șurub de reglare a debitului

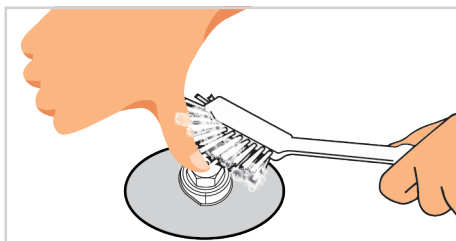
Verificare scurgeri la injectoare

Înainte de a efectua conversia produsului, asigurați-vă că toate butoanele de control sunt pe poziția off (oprit). După conversia corectă a injectoarelor, fiecare injector trebuie verificat de scurgeri de gaze.

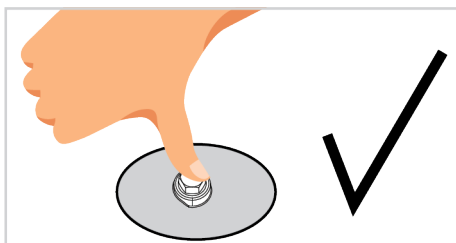
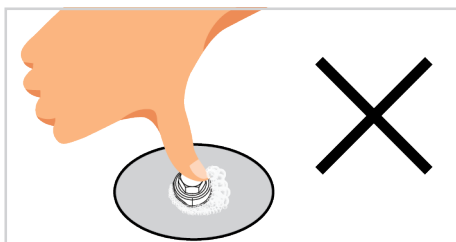
1. Asigurați-vă că alimentarea cu gaz la produs este pornită, menținând toate butoanele de control pe poziția off (oprit).
2. Fiecare orificiu de injector este blocat cu un deget, aplicând o forță rezonabilă pentru a opri scurgerea de gaz atunci când butonul de control corespunzător e pe poziția on (pornit) și a rămas în poziția neapăsată pentru a permite gazului să ajungă la injector.



3. Aplicați apă cu săpun la îmbinarea injectorului cu o mică perie, dacă există scurgere de gaz la îmbinarea injectorului, apa cu săpun va face bule. În acest caz, strângeți injectorul cu o forță rezonabilă și repetați procesul pasului 3 încă o dată.



4. Dacă spuma persistă, trebuie să opriți alimnetarea cu gaz imediat și chemați un agent de service autorizat sau un tehnician autorizat. Nu folosiți produsul decât după ce un reprezentant autorizat de service a intervenit asupra produsului.



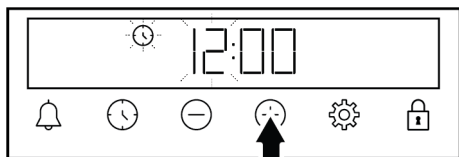
5 Prima utilizare

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

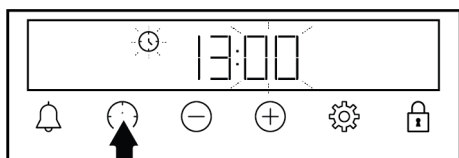
5.1 Prima setare a temporizatorului

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

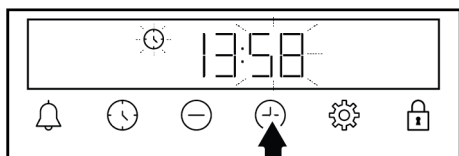
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând tastele ⊕/⊖.



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



4. Apăsați tastele ⊕/⊖ pentru a seta minutele.



5. Conformați apăsând tasta ⌚ sau ⚙️.
⇒ Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe afișaj.

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

i În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

5.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
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 [▶ 19]”. 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

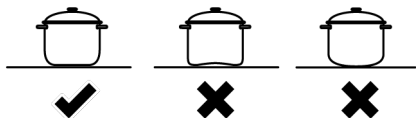
suficient să asigurați buna ventilație pentru îndălțurare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

6 Utilizarea plitei

6.1 Informații generale despre utilizarea plitei

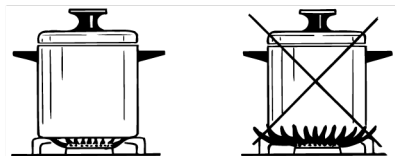
Avertismente generale

- Așezați vasele și tigăile astfel încât mânerele să nu fie deasupra arzătoarelor, pentru preveni supraîncălzirea lor.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.



- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Nu aprindeți arzătoarele fără ca o oală sau un recipient să se afle pe arzătorul respectiv.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.

- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.
- Intensitatea flăcării trebuie ajustată în funcție de oalele/vasele de gătit. Reglați flăcările de gaz astfel încât acestea să nu depășească baza recipientelor/tigăilor și așezați recipientele/tigăile în centrul suportului pentru vase. Nu folosiți tigăi / vase mari pentru a acoperi mai multe arzătoare.



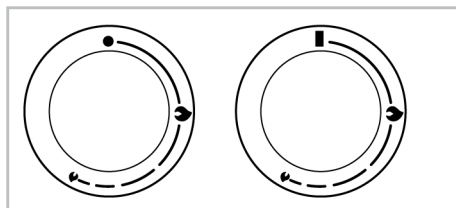
Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Tip arzător plită	Diametru oală - cm
Arzător auxiliar	12 - 18
Arzător normal	18 - 20
Arzător rapid - Arzător wok	22 - 24

Nu utilizați oale/tigăi care depășesc dimensiunile menționate mai sus. Folosirea oalelor/tigăilor mai mari decât cele specificate poate provoca intoxicații cu monoxid de carbon și supraîncălzirea suprafețelor din apropiere și a butoanelor. În plus, dacă suprafața de gătit a produsului dvs. este de sticlă, va apărea supraîncălzire pe această suprafață și produsul va fi deteriorat. Utilizarea unor cratițe/oale mai mici poate cauza arsuri, din cauza dimensiunii flăcării.

6.2 UTILIZAREA FRIGIDERULUI

Buton rotativ de comandă pentru arzător cu gaz



- ■ Poziția oprit

🔥 Flacără mică: Cea mai mică putere a gazului

🔥 Flacără mare: Cea mai mare putere a gazului

Puteți utiliza plita cu ajutorul butoanelor de comandă ale acesteia. Fiecare buton comandă arzătorul respectiv. Puteți înțelege ce arzător controlează din simbolurile de pe panoul de comandă. Atunci când este oprit (poziția de sus), arzătorul nu este alimentat cu gaz. După ce ați aprins arzătorul, puteți găti prin setarea nivelurilor de gaz de pe buton. Setări puterea de gătit dorită prin alinierea butonului la simbolul respectiv.

Aprinderea arzătoarelor cu gaz

✓ Arzătoarele cu gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de comandă.

1. Apăsăți butonul arzătorului.
2. În timp ce apăsați pe buton, răsuuciți-l în sens invers acelor de ceasornic către simbolul flăcării mari.
3. Scânteia rezultată aprinde gazul.
4. După aprinderea inițială, continuați să apăsați butonul timp de 3-5 secunde.
5. Dacă gazul nu se aprinde după ce ați apăsat și eliberat butonul, repetați același proces apăsând butonul timp de 15 secunde.

i Eliberați butonul dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 de minute înainte de a încerca din nou. Risc de acumulare de gaze și de explozie!

6. Reglați nivelul de putere dorit.

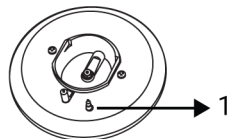
Stingerea arzătoarelor cu gaz

Poziționați butonul arzătorului în poziția oprit (sus).

i Dacă flăcările arzătorului sunt stinse din greșeală, opriți butonul de control al acestuia. Nu încercați să aprindeți din nou arzătorul timp de cel puțin 1 minut.

Mecanism de siguranță pentru oprirea gazului

Ca măsură de precauție împotriva exploziei datorată scurgerilor de gaze de la arzătoarele superioare, un mecanism de siguranță începe să funcționeze și oprește imediat gazul.



1 Siguranța de oprire a gazului

Pentru a activa mecanismul de siguranță de oprire a gazului, țineți butonul de comandă apăsat încă 3-5 secunde după aprinderea plitei.

i Eliberați butonul de comandă dacă arzătorul nu se aprinde în 15 secunde. Așteptați cel puțin 1 de minute înainte de a încerca din nou. Risc de acumulare de gaze și de explozie!

Arzător wok

Arzătoarele wok vă ajută să gătiți mai rapid. Wok, care este utilizat în special în bucătăria asiatică, este un fel de tigaie adâncă și plată din tablă metalică, care este folosită pentru a găti legume și carne tocată la foc puternic într-un timp scurt. Întrucât mâncărurile sunt gătite la flacără puternică și într-un timp foarte scurt în astfel de tigăi care conduc rapid și uniform căldura, valoarea nutritivă a alimentelor este păstrată, iar legumele rămân crocante. Puteți folosi arzătorul wok și pentru cratițele obișnuite. Dacă doriți să folosiți o cratiță obișnuită pe arzătorul wok, trebuie să scoateți suportul pentru tigaie wok de pe plită.

7 Utilizarea cuptorului

7.1 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.

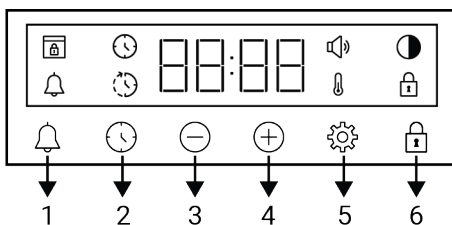
7.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.









- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .

Temporizatorul



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

Simboluri afișaj

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

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

Pornirea cuptorului

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

Oprirea cuptorului

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

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

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



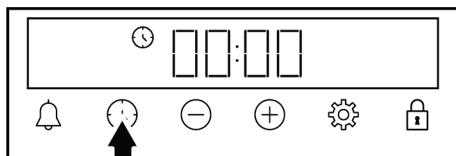
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.
 - ⇒ Cuptorul va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe afișaj va apărea simbolul . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispare. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

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

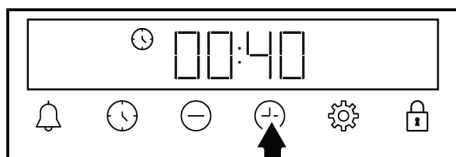
1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsati tasta până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de preparare.



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

3. Reglați timpul de coacere cu tastele / .



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


4. Introduceți mâncarea în cuptor și setati temperatura cu butonul de temperatură.
 - ⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de preparare setat începe contorizarea inversă și pe afișaj apare simbolul . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispare.
5. După terminarea timpului de preparare setat, pe afișaj apare "End" (Sfârșit), simbolul clipește și cronometrul emite un semnal sonor.
6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

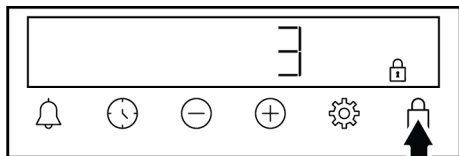
i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).



7.3 Setări

Activarea blocării tastelor

Folosind funcția de blocare a tastelor, puteți preveni modificarea setărilor temporizatorului.

1. Apăsați tasta până când simbolul  apare pe ecran.





- ⇒ Simbolul  este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

i Dacă eliberați tasta înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.

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

Dezactivarea blocării tastelor



1. Apăsați tasta până când simbolul  dispăre de pe ecran.

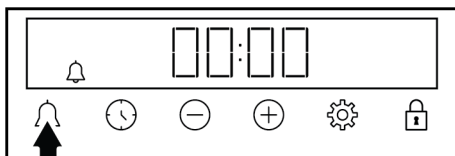
- ⇒ Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea alarmei

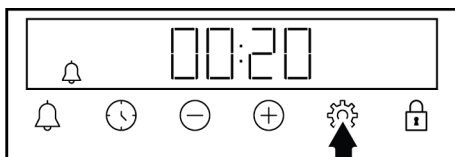
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți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


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


1. Apăsați  până când simbolul tastei  apare pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele /







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

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

Dezactivarea alarmei

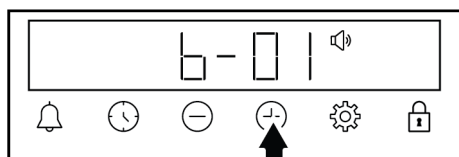
1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute.
Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.
⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

Dacă doriți să anulați alarma;

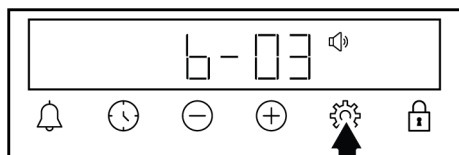
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsare lungă a tastei .


Ajustarea volumului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.





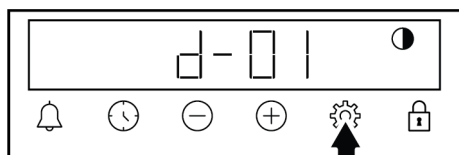
2. Setezi nivelul dorit cu tastele /.
- (b-01-b-02-b-03)**





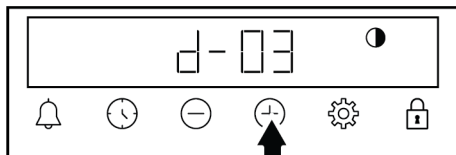
3. Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.


Setarea luminozității afișajului

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.







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

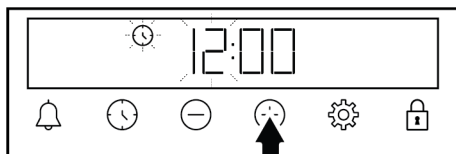




3. Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

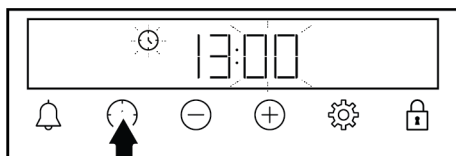
Modificarea orei exacte

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

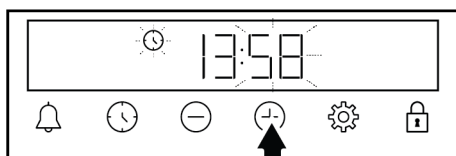
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
2. Setezi ora apăsând tastele /.






3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele / pentru a seta minutele.

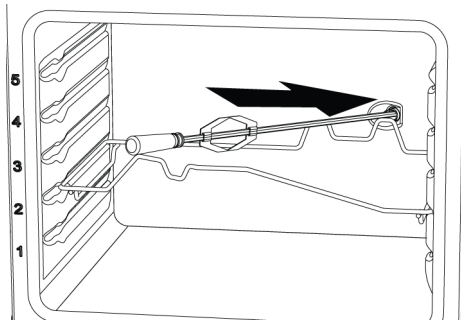


5. Conformați apăsând tasta  sau .
⇒ Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe afișaj.

7.4 Funcția Rotiserie

1. Așezați grătarul de rotisor pe 2. raftul cuptorului.

2. Atașați mâncarea care urmează să fie grătară la frigaru de rotiserie și fixați-o cu furculițe din ambele părți.
3. Introduceți capătul frigaru de rotiserie de pui în fanta sa de pe motorul rotisorului, situat pe peretele din spate al cuptorului.



4. Așezați frigaru de pui la grătar în fanta sa de pe grătarul de rotiserie.
5. Așezați o tavă pe al 1-lea raft pentru a prinde uleiul care picură. Adăugați puțină apă în interior pentru o curățare ușoară.

6. Nu uitați să scoateți mânerul din plastic al frigaru. În caz contrar, poate fi deteriorat din cauza căldurii în timpul gătitului.
7. Când rotiți butonul de funcție la funcția grătar cu rotisor, și motorul rotiserii începe să funcționeze.



Motorul rotiserii funcționează cu funcția grill. Odată ce funcția grătar este activată, încălzitorul grătarului se întrerupe și se oprește intermitent. Prin urmare, în timp ce încălzitorul grătarului este activat, motorul rotiserii pornește și atunci când este dezactivat motorul rotiserii se oprește la fel. Aceasta nu este o vină.

8. La sfârșitul gătitului, scoateți mâncarea din cuptor atașând mânerul de plastic la frigaru.

8 Informații generale privind coacerea

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

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

8.1 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.

8.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- 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 temperatura 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 gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 45
Produse de patiserie ***	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	220	10 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	150	25 ... 40
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

8.1.2 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 frigerii 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 gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 170	110 ... 120
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

8.1.3 Grătar

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

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășească dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

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	1 ... 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.

Grătar inferior asistat de ventilator

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

Nu preîncălziți preparatele recomandate în acest tabel pentru grătar.

8.1.4 Funcția de prăjire superficială sau fără ulei

În funcția "Airfry", puteți face în cuptor o prăjire superficială sau o prăjire fără ulei cu aer cald.

Avertizări generale

- Vă rugăm să consultați tabelul de coacere recomandat pentru funcția "Airfry".
- Utilizați tava de prăjit (Airfry) furnizată împreună cu produsul pentru această funcție.
- Pentru un rezultat bun de prăjire, așezați alimentele pe tava de prăjire într-un mod în care să nu se suprapună.

Masa de prajit - "Airfry"

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Suma recomandată
Cartofi de casă *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Cartofi congelați **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Pulpe de pui /Aripă	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Piept de pui	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Pui întreg	Airfry	3	15 min. 250/max după 190	60 ... 80	1800-2000 g
Pepită înghețată **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Chiftele	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 cantitate
Pește întreg	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 cantitate
Pește crocant congelat ** (Degete de pește)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Produse de patiserie congelate **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 cantitate)

- **Așezați o tavă de cuptor pe raftul de jos pentru a colecta uleiul în timpul prăjirii. Așezați în interiorul tăvii introduse o hârtie de copt rezistentă la căldură sau un material similar recomandat pentru utilizarea în cuptor.**
- **Dacă nu se folosește o tavă pe raftul de jos, orice picurare de ulei sau alte substanțe din alimente pot cauza fum gros și chiar flăcări.**
- Pode usar a funcção "Funcție „3D”" para acelerar o tempo de pré-aquecimento. Mudar para a função "Airfry" quando o pré-aquecimento estiver concluído.

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Suma recomandată
Pizza congelată **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 cantitate
Cârnați	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 cantitate
Mix de legume	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Brioșă	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantitate
Piper umplut	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantitate

* Țineți cartofii în apă timp de 30 de minute, uscați și adăugați ¼ până la 1 lingură de ulei.

** Preîncălziți.

8.1.4.1 Funcția de uscare

Utilizați funcția de uscare pentru a conserva și/sau deshidrata produse, inclusiv fructe, legume și verdeață. Utilizând un încălzitor cu ventilator și un ventilator pe peretele din spate al cuptorului pentru a face să circule aerul încălzit în mod optim în tot cuptorul, această funcție elimină delicat umiditatea.

- Utilizați funcția de uscare pentru a deshidrata produse, inclusiv fructe, legume și verdeață. Este recomandat ca uscarea să se efectueze între 50 și 70 °C.

- Cantitatea de umiditate, conținutul de zahăr, mărimea și grosimea alimentelor, precum și umiditatea mediului ambiant, influențează rapiditatea cu care se alimente sunt deshidratate.
- Se taie fructele și legumele în bucăți de 1-2 cm grosime.
- Pentru a păstra culoarea în timpul procesului de deshidratare, ușa cuptorului trebuie lăsată deschisă. Așezarea unei linguri de lemn în colțul superior dintre ușă și cuptor va ajuta la menținerea ușii deschise. Asigurați-vă că obiectul nu atinge garnitura de etanșare a cuptorului.

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Mere	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Felii, coji de portocale	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Lămâi	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Gutui	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Verdeață	Plata te prazis (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.5 Alimente de test

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

RO

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

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 45
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	60 ... 75
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	150	25 ... 40
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 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.

9 Întreținerea și curățarea

9.1 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 utilizați produse de curățare cu abur 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.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.
- Arzătoarele de tip wok folosite la temperaturi ridicate își pot schimba culoarea. Acest fenomen este normal.
- Mutarea vaselor de gătit poate lăsa urme metalice pe suporturile pentru oale. Nu glisați tigăile și oalele pe suprafață.
- Deoarece capacele zonei plitei au contact direct cu focul și sunt expuse la temperaturi ridicate, schimbarea și pierderea culorii în timp este normală. Acest lucru nu creează probleme în timpul utilizării plitei.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânelor.
- 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

- 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.
- 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) [► 56]".)
- 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.

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.

9.2 Accesorii de curățare

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

Curățarea accesoriilor acoperite cu strat de protecție

Înainte de prima utilizare a tăvii cuptorului acoperită cu strat de protecție: introduceți tava în cuptor și puneți în funcțiune cuptorul la 200 °C timp de 40 de minute.

Materialele de curățare abrazive dure nu trebuie folosite pentru curățarea accesoriilor acoperite cu strat protector.

Curățați de preferință cu o lavetă delicată sau cu un burete cu un agent de curățare cremă pentru suprafețe.

Înmuiiați accesoriile acoperite cu strat protector în apă caldă timp de 10 minute după condiții solicitante de gătit (funcții precum grătar, grătar+ventilator). Apoi curățați cu o lavetă delicată sau cu un burete.

9.3 Curățarea plitei

Curățarea arzătoarelor cu gaz

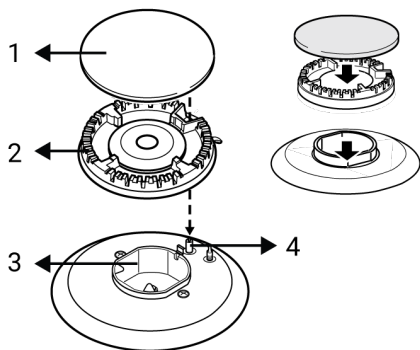
1. Înainte de a curăța plita, scoateți suporturile pentru vase, capacele și capetele arzătorului de pe plită.
2. Curățați suprafața plitei potrivit recomandărilor incluse în informațiile generale de curățare în funcție de tipul suprafeței (emailat, sticlă, inox etc.).

3. Curățați camera arzătorului cu o cârpă înmuiată în detergent sau cu o perie moale care nu zgârie. Asigurați-vă că ați îndepărtat toate urmele de alimente.
4. Curățați bujiile și elementele termice (în modelele cu aprindere și elemente termice) cu o cârpă bine stoarsă. Apoi, uscați cu o cârpă curată. Aveți grijă ca bujia și elementul termic să fie complet uscate.
5. Curățați capacele și capetele arzătorului cu apă și detergent după fiecare folosire și apoi uscați-le.
6. Pentru petele persistente, țineți capacele și capetele arzătorului în apă cu detergent sau apă caldă cu săpun cel puțin timp de 15 minute. Curățați cu o perie care nu este metalică și care nu zgârie.
7. Puteți folosi agenții de curățare Quick&Shine pentru interioarele și grătarele cuptorului, folosite pentru suprafețe emailate și recomandate de serviciul de întreținere autorizat, în special pentru petele persistente pe capacele emailate ale arzătorului.
8. În timpul curățării lor, nu lăsați capacele arzătorului să intre în contact cu detergenții agresivi, precum agenții de curățare pentru interiorul cuptorului, produsele decalcifiere. Acest lucru poate duce la decolorarea acestora.
9. Curățați suporturile pentru vase cu apă și detergent și cu o perie moale care nu zgârie după fiecare folosire și apoi uscați-le.
10. Folosirea capacelelor arzătorului și suporturilor pentru vase atunci când sunt umede poate duce la apariția petelor persistente de calcar la contactul cu căldura. Asigurați-vă că sunt uscate înainte de funcționare.
11. Așezați capetele și capacele arzătorului și suporturile pentru vase.

12. La poziționarea suporturilor pentru vase, asigurați-vă că acestea se centrează pe arzătoare. La modelele cu știfturi, montați știfturile de pe placa arzătorului pe sloturile pentru știfturi de pe suporturile pentru oale.

Asamblarea pieselor arzătorului

1. După curățarea arzătoarelor, montați piesele după cum se indică în imagine.
2. Așezați capul arzătorului asigurându-vă că acesta trece prin bujia arzătorului (4). Rotați capul arzătorului la dreapta și la stânga pentru a vă asigura că acesta este așezat în camera arzătorului.
3. Așezați capacul arzătorului pe capul arzătorului.



- 1 Capac arzător
- 2 Capăt arzător
- 3 Camera arzător
- 4 Bujie (la modelele cu aprindere)

9.4 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.

9.5 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.

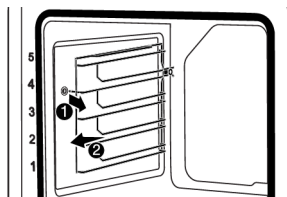
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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.

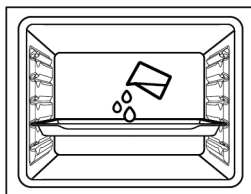
9.6 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

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.



Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



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

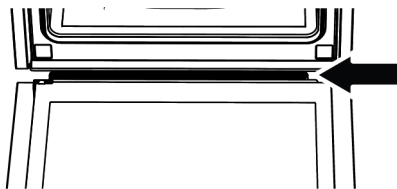
Deschideți imediat ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea ușii va ieși abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

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.



9.7 Curățarea ușii cuptorului

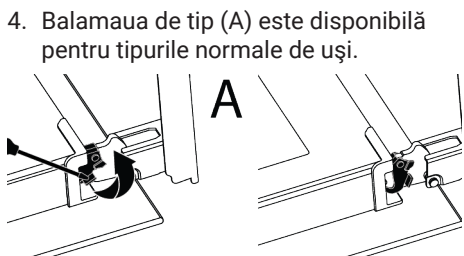
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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



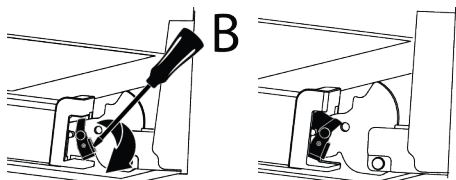
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

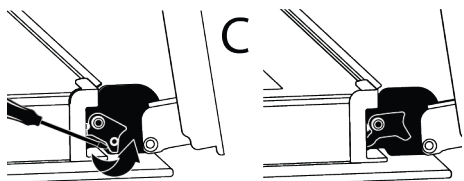
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



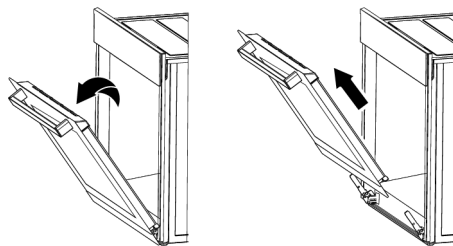
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



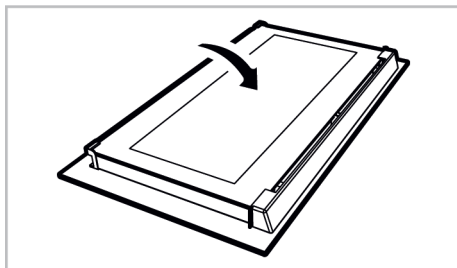
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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 locașul balamalei.

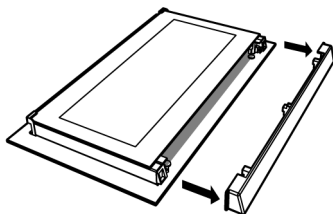
9.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

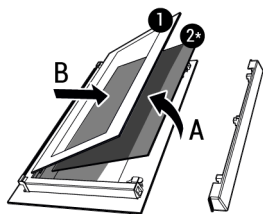
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Scoateți componenta de plastic atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, trăgând spre dumneavoastră.



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

9.9 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.

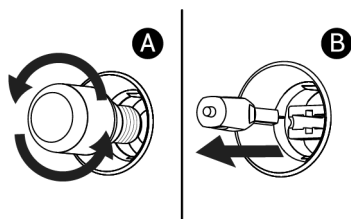
În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

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

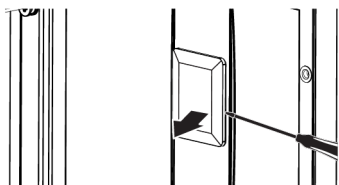
și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



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.



10 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.

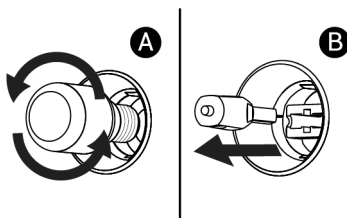
- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

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.

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.

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

- Piesele 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 priză (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.
- 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.

Nu există scânteie de aprindere.

- Nu există curent. >>> Verificați siguranțele din cutia de siguranțe.
- Setarea timpului nu a fost făcută. >>> Setati ora.

Nu există gaz.

- Supapa principală de gaz este închisă. >>> Deschideți supapa de gaz.
- Conducta de gaz este îndoită. >>> Instalați corect conducta de gaz.

(Pentru modelele cu cronometru)**Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.**

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

Rețeaua de service Beko România

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

Call Center

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

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

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

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	64	7 Používanie rúry	97
1.1 Zamýšľané použitie	64	7.1 Všeobecné informácie o používa-	97
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných	64	ní rúry	
osôb a domácich zvierat		7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	97
1.3 Elektrická bezpečnosť	65	7.3 Nastavenia	99
1.4 Bezpečnosť pri práci s plynom	67	7.4 Funkcia rotisserie	100
1.5 Bezpečnosť dopravy	68	8 Všeobecné informácie o pečení	101
1.6 Bezpečnosť pri inštalácii	69	8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce	101
1.7 Bezpečnosť používania	70	sa pečenia v rúre	
1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	71	8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	101
1.9 Používanie príslušenstva	71	8.1.2 Mäso, ryby a hydina	104
1.10 Bezpečnosť varenia	72	8.1.3 Grilovanie	106
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	73	8.1.4 Funkcia plytkého vyprážania	107
2 Pokyny na ochranu životného pro-	74	alebo vyprážania bez oleja	
stredia		8.1.5 Testovanie potravín	108
2.1 Smernica o odpadoch	74	9 Údržba a čistenie	110
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a	74	9.1 Všeobecné informácie o čistení.	110
Odstránenie odpadov výrobku ..		9.2 Čistiace príslušenstvo	111
2.2 Informácie o balení	74	9.3 Čistenie varnej dosky	112
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	74	9.4 Čistenie ovládacieho panela	112
3 Váš produkt	74	9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru	113
3.1 Predstavenie výrobku	75	na pečenie)	
3.1.1 Varná jednotka	75	9.6 Easy Steam čistenie	113
3.1.2 Časť varnej dosky	75	9.7 Čistenie dvierok rúry	114
3.2 Predstavenie ovládacieho panela	75	9.8 Odstránenie vnútorného skla	115
rúry		dverí rúry	
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	76	9.9 Čistenie lampy rúry	115
3.4 Príslušenstvo k produktu	77	10 Riešenie problémov	116
3.5 Používanie príslušenstva produk-	78		
tu			
3.6 Technické špecifikácie	81		
4 Montáž	84		
4.1 Správne miesto pre inštaláciu	84		
4.2 Elektrické pripojenie	86		
4.3 Pripojenie plynu	87		
4.4 Umiestnenie produktu	91		
4.5 Zmena plynu	91		
5 Prvé uvedenie do prevádzky	94		
5.1 Prvé nastavenie časovača	94		
5.2 Prvé čistenie	94		
6 Používanie platne	95		
6.1 Všeobecné informácie o použití	95		
varnej dosky			
6.2 Prevádzka varných dosiek	95		

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedo-

- mostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.
- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo- hliada.
 - Tento výrobok by nemali použí- vať osoby s obmedzenými fy- zickými, zmyslovými alebo du- ševnými schopnosťami (vráta- ne detí), pokiaľ nie sú pod do- hľadom alebo nedostávajú po- trebné pokyny.
 - Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
 - Elektrické výrobky a/alebo vý- robky s plynom sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa ne- smú s výrobkom hrať, vyliezť naň ani doň vstúpiť.
 - Nedávajte na výrobok predme- ty, na ktoré môžu deti dosiah- nuť.
 - Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby deti ne- mohli uchopiť a spáliť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
 - Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, nedá- vajte na ne žiadne ťažké pred- mety ani na ne nedovoľte deťom sedieť. Môžete spôso- biť prevrátenie rúry alebo po- škodenie závesov dvierok.
 - Pred vyradením opotrebova- ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od- pojte ho zástrčkou od výro- ku.
 3. Prijmite preventívne opa- trenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nost'

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciú inštaláciu nechajte vykonať kvalifikova- ným elektrikárom. Výrobok ne- používajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.

- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Plynové prípojky a/alebo elektrické káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predĺžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vyťahujte zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť pri práci s plynom

- **VÝSTRAHA:** Použitie plynových varných produktov spôsobuje tvorbu látok uvoľňovaných v dôsledku tepla, vlhkosti a spaľovania v miestnosti. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, najmä pri používaní výrobku: Udržujte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávač / digestor). Intenzívne používanie výrobku po dlhú dobu môže vyžadovať dodatočné vetranie: Napríklad otvorenie okna alebo efektívnejšie vetranie, zvýšenie úrovne mechanického vetracieho zariadenia, ak existuje, atď.
- Tento výrobok by sa mal používať v miestnosti, ktorá má správne nastavený a funkčný senzor oxidu uhoľnatého. Uistite sa, že snímač oxidu uhoľnatého funguje správne a často vykonáva servis snímača. Snímač oxidu uhoľnatého by nemal byť umiestnený viac ako 2 metre od výrobku.
- Podmienky nastavenia tohto zariadenia sú uvedené na štítku (alebo na štítku s údajmi)
- V plynových výrobkoch na varenie je potrebné správne spaľovanie. V prípade neúplného

spaľovania sa môže vyvinúť oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný, bez zápachu a veľmi toxický plyn, ktorý má smrteľný účinok aj vo veľmi malých dávkach. Môžete pochopiť, že plyn horí dobre, ak sú plamene nepretržité a modré. Ak sú plamene zvlnené, rezané a intenzívne žlté, plyn horí zle.

- Plynové varné produkty a systémy musia byť pravidelne kontrolované z hľadiska správneho fungovania. Regulátor, hadica a jej svorka sa musia pravidelne kontrolovať a vymeniť v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.
- Plynové varné zóny pravidelne čistite. Uistite sa, že plyn po čistení správne horí.
- Nepoužívajte hrnce/panvice, ktoré presahujú rozmery uvedené v návode na použitie. Používanie väčších panvíc/ hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a ovládacích gombíkov. Používanie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

- Vyžiadajte si od miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre plyn a bezpečnostných opatreniach v prípade zápachu plynu.

! Čo robiť, keď cítite plyn!

- Nepoužívajte otvorený oheň ani nefajčite. Nepoužívajte žiadne elektrické gombíky (napr. gombík lampy alebo zvonček). Nepoužívajte pevné alebo mobilné telefóny.
- Otvorte dvere a okná.
- Vypnite všetky ventily na plynových výrobkoch na varenie a plynomere na hlavnom regulačnom ventile, pokiaľ sa nenachádza v uzavretom priestore alebo pivnici.
- Skontrolujte tesnosť všetkých rúrok a pripojení. Ak stále cítite plyn, odíďte z domu.
- Varujte susedov.
- Zavolajte hasičov. Pred domom použite telefón.
- Zavolajte autorizovanému servisu a vašej distribučnej spoločnosti plynu.

! 1.5 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete a odpojte plynové prípojky.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.6 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok nikdy neumiestňujte na podlahu pokrytú kobercom. V opačnom prípade, nedostatočné prúdenie vzduchu pod výrobkom spôsobí prehriatie elektrických častí. To spôsobí problémy s vaším produktom.
- Výrobok by sa mal umiestniť priamo na čistý, rovný a tvrdý povrch. Nemal by byť umiestnený na podstavci alebo posteľnej doske. Výrobky sa nesmú umiestňovať na kartónové alebo plastové dosky.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedoš-

lo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.

- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii prerušte prívod plynu. Existuje nebezpečenstvo výbuchu.
- Pripojenie výrobku k rozvodu plynu môže vykonať len oprávnená a kvalifikovaná osoba. Pri opravách vykonávaných neodborníkmi hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo otravy.
- Plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí v mieste, kde je umiestnená, a aby sa nezachytila pri pohybe pohyblivých častí (napr. zásuvky). Okrem

toho by sa plynová hadica nesmie umiestňovať v priestoroch, kde existuje možnosť jej zaseknutia.

- Plynová hadica sa nesmie stláčať, prehýbať, zasekávať ani sa dotýkať horúcich častí výrobku a kuchynského riadu na výrobu. V dôsledku poškodenia plynovej hadice hrozí nebezpečenstvo výbuchu.
- Po pripojení výrobku na plyn skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu. Skontrolujte, či nedochádza k úniku plynu. Nepoužívajte výrobok, ak dochádza k úniku plynu.



1.7 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky. Uzavrite hlavný plynový kohútik.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opač-

nom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.

- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa

mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.

- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.9 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

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

1.10 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo

po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

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

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.

- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý mastný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči mastnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny ne-

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

- Varný riad umiestnite do stredu varnej zóny. Dbajte na to, aby oheň v zóne varnej dosky s varným riadom nepretiekol na bočnú plochu varného riadu.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry a skla horných dvierok rúry (ak je rúra vybavená) nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drhnuce podložky, drôt na umývanie riadu ani bieliadlá. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

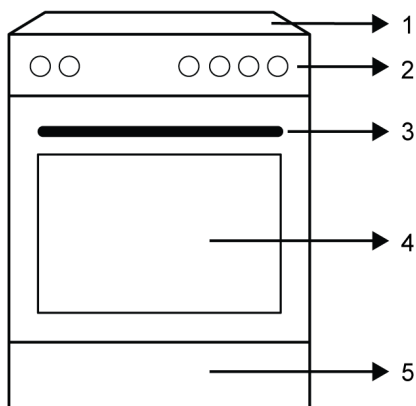
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyšového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

3 Váš produkt

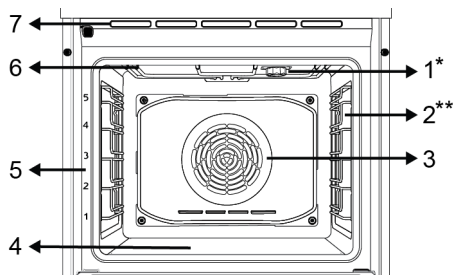
V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Sekcia varnej dosky
- 2 Ovládací panel
- 3 Rukoväť
- 4 Dvere
- 5 Dolná časť

3.1.1 Varná jednotka



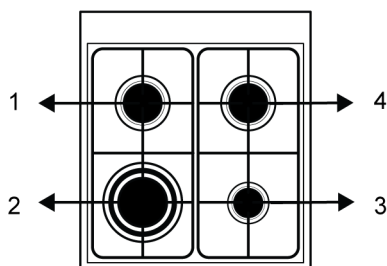
- 1 Svietidlo

- 2 Drôtené police
- 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 4 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
- 5 Polohy políc
- 6 Horný ohrievač
- 7 Ventiláčné otvory

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

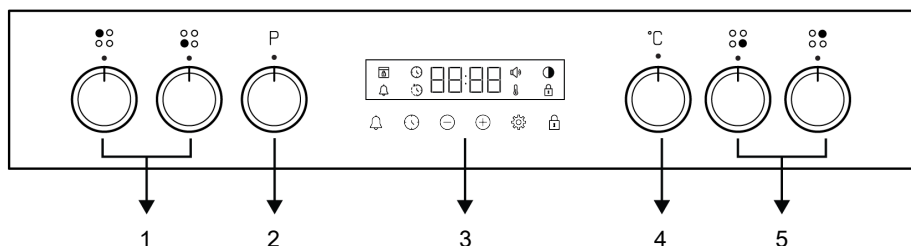
** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Obyčajný horák
- 2 Predný ľavý - Wok horák
- 3 Predný pravý - Pomocný horák
- 4 Zadný pravý - Obyčajný horák

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- 1 Gombíky riadenia varnej dosky
- 3 Časovač
- 5 Gombíky riadenia varnej dosky

- 2 Gombík voľby funkcií
- 4 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčne gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

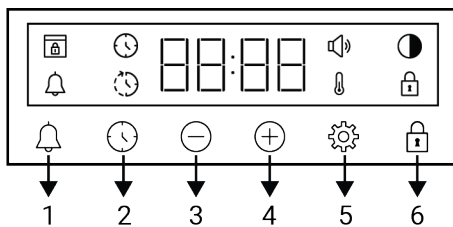
Indikátor vnútornej teploty rúry

Teplotu vo vnútri rúry môžete pochopiť podľa symbolu teploty na displeji časovača. Symbol teploty sa zobrazí na displeji pri spustení varenia a symbol teploty zmizne, keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova zobrazí.

Gombíky riadenia varnej dosky

Vašu varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete usúdiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji







- : Symbol času pečenia
- : Symbol času ukončenia pečenia *
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasů
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovne hlasitosti
- : Symbol zámku dverí *

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

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

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


Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.

	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom / Airfry	*	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Vďaka rýchlo rozvádzanému vzduchu touto funkciou môžete vyprážať pltyko alebo bez oleja. Podrobné informácie nájdete v časti "Airfry".
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Ražeň s grilovaním naplno	*	Fungujú vnútorný a vonkajší priestor horného ohrievača a motor rotačného roštu (doner špíz). Je vhodný na grilovanie veľkých a stredne veľkých kusov mäsa.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

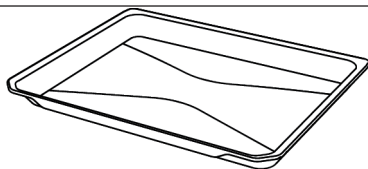
3.4 Príslušenstvo k produktu

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

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

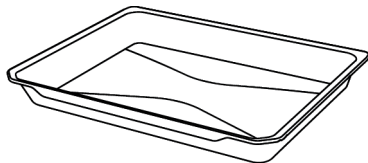
Štandardný plech

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



Hlboký podnos

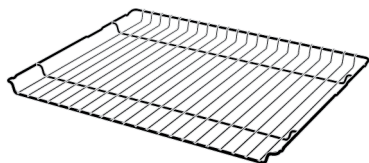
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



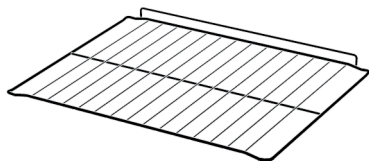
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

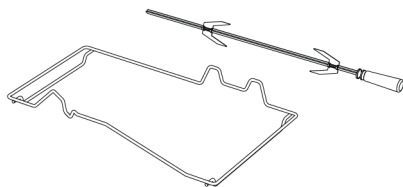


Pri modeloch bez drôtených políc :



Rotačný gril a špíz

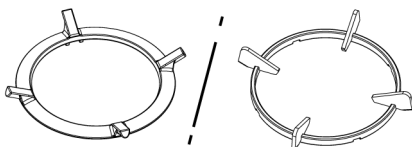
Používa sa na grilovanie červeného mäsa, hydiny a rýb zo všetkých strán.



*V závislosti od modelu je k dispozícii plastová rukoväť a podkladový špíz. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Adaptér na Wok

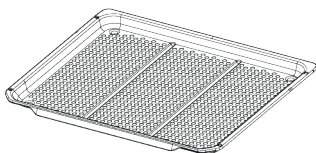
Používa sa na zdvihnutie panvice wok s okrúhlym dnom.



Plech na vyprážanie potiahnutý bariérou (Airfry)

Používa sa na plytké vyprážanie potravín bez oleja.

Plech na pečenie s bariérovým povlakom má menšiu priľnavosť ako iné plechy.

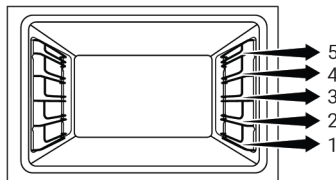


3.5 Používanie príslušenstva produktu

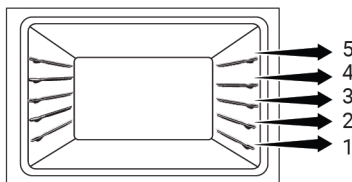
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



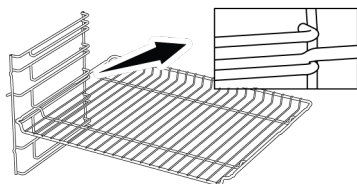
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

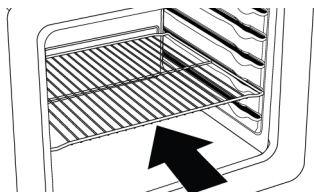
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

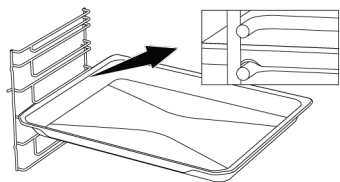
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

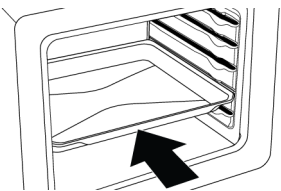
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

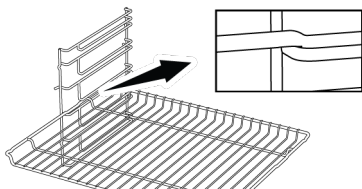
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



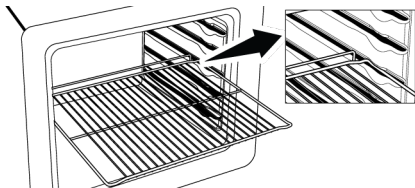
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

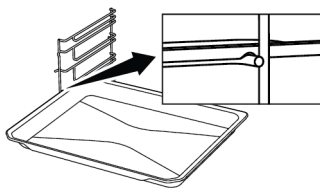


Pri modeloch bez drôtených políc :



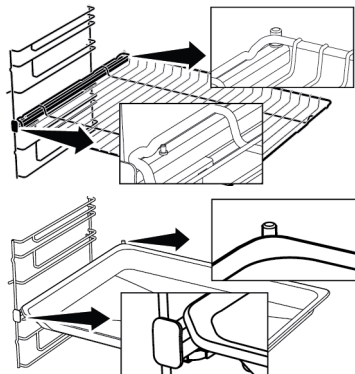
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



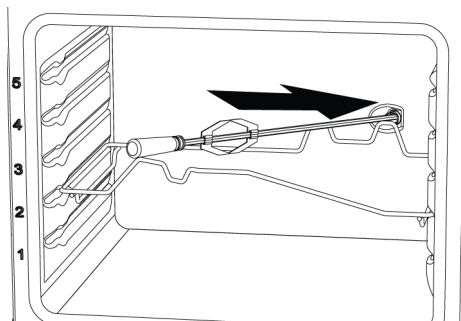
Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

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



Pripevnenie ražňa na grilovanie

- Upevnite jedlo na grilovanie k otočnému ražňu pomocou vidličiek.
- Rám otočného ražňa do rúry umiestnite jeho zarovnaním s vodidlom otočného ražňa.
- Ostrý okraj otočného ražňa vložte do vodidla otočného ražňa a otočný ražeň umiestnite na rám otočného ražňa.



- Počas grilovania rúkovať ražňa vyberte.

3.6 Technické špecifikácie

SK

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /600 /600
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,7 kW
Celková spotreba plynu (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Varné zóny

Predný ľavý	Wok horák
Výkon	3,3 kW (240 g/h – G30)

Predný pravý	Pomocný horák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadný ľavý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadný pravý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na ktorý je produkt nastavený:

G20 20 mbar

Kategória plynového produktu

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Druhy plynov / tlaky, na ktoré je možné produkt premeniť:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

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

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



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



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



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

Kategórie/typy/tlak plynu v krajine

Typ plynu, tlak a kategóriu plynu, ktoré možno použiť v krajine, kde bude výrobok nainštalovaný, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DNES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
SK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabuľka vstrekovačov

V tabuľke nižšie sú uvedené hodnoty vstrekovačov pre všetky typy horľavých plynov na konverziu plynu. Hodnoty vašich vstrekovačov môžete dosiahnuť tak, že sa pozriete na technickú tabuľku pre typy plynov, ktoré môžete previesť podľa vašich horľavín a krajiny. Injektory nemusia byť dodávané s vaším produktom. Môžete ho získať v autorizovaných servisoch alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.

Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

4 Montáž

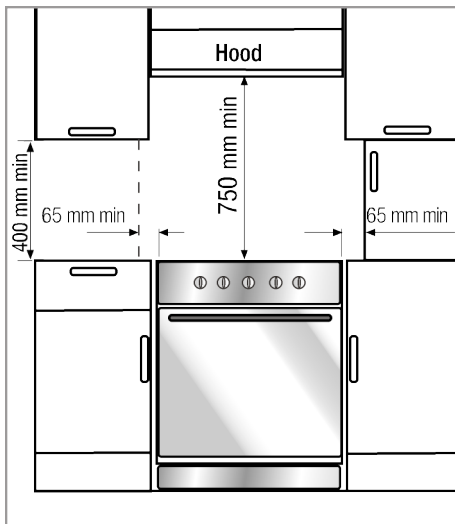
! Všeobecné upozornenia

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že príklady elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalátora, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupo- ch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/ alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.

- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.

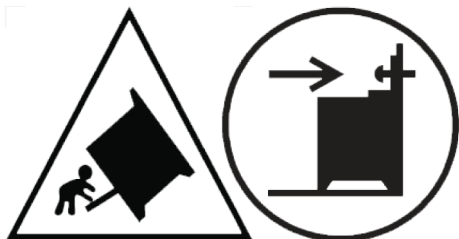


- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riadte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

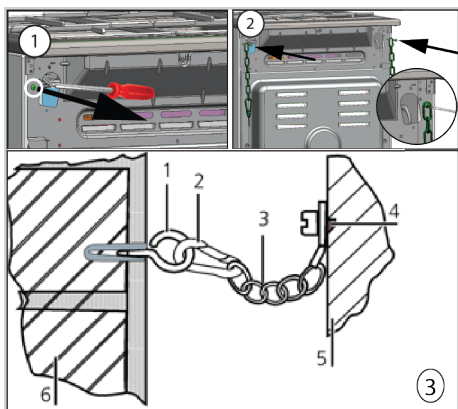
Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vyšej rúre.

Varovanie- Nebezpečenstvo prevrátenia!



Varovanie: Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

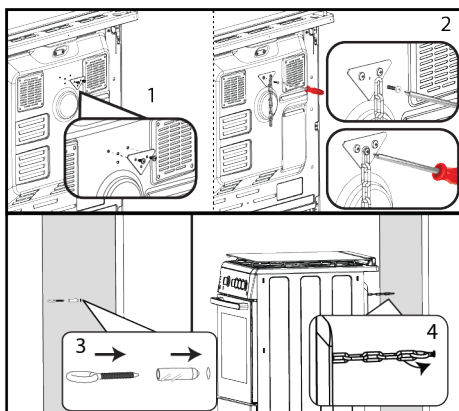
Ak má váš virobok 2 bezpečnostné reťaze; Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).



- 1 Stabilizačný hák
- 2 Stabilizačný hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš virobok 1 bezpečnostnú reťaz; Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráženiu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



i Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetranie miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvori s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určite dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe

plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a nezatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie

Všeobecné upozornenia

- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Viditeľnosť štítku je viditeľná buď pri otvorení dverí, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prí-

stroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

- Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu). Pri napájaní nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Ak je výrobok vyrobený pomocou kábla a zástrčky:

Váš výrobok je vyrobený pomocou kábla a zástrčky. Pripojte zástrčku vášho výrobku k uzemnenej zásuvke a vytvorte elektrické pripojenie.

4.3 Pripojenie plynu

Všeobecné upozornenia

- Ak inštaláciu, opravu alebo pripojenie vykoná neautorizovaná/neoprávnená/nekvalifikovaná osoba alebo technik, hrozí nebezpečenstvo výbuchu, požiaru a otravy.
- Pred umiestnením výrobku sa uistite, či sú miestne distribučné podmienky (typ a tlak plynu) a nastavenie plynu výrobku v súlade s týmito podmienkami. Podmienky nastavenia plynu a hodnoty výrobku sú uvedené na štítkoch (alebo typovom štítku).
- Ak kód vašej krajiny nie je uvedený na štítku, postupujte podľa miestnych technických pokynov pre vašu krajinu pre pripojenie a konverziu plynu.
- Výrobok môže k plynovému rozvodu pripojiť len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.

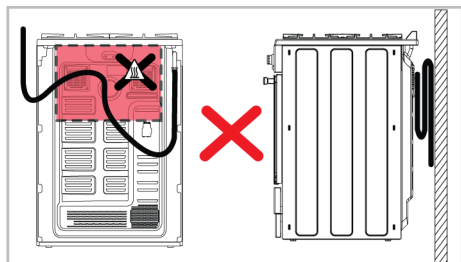
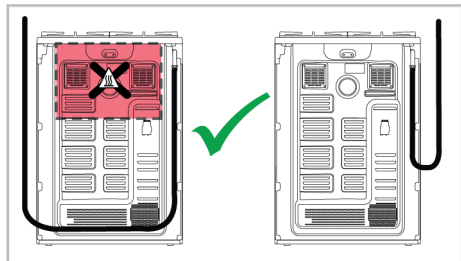
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku postupov vykonaných neoprávnenou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou alebo technikom.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Ak potrebujete neskôr používať výrobok s iným typom plynu, musíte sa poradiť s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou alebo technikom o príslušnom postupe konverzie.
- Po každom použití skontrolujte tesnosť plynovej prípojky. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku úniku plynu, ku ktorému môže dôjsť v dôsledku pripojenia alebo prestavby plynu vykonanej neoprávnenými osobami/osobami bez povolenia.

Riziko požiaru:

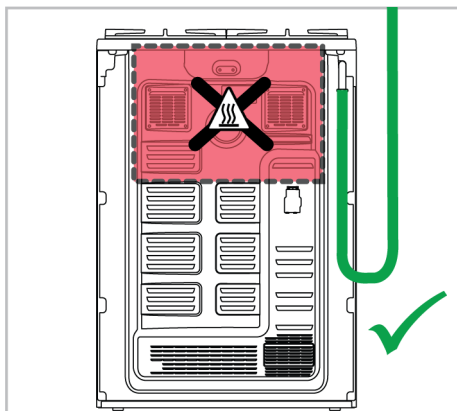
- Ak pripojenie nevykonáte podľa nižšie uvedených pokynov, hrozí riziko úniku plynu a požiaru. Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Pripojenie plynu musí vykonať len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Uistite sa, že plynová hadica, ktorá sa má použiť v plynovej prípojke, spĺňa miestne normy pre plyn.
- Ohybná plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí a horúcich povrchov (znázornených na obrázkoch nižšie) v jej okolí a aby nebola zachytená pri pohybe pohyblivých častí. (napr. zásuvky). Okrem toho by nemala byť umiestnená v priestoroch, kde by sa mohla stlačiť.
- Nepohybujte s výrobkom, ktorého plynové pripojenie bolo dokončené. Pri premiestnení, môže vzniknúť riziko úniku plynu.
- Na pripojenie plynu a prestavbu sa musí použiť kľúč.

Výber strany pripojenia plynu

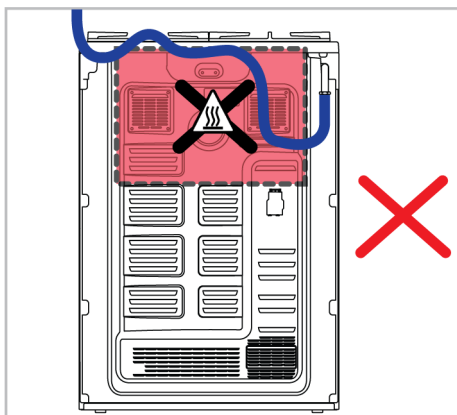
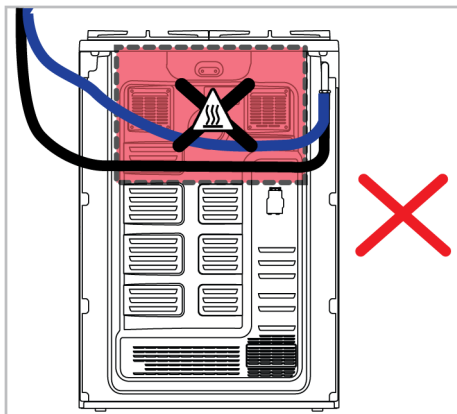
- Plynová hadica by sa mala pripájať širokými uhlovými zákrutami proti možnosti zlomenia a prehnutia počas pripájania.
- Plynová hadica sa nesmie drviť, prehýbať, stláčať, dotýkať sa ostrých rohov ani prichádzať do kontaktu s horúcimi časťami výrobku a kuchynským riadom na výrobku. V dôsledku poškodenia plynovej hadice hrozí nebezpečenstvo výbuchu!
- Plynová hadica nesmie prísť do kontaktu s časťami, ktoré môžu dosiahnuť teplotu o 70 C vyššiu ako izbová teplota.

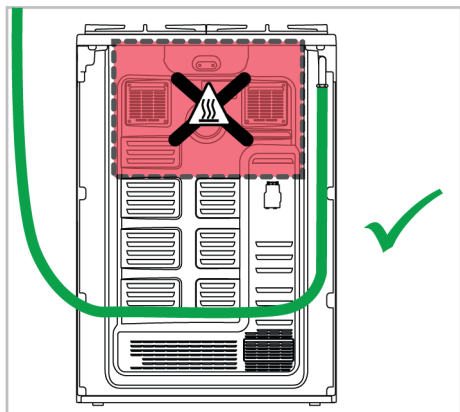


- Pred pripojením plynu sa uistite, že hlavná plynová prípojka a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.



- Ak výstup plynovej hadice a hlavný prívod plynu nie sú otočené na rovnakú stranu, uistite sa, že hadica pri pripájaní neprechádza horúcou oblasťou.





Náhradné diely pre pripojenie plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na pripojenie plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom. Časti plynových prípojok, ktoré sa majú použiť, sa môžu líšiť v závislosti od typu plynu a predpisov danej krajiny.

Tesnenie proti úniku :



Pripojovací kus EN 10226 R1/2" :



Pripojovací kus pre kvapalnú plyn (G30,G31) :



Pripojovací kus výstupu plynu :



Záslepka :

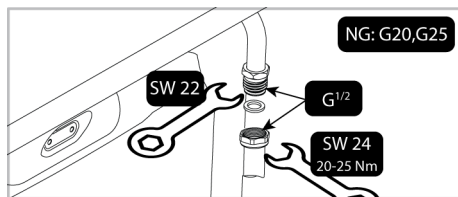


Pripojenie plynu - Zemný plyn

- Inštalácia zemného plynu musí byť pred inštaláciou výrobku vhodne pripravená na montáž. Na výstupe plynového systému, ktorý má byť pripojený k výrobku, musí byť ventil zemného plynu.
- Uistite sa, že je ventil zemného plynu ľahko prístupný.
- Pripojte výrobok k systému zemného plynu vo vašej domácnosti pomocou flexibilnej plynovej hadice, ktorá spĺňa miestne normy.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie..
- Prívod plynu musí byť pripojený cez plynové potrubie alebo bezpečnostnú plynovú hadicu so závitovými spojkami na oboch koncoch.

EN ISO 228 Pripojenie typu G1/2"

1. Vložte nové tesnenie do spojovacieho dielu a uistite sa, že je správne usadené.
2. Pripojovací diel na plyn pripevnite k spotrebiču pomocou 22 mm kľúča a pripojovací diel vložte do pripojovacieho dielu pomocou 24 mm kľúča.

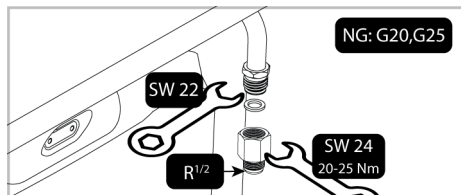


3. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

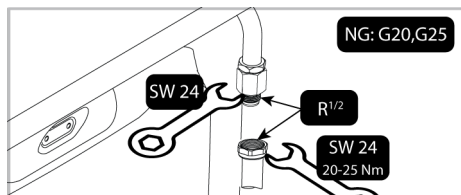
EN 10226 Pripojenie typu R1/2"

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre zemný plyn a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.

2. Kým držíte výstup plynovej prípojky výrobku zafixovaný kľúčom 22, pripojte prepojavací diel k výstupu plynu výrobku kľúčom 24 a pevne ho utiahnite.



3. Vložte nové tesniace tesnenie do bezpečnostnej plynovej hadice/potrubia. Uistite sa, že tesnenie sedí správne.
4. Okolo závitovej časti prepojovacej spojky namotajte tesniacu hmotu. Pripojte závitovú časť bezpečnostnej plynovej hadice/rúrky k prepojovacej prípojke pomocou 24 mm kľúča a pevne ju utiahnite, pričom prepojovaciú spojku držte na mieste pomocou 24 mm kľúča.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Pripojenie plynu - LPG

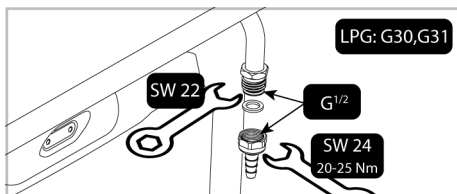
- Váš výrobok by mal byť pripojený tak, aby bol blízko plynovej prípojky, aby sa zabránilo úniku plynu.
- Pred realizáciou plynovej prípojky si zabezpečte plastovú plynovú hadicu a vhodnú montážnu svorku. Vnútorný priemer plastovej plynovej hadice musí byť 10 mm a jej dĺžka nesmie byť väčšia ako 150 cm. Plastová hadica musí byť odolná voči úniku a musí sa dať kontrolovať.
- Plynové spotrebiče a systémy sa musia pravidelne kontrolovať, či správne fungujú. Regulátor, hadica a jej svorka sa

musia pravidelne kontrolovať a vymieňať v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.

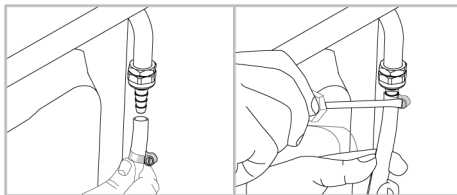
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie.
- Plynová prípojka sa musí pripojiť pomocou plynovej hadice alebo pevnej prípojky.

Pripojenie s upnutou (bezzávitovou) plynovou hadicou

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre LPG a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Pripojovací vývod plynu výrobku zaistíte kľúčom s priemerom 22 mm, pripojovací diel pripojte k vývodu plynu výrobku kľúčom s priemerom 24 mm a pevne utiahnite.



3. Namontujte montážnu svorku na jeden koniec plynovej hadice. Koniec plynovej hadice, ku ktorému ste pripojili svorku, zmäkčíte vložení do vriacej vody na jednu minútu.
4. Zmäkčenú plynovú hadicu zasuňte až do spojovacieho kusu. Svorku pevne utiahnite skrutkovačom.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Kontrola tesnosti v mieste pripojenia

- Uistite sa, že sú všetky gombíky na výrobu vypnuté. Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. Pripravte mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice na kontrolu úniku plynu.
- Ak dôjde k úniku plynu, mydlová časť sa spení. V takom prípade ešte raz skontrolujte plynovú prípojku.
- Namiesto mydla môžete na kontrolu úniku plynu použiť komerčne dostupné spreje.
- V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu a miestnosť vyvetrajte.
- Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapaľovač.

4.4 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverečná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.
3. Otvorte prívod plynu.
4. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
5. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.

4.5 Zmena plynu

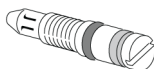
⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte hlavný prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Všetky plynové trysky sa musia vymeniť a nastavenie horenia plynových kohútikov sa musí vykonať v polohe voľnobehu, aby bol výrobok vhodný na použitie s iným plynom.
- Po zmene typu plynu sa musí nový štítok s typom plynu na náhradnom vrecku nalepiť na aktuálny štítok, ktorý sa už nachádza na zadnej stene výrobku.
- Konvertibilný typ plynu a kategórie plynu vášho výrobku podľa krajiny sú uvedené v časti "Kategórie/typy/tlak plynu v krajine". V tejto tabuľke si pozrite typy plynu, ktoré môžete vo svojej oblasti konvertovať. V tejto tabuľke nie je možné konvertovať na nešpecifikované typy plynov.
- Náhradná tryska vhodná pre typ plynu, ktorý chcete konvertovať, nemusí byť dodaná s výrobkom. Trysky môžete získať v autorizovanom servise alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.
- Hodnoty trysiek a typy plynov, ktoré sa majú používať pre horáky, sú uvedené na konci tejto časti. Vykonajte pripojenie typu plynu, ktorý sa má prestať, ako je popísané v časti pripojenia plynu.

Náhradné diely pre konverziu plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na konverziu plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom.

Obtoková dýza

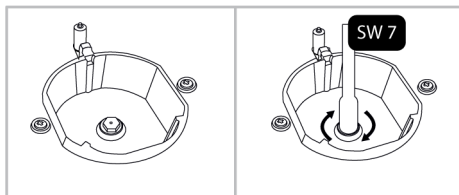


Tryska horáka

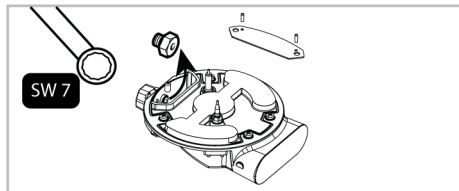


Výmena trysky horákov

1. Všetky ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli otočte do polohy vypnuté.
2. Uzavrite prívod plynu.
3. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
4. Odstráňte plynové trysky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. (kľúč 7)



5. Ak je váš výrobok vybavený horákom wok s bočnou tryskou, odstráňte trysku pomocou kľúča číslo 7.



i Na niektorých horákoch varných dosiek je tryska zakrytá kovovou časťou. Pri výmene trysky sa musí tento kovový kryt odstrániť.

6. Nainštalujte nové plynové trysky. (Uťahovací moment 4 Nm)
7. Skontrolujte všetky pripojenia, aby ste sa uistili, že sú nainštalované bezpečne a spoľahlivo.

i Nové trysky majú svoju polohu vyznačenú na obale alebo sa môžete odvolať na tabuľku trysiek na stránke.

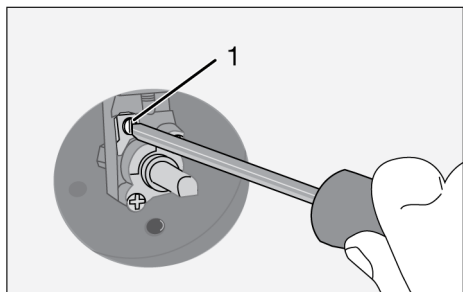
8. Po pripojení musíte skontrolovať tesnosť trysiek.



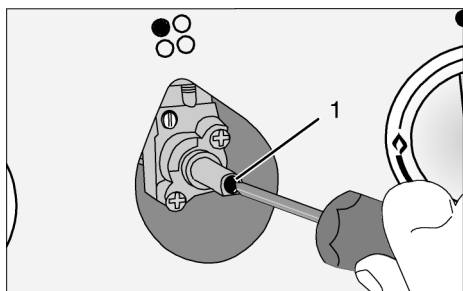
Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcov autorizovaného servisu.

Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.
4. Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť proti smeru hodinových ručičiek
 - ⇒ Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.
5. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
6. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
7. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

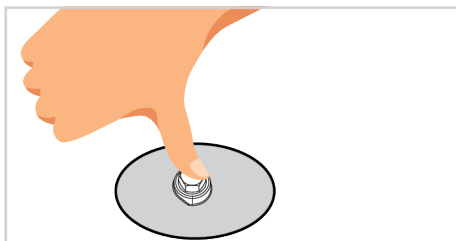


1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

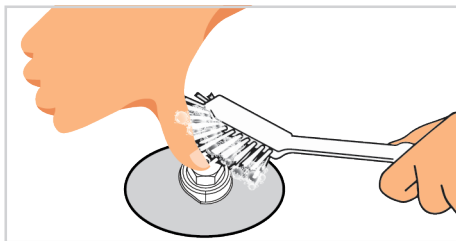
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

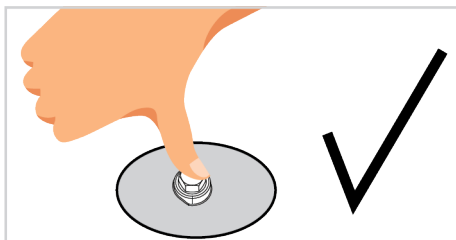
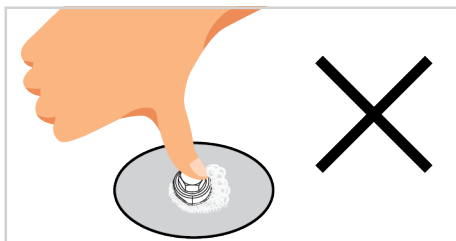
1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokuje prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládaci gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.



3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.



4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Nepoužívajte produkt, kým do produktu nezasiahne autorizovaný servis.



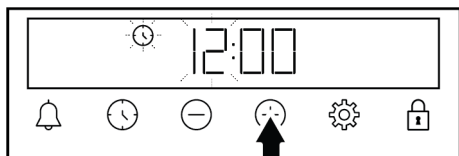
5 Prvé uvedenie do prevádzky

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

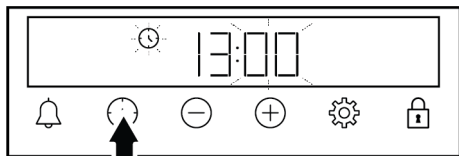
5.1 Prvé nastavenie časovača

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

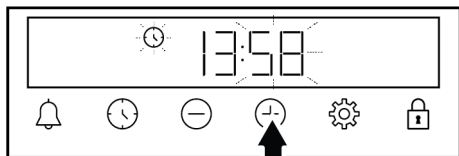
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel +/-.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙️, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykem tlačidiel +/-. nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykem tlačidla ⌚ alebo ⚙️.

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

i Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol ⌚ budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla ⌚, keď je na displeji "12:00". Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

5.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 76]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

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

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

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

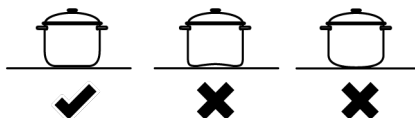
nie stačí dobré vetranie. Vyhňte sa priame-
mu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa
tvoria.

6 Používanie platne

6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

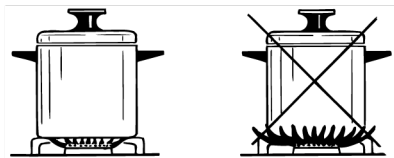
Všeobecné upozornenia

- Hrnce a panvice postavte tak, aby ich rúčky neboli nad horákmi, pre zabránenie ich prehriatiu.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaťelné hrnce/panvice.



- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Nezapaľujte horáky bez hrnca alebo hrncov/panvíc na príslušnom horáku.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.
- Veľkosť hrncov/panvíc musí zodpovedať veľkosti plameňa. Nastavte plynové plamene tak, aby nevyčnievali zo dna hrncov/panvíc a hrnce/panvice umiestnite na držiak hrnca ich vycentrovaním. Na zakrytie viac ako jedného horáka nepoužívajte veľké panvice/hrnce.



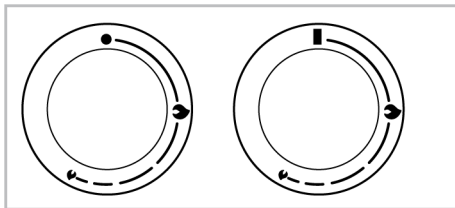
Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Typ horáka varnej dosky	Priemer hrnca - cm
Pomocný horák	12 – 18
Obyčajný horák	18 – 20
Rýchly horák - Wok horák	22 - 24

Nepoužívajte hrnce, ktoré presahujú vyššie uvedené rozmery. Použitie väčších panvíc / hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a gombíkov. Navyše, ak je povrch na varenie vášho produktu sklenený, dôjde k prehriatiu na tomto povrchu a k poškodeniu výrobku. Použitie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

6.2 Prevádzka varných dosiek

Ovládací gombík plynového horáka



- Vypnutá poloha
- Malý plameň: Najnižší plynový výkon


 Veľký plameň: Najvyšší plynový výkon

Varnú dosku môžete ovládať ovládacími gombíkmi varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. To, že ktorý horák ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Po vypnutí (horná poloha) nie je horák napájaný plynom. Po zapálení horáka môžete variť nastavením úrovne plynu na gombíku. Nastavte požadovaný výkon varenia zarovnaním gombíka s príslušným symbolom.

Zapálenie plynových horákov


- ✓ Plynové horáky sa zapalujú ovládacími gombíkmi.
1. Stlačte gombík horáka.
 2. Stlačte gombík a ho otočte proti smeru hodinových ručičiek k symbolu veľkého plameňa.
 3. S výslednou iskrou sa plyn zapáli.
 4. Po počiatočnom zapálení držte gombík stlačený po dobu 3-5 sekúnd.
 5. Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení gombíka nezapáli, zopakujte rovnaký postup stlačením gombíka na 15 sekúnd.

 Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite tlačidlo. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanú úroveň výkonu.

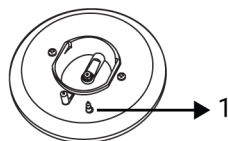
Vypnutie plynových horákov

Prepnite gombík horáka do vypnutej polohy (hore).

 Ak dôjde k neúmyselnému uhaseniu plameňov horáka, vypnite ovládací gombík horáka. Nepokúšajte sa horák znovu zapalovať najmenej 1 minútu.


Bezpečnostný mechanizmus vypínania plynu

Ako preventívne opatrenie proti vyfúknutiu v dôsledku pretečenia horákov varnej dosky začne pracovať bezpečnostný mechanizmus, ktorý okamžite vypne plyn.



- 1 Bezpečnostné vypínanie plynu

Pre aktiváciu bezpečnostného mechanizmu vypínania plynu podržte ovládací gombík po zapálení varnej dosky stlačený ešte 3 - 5 sekúnd.

 Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite gombík. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

Wok horák

Horáky Wok vám pomôžu rýchlejšie variť. Wok, ktorý sa používa najmä v ázijskej kuchyni, je druh hlbokoj a plochej panvice vyrobenej z plechu, ktorá sa používa na prípravu mletej zeleniny a mäsa na silnom plameni v krátkom čase.

Keďže sa pokrmy pripravujú na silnom plameni a za veľmi krátky čas v takýchto panviciach, ktoré rýchlo a rovnomerne vedú teplo, výživová hodnota potravín sa zachováva a zelenina zostáva chrumkavá.

Horák wok môžete použiť aj pre bežné panvice.

Ak chcete na horáku wok používať bežnú panvicu, musíte z varnej dosky vybrať nosič panvice wok.

7 Používanie rúry

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

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


Osvetlenie rúry

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

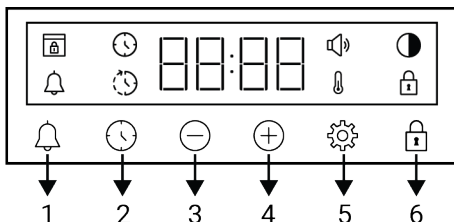
7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.









- V prípadoch, keď je nastavený čas varenia alebo čas ukončenia varenia; môžete ho automaticky zrušiť dlhým dotykom tlačidla .

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol času ukončenia pečenia *
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol zámku dverí *

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

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

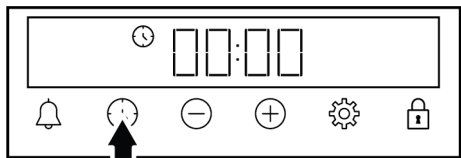


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otčením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie nastavením času varenia;

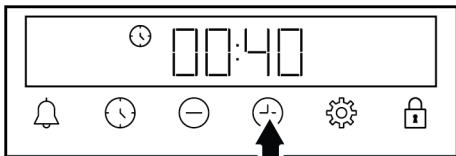
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.



Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykem tlačidla priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel .

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel .



Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.


4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), blíkajú symbol a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

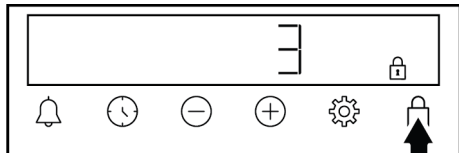
Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otčením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".



7.3 Nastavenia

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .





Ak uvoľníte tlačidlo pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.



Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemožno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo , až kým z obrazovky nezmizne symbol .

⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

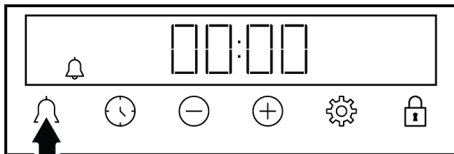
Nastavenie alarmu



Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

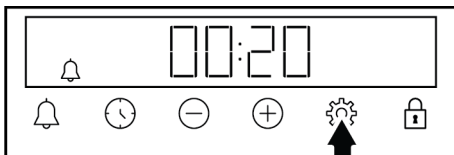



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


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



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.





3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu



1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

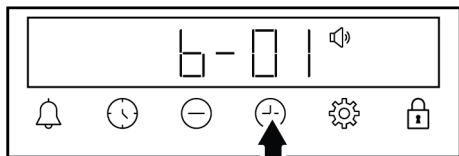
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

Ak chcete zrušiť alarm;

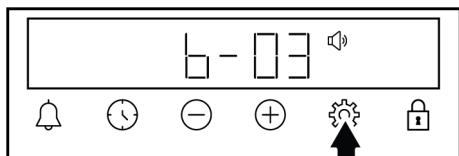
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



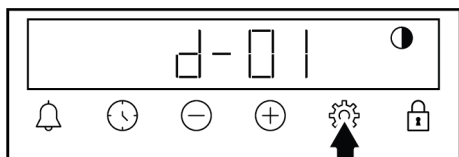
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



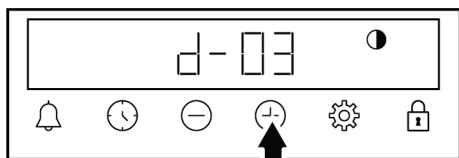
3. Dotknite sa tlačidla \otimes na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

Nastavenie jasu displeja

1. Klepnite na tlačidlo \otimes , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol \odot .



2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

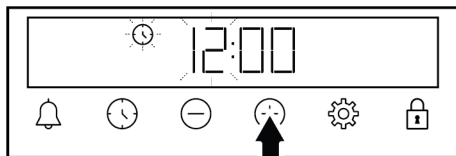


3. Dotknite sa tlačidla \otimes na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

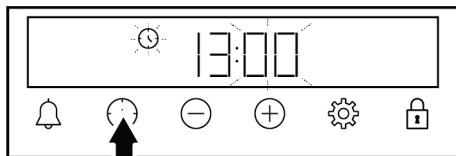
Zmena denného času

Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

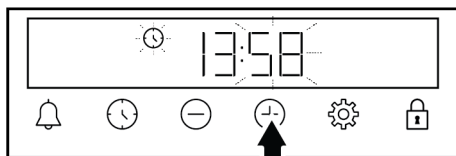
1. Klepnite na tlačidlo \otimes , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol $\od�$.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel \oplus/\ominus .



3. Dotknite sa tlačidla $\od�$ alebo \otimes , aby ste aktivovali pole minút.



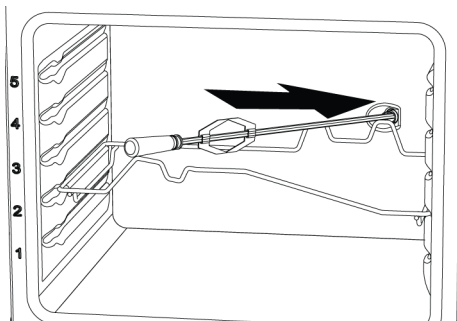
4. Dotykom tlačidiel \oplus/\ominus nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla $\od�$ alebo \otimes .
 ⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol $\od�$.

7.4 Funkcia rotisserie

1. Umiestnite rožteky na 2. policu rúry.
2. Pripevnite jedlo na grilovaný špíz a zaisťte ho vidličkami z oboch strán.
3. Vložte koniec špajle kuracieho grilu do otvoru na motore grilu, ktorý sa nachádza na zadnej stene rúry.



4. Kurací špíz rotisserie umiestnite do otvoru na gril rotisserie.

5. Na 1. policu položte podnos, aby ste zachytili kvapkajúci olej. Pridajte trochu vody dovnútra, aby sa uľahčilo čistenie.
6. Nezapodobať odstrániť plastovú rukoväť špajle. V opačnom prípade sa môže poškodiť v dôsledku tepla počas varenia.
7. Keď otočíte funkčný gombík na funkciu grilu s rotisserie, motor rotisserie začne tiež pracovať.



Motor rotisserie pracuje s funkciou grilu. Po spustení funkcie grilu sa ohrievač grilu prerušovane zapína a vypína. Preto, keď je grilovací ohrievač zapnutý, motor rotisserie beží a keď je vypnutý, motor rotisserie sa tiež zastaví. Toto nie je chyba.

8. Na konci varenia vyberte jedlo z rúry pripevnením plastovej rukoväte na špíz.

8 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

8.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.

- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.

- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policica rúry je označená ako policica 1.

Tipy na pečenie koláčov

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

- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	25 ... 35
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 45
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 45

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Lístkové cesto ***	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 45
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenná / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	220	10 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 40
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	35 ... 45
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážením.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vypráženého mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

8.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtenú grilovaciu podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položte na spodnú poličku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

SK

8.1.4 Funkcia plytkého vyprážania alebo vyprážania bez oleja

Vo funkcii "Airfry" môžete v rúre vykonávať plytké vyprážanie alebo vyprážanie bez oleja pomocou horúceho vzduchu.

Všeobecné upozornenia

- Pozrite si odporúčanú tabuľku na pečenie pre funkciu "Airfry".
- Na túto funkciu použite plech na vyprážanie (Airfry) dodaný s produktom.
- Pre dobrý výsledok vyprážania umiestnite potraviny na podnos tak, aby sa neprekryvali.

- Na spodnú poličku rúry položte plech, aby sa počas vyprážania zachytával olej. Do vloženého plechu vložte žiaruvzdorný papier na pečenie alebo podobný materiál odporúčaný na použitie v rúre.
- Ak sa na spodnej polici nepoužíva podnos, akýkoľvek kvapkajúci olej alebo iné látky z potravín môžu spôsobiť silný dym a dokonca aj plamene.
- Funkciu "Funkcia „3D“" môžete použiť na urýchlenie predhrievania. Po dokončení predhrievania prepnite na funkciu "Airfry".

Stôl na vyprážanie - "Airfry"

Potraviny	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)	Odporúčané množstvo
Domáci zemiak *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Mrazený zemiak **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kuracie stehno / Krídlo	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kuracie prsia	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Celé kura	Airfry	3	15 minúty 250/ max po 190	60 ... 80	1800-2000 g
Mrazený nuget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Fašírka	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 čiastka
Celá ryba	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 čiastka
Mrazená chrumkavá ryba ** (Rybie prsty)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Mrazené pečivo **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 čiastka)
Mrazená pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 čiastka

Potraviny	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)	Odporúčané množstvo
Klobása	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 čiastka
Miešaná zelenina	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 čiastka
Plnená paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 čiastka

* Zemiaky podržte vo vode 30 minút, osušte a pridajte ¼ až 1 polievkovú lyžicu oleja.

** Predhrejte.

8.1.4.1 Funkcia sušenia

Funkciu sušenia použite na konzervovanie a/alebo sušenie tovaru vrátane ovocia, zeleniny a bylín. Táto funkcia pomocou ohrievača a ventilátora na zadnej stene rúry cirkuluje optimálne ohriaty vzduch v celej rúre a šetrne odstraňuje vlhkosť.

• Funkciu sušenia použite na sušenie ovocia, zeleniny a bylín. Sušenie sa odporúča vykonávať pri teplote 50 až 70 °C.

- Množstvo vlhkosti, obsah cukru, veľkosť a hrúbka potravín a okolitá vlhkosť ovplyvňujú rýchlosť sušenia potravín.
- Ovocie a zeleninu nakrájajte na 1-2 cm hrubé plátky.
- Na zachovanie farby počas sušenia musia byť dvierka rúry otvorené. Umiestnenie drevenej lyžice do horného rohu medzi dvierka a rúru pomôže udržať dvierka otvorené. Uistite sa, že sa predmet nedotýka tesnenia rúry.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jablká	Podnos na vyprážanie (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Plátky, šupky pomaranča	Podnos na vyprážanie (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Citrony	Podnos na vyprážanie (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Duly	Podnos na vyprážanie (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Bylinky	Podnos na vyprážanie (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.5 Testovanie potravín

Tabuľka na varenie testovacích jedál

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

Návrhy na pečenie s jedným plechom

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

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 40
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.
- Horák typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.
- Keďže uzávery varných zón prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania varnej dosky to nespôsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 113]" .)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.

- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

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

Čistenie príslušenstva s bariérovým povlakom

Pred prvým použitím plechu s bariérovým povlakom vložte plech do rúry a zapnite rúru na 200 °C na 40 minút len raz.

Na čistenie príslušenstva s bariérovým povlakom nepoužívajte drsné abrazívne čistiace materiály. Čistite najlepšie mäkkou handričkou alebo špongiou s krémovým čistiacim prostriedkom na povrchy.

Po náročnom varení (funkcie ako gril, gril+ventilátor) namočte príslušenstvo s bariérovým povlakom na 10 minút do teplej vody. Potom ho vyčistite mäkkou handričkou alebo špongiou.

9.3 Čistenie varnej dosky

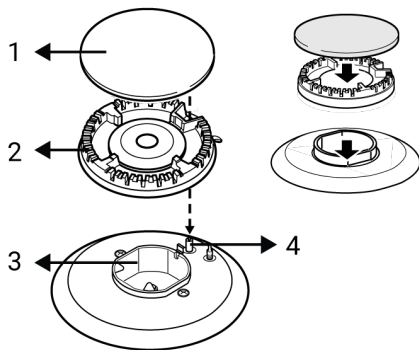
Čistenie plynových horákov

1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapky horáka a hlavy.
2. Vyčistite povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistite komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaistite, aby nezostali zvyšky jedla.
4. Očistite zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistite čiapky a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škvrny, udržiavajte čiapky a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistite nekovovým a neškrabáucim štetcom.
7. Môžete použiť čistiace prostriedky Qu-ick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povrchy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvrny na smaltovaných uzáveroch horákov.
8. Počas ich čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvláňovače, môže to spôsobiť zmenu farby.
9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrncov saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.
10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvrny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.

11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.
12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.

Montáž častí horáka

1. Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.
2. Nasadte hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.
3. Na hlavu horáka položte kryt horáka.



- 1 Viečko horáka
- 2 Hlava horáka
- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním)

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

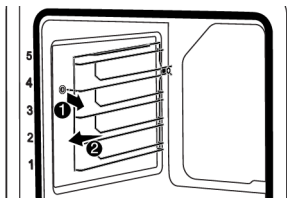
Čistenie bočných stien rúry

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

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

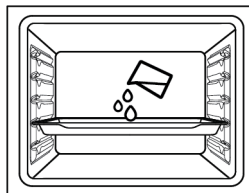
9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäkčené parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



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



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 15 minút.

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

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



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

(Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



9.7 Čistenie dvierok rúry

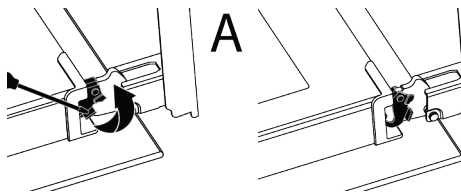
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo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



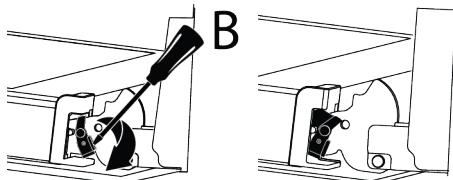
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

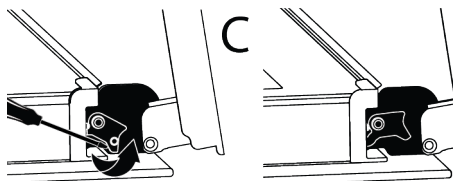
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobcu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je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



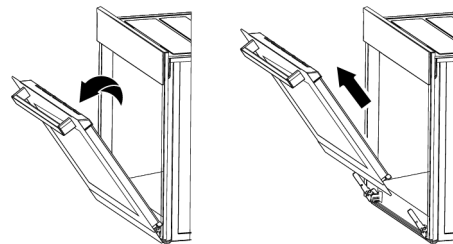
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



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

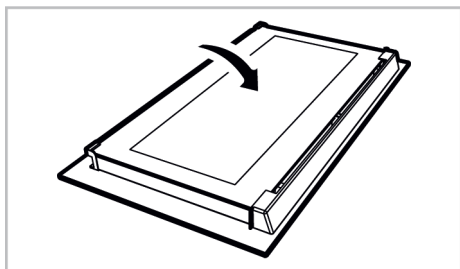


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

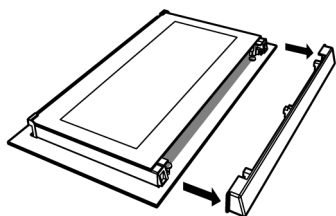
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

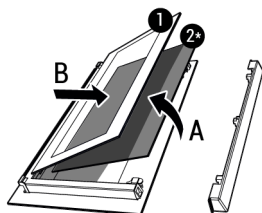
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Odstráňte plastový komponent pripavený na hornej časti predných dverí tak, že ho potiahnete k sebe.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte týmto smerom k "B".



- 1 Vnútorné sklo 2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

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

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

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

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo šponge a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.

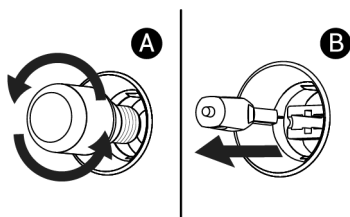
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



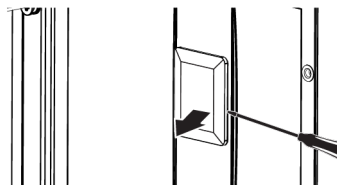
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



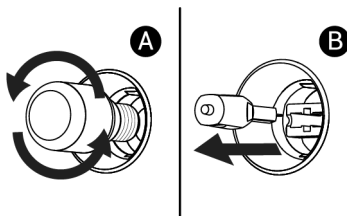
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



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



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

10 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.

- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

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

Neexistuje žiadna iskra zapalovania.

- Neexistuje žiadny prúd. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.
- Nastavenie času nebolo vykonané. >>> Nastavte čas.

Nie je tam žiadny plyn.

- Hlavný plynový ventil je uzavretý. >>> Otvorte plynový ventil.
- Plynové potrubie je ohnuté. >>> Nainštalujte plynové potrubie správne.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

