

beko

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIM14300WMS

RO / SK

385.4424.13/R.AB/31.03.2023/7-3

7768182103



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării..... 4
 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie..... 5
 Siguranța electrică 5
 Siguranța transportului 7
 Siguranța instalării 7
 Siguranța utilizării..... 7
 Avertismente privind temperatura 8
 Utilizarea accesoriilor 8
 Siguranța preparării 9
 Siguranța legată de întreținere și curățare10

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

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

3 Produsul dumneavoastră 12

Prezentarea produsului 12
 Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului 13
 Controlul cuptorului 13
 Funcțiile de operare a cuptorului..... 14
 Accesoriile produsului 15
 Utilizarea accesoriilor produsului..... 16
 Specificații tehnice 18

4 Prima utilizare 19

Prima setare 19
 Prima curățare..... 19

5 Utilizarea cuptorului 20

Informații generale despre utilizarea cuptorului..... 20
 Funcționarea unității de control a cuptorului 20
 Setări 23

6 Informații generale privind gătitul 25

Avertismente generale privind coacerea în cuptor 25
 Produse de patiserie și mâncare la cuptor25
 Carne, pește și pui 27
 Grăitoare..... 28
 Rețete de test 29

7 Întreținere și curățare 31

Informații generale privind curățarea 31
 Curățarea accesoriilor..... 32
 Curățarea panoului de comandă 32
 Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare) 32
 Curățarea cu abur..... 33
 Curățarea ușii cuptorului..... 33
 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului..... 35
 Curățarea lămpii cuptorului 35

8 Depanare 37

1 Instruc iuni de siguran ă

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricărui riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
 - În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
 - Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instruc iuni.
 - Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
 - ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
 - ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
 - ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
 - ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.
- ### **⚠️ Scopul utilizării**
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
 - Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
 - **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
 - Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
 - Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agă area prosoapelor sau a hainelor, pentru uscare.

Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu

lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se caere sau să pătrundă în interiorul aparatului.

- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.

Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalarea de împământare trebuie realizată de un

- electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
 - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii 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 pus în contact cu nicio sursă de căldură.
 - În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
 - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încălzesc. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

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

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați-l în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de

ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

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



Siguranța instalării

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



Siguranța utilizării

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

- Nu folosi i produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decupla i conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contacta i serviciul autorizat.
- Nu folosi i produsul cu fără geamul ușii din fa ă, sau dacă geamul este spart.
- Nu urca i pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosi i aparatul în situa ii în care nu pute i ra iona limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile inute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozita i niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosi i mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosi i produsul, nu agă a i pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschide i/închide i ușa, nu prinde i de partea cu balamalele.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Păr ile expuse ale aparatului devin fierbin i, în timpul utilizării produsului. Nu atinge i produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absen a unui adult.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul func ionării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstra i distan a, atunci când deschide i ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atinge i compartimentele fierbin i, păr ile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduce i sau scoate i mâncarea în/din cuptorul încins, folosi i întotdeauna mănuși termorezistente.



Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect

pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.

- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.



Siguranța preparării

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

cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.

2 Instruc iuni privind protec ia mediului

Regulamentul privind deșeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



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

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

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecin e negative asupra mediului și sănătă ii umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

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

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

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

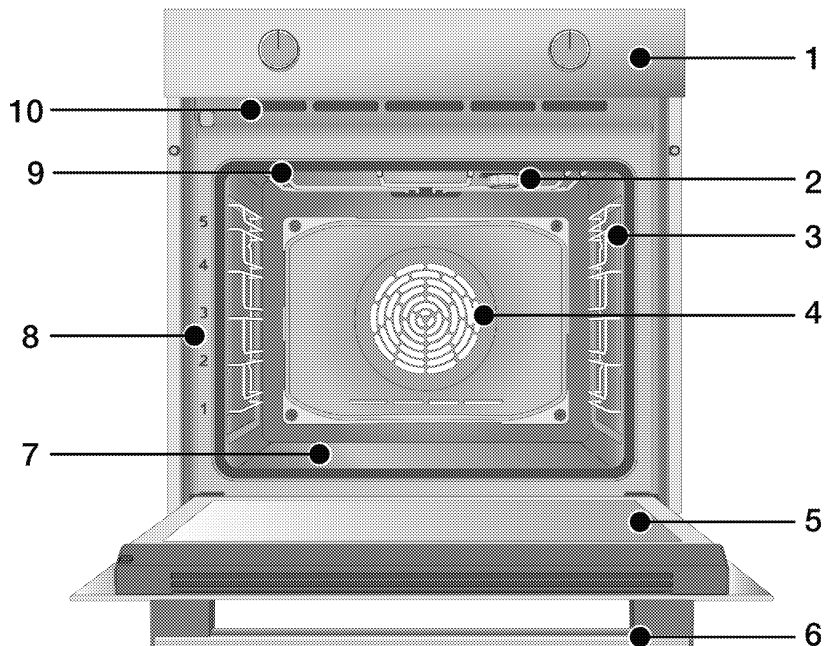
Recomandări pentru economisirea energiei

Informa ii privind eficien a energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosi i produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongela i alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utiliza i vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Opri i aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, pute i economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Dacă este specificat în re etă sau manualul de utilizare, aplica i întotdeauna preîncălzirea. Nu deschide i frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Încerca i să prepara i simultan mai multe feluri în cuptor. Pute i coace în același timp, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realiza i coacerea felurilor unul după altul, economisi i energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului



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

- 10 Orificii de ventilare

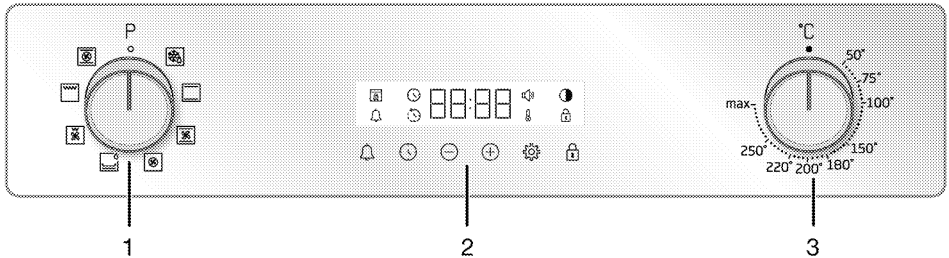
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Controlul cuptorului



- 1 Buton de selectare funcție
- 2 Temporizatorul
- 3 Buton de temperatură

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

Buton de selectare funcție

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

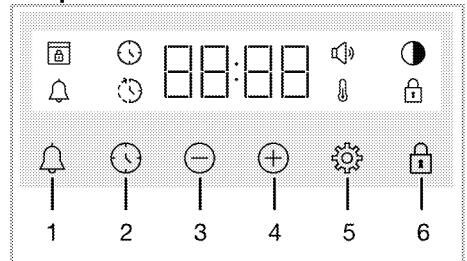
Buton de temperatură

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

Indicator de temperatură

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

Temporizatorul



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










Simboluri afișaj

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

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

Funcțiile de operare a cuptorului

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

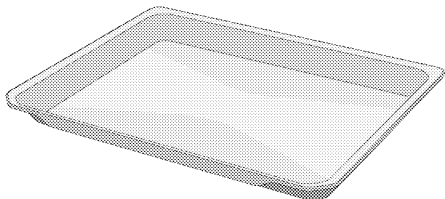
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniul de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe pereții din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezgheață a unei bucăți de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocăni și în formă de coapt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos.
			Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Funcție „3D”	*	Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mică.

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

Accesoriiile produsului

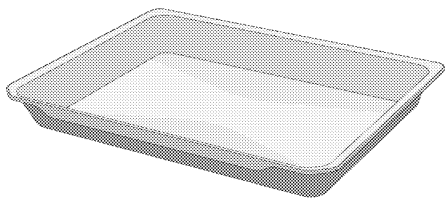
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierile accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

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



Tavă standard

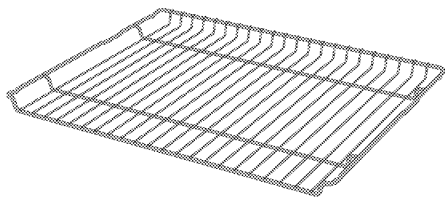
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



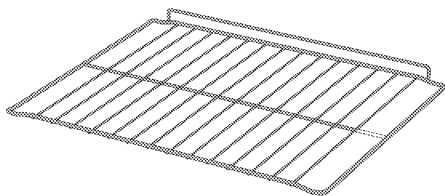
Tavă adâncă

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

Modele cu rafturi de sârmă:



Modele fără rafturi de sârmă:



Grătar de sârmă

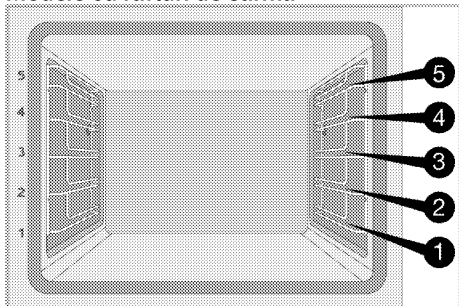
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

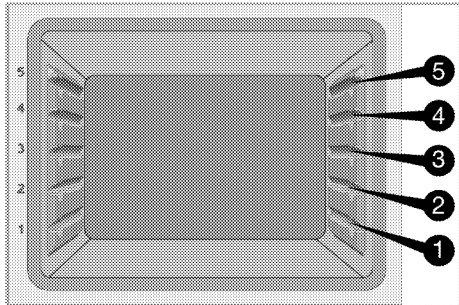
Rafturile de coacere

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

Modele cu rafturi de sârmă



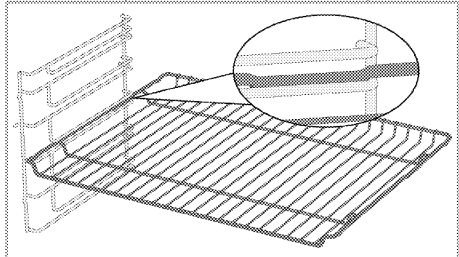
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

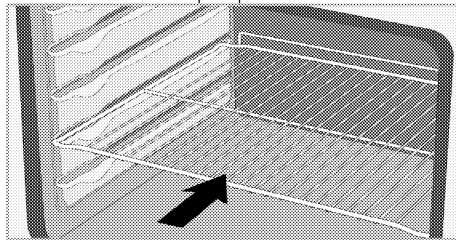
Modele cu rafturi de sârmă:

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



Modele fără rafturi de sârmă:

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



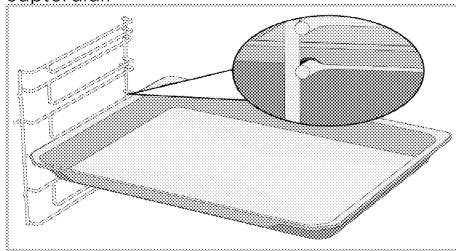
Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

Modele cu rafturi de sârmă:

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă.

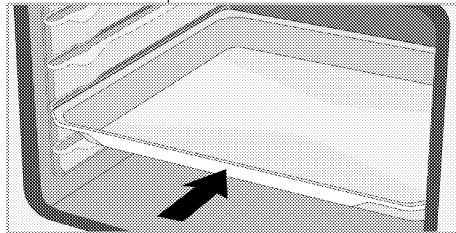
Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.

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



Modele fără rafturi de sârmă:

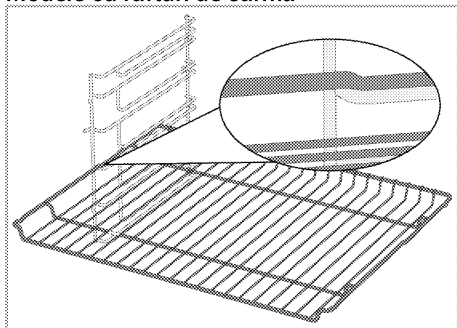
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



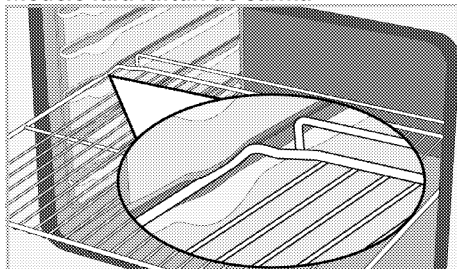
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

Modele cu rafturi de sârmă

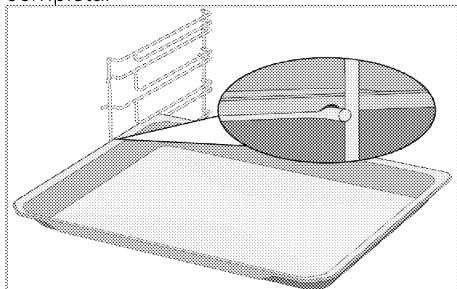


Modele fără rafturi de sârmă



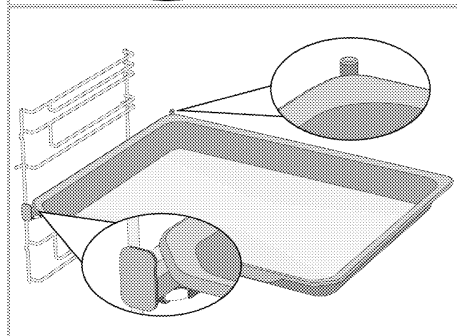
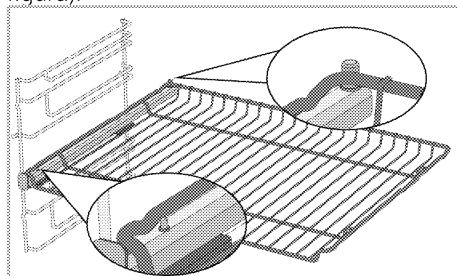
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă

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



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice

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



Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie	2.6 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

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

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



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



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



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

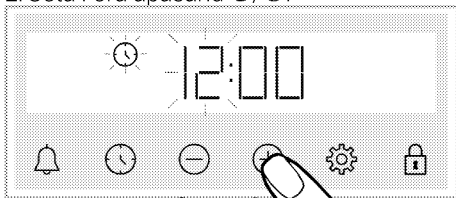
4 Prima utilizare

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

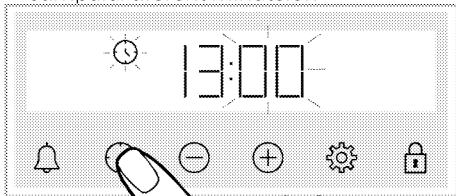
Prima setare

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

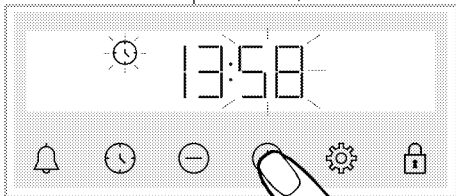
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând (+)/(-).



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



4. Setați minutul apăsând (+)/(-).



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

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

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

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

Prima curățare

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

Înainte de utilizarea accesoriilor;

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

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Este posibil să nu existe 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.

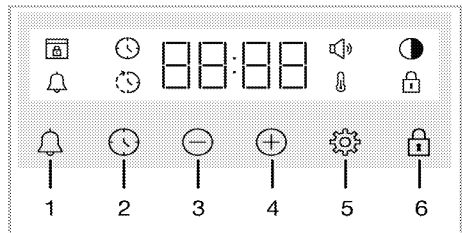
Lumina cuptorului

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

Funcționarea unității de control a cuptorului









Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

-  Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
-  În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
-  Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
-  Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, 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 .



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

Simboluri afișaj

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

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

Pornirea cuptorului

Atunci când selecta i o funcie de utilizare cu care dori i să realiza i coacerea, folosi i butonul de selectare a funciei și seta i o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcioneze.

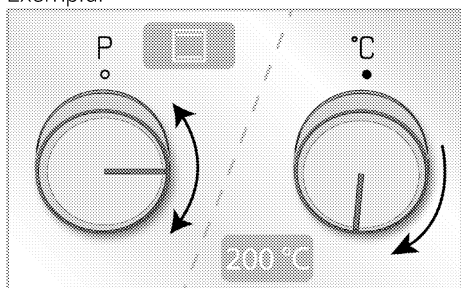
Oprirea cuptorului

Pute i opri cuptorul rotind butonul de selectare a funciei și butonul de temperatură pe pozi ia off (oprit) (sus).

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

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

Exemplu:



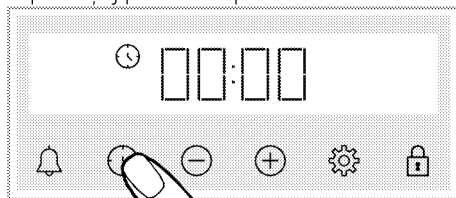
1. Selecta i funcia de operare cu care dori i să realiza i coacerea, folosind butonul de selectare a funciei.
2. Seta i temperatura la care dori i să coace i, folosind butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcioneze imediat la funcia și temperatura selectate și pe ecran apare . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controla i prepararea și să o dezactiva i. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opri i cuptorul rotind butonul de selec ie a funciei

Butoane și butonul de temperatură în pozi ia off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

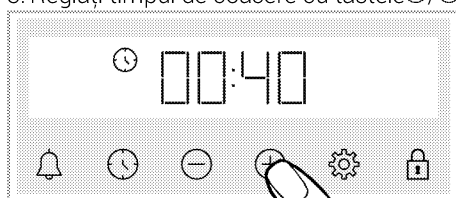
Pute i opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcia de temperatura și funcia de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selecta i funcia de coacere.
2. Apăsa i până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



- i** După setarea funciei și temperaturii de operare, pute i seta timpul de coacere pentru 30 de minute, apăsând tasta direct pentru setarea rapidă a timpului de coacere și modifica i ora cu tastele /.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.



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

4. Introduce i mâncarea în cuptor și seta i temperatura cu butonul de temperatură.
» Cuptorul începe să funcioneze imediat la funcia și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și apare pe afișaj. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul dispăre.
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

6. Alarma sonoră este activă două minute.

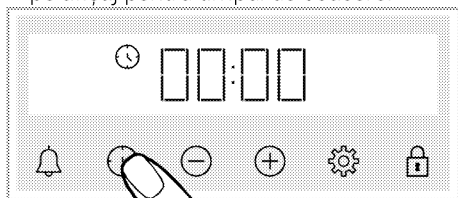
Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Alarma sonoră se oprește, iar ora curentă apare pe ecran.

Pentru a seta ora de încheiere a coacerii la o oră ulterioară; (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

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

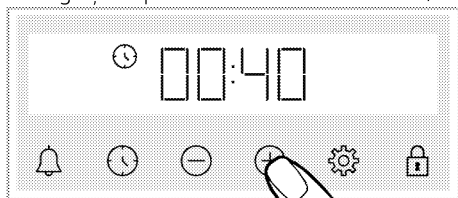
1. Selectați funcția de coacere.

2. Apăsă i până când simbolul ⌚ apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



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

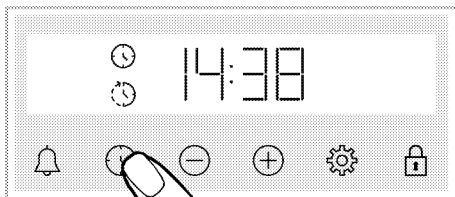
3. Reglați timpul de coacere cu tastele ⊕/⊖.



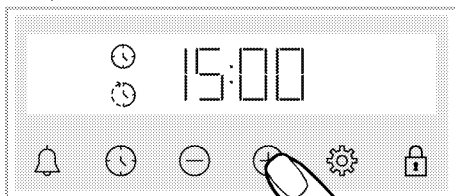
i Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.

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

4. Apăsă i până când simbolul ⌚ apare pe afișaj, pentru încheierea timpului de coacere.



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



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

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

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

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



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

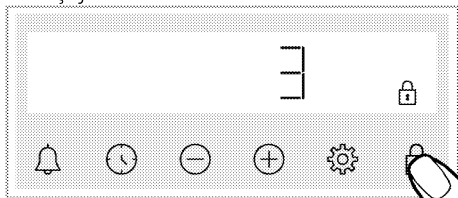
i Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a preveni reluarea funcționării cuptorului la sfârșitul avertismentului, fixați butonul de temperatură și butonul de funcție la **poziția „0”** și opriți cuptorul.



Setări



Activarea blocării tastelor


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

1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.






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

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

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

Dezactivarea blocării tastelor


1. Apăsăți  până când simbolul  dispare de pe afișaj.



» Simbolul  dispare, iar blocarea tastelor este dezactivată pe afișaj.

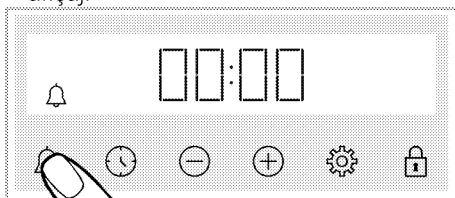
Setarea alarmei

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

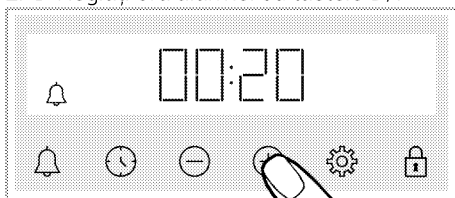
Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


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


1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmei cu tastele .



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

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





Dezactivarea alarmei

1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute.



Apăsăți orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

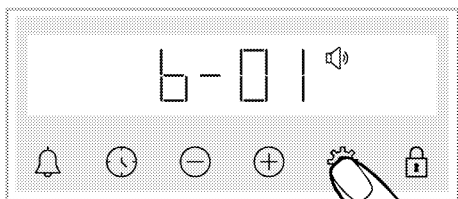
» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.

Dacă doriți să anulați alarma;

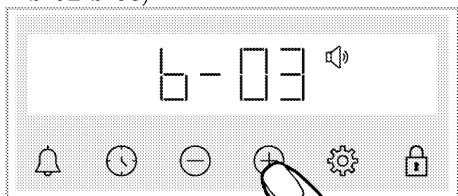
1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsăți tasta  până când apare „00:00”.
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.

Modificarea nivelului volumului

1. Apăsăți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.



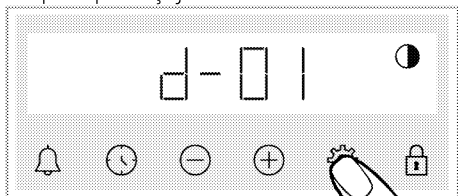
2. Seta i nivelul dorit cu tastele \oplus/\ominus . (b-01-b-02-b-03)



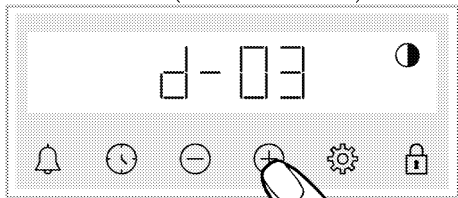
3. Apăsa i tasta ⚙ pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

Setarea luminozității afișajului

1. Apăsa i tasta ☾ până când simbolul ● apare pe afișaj.



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

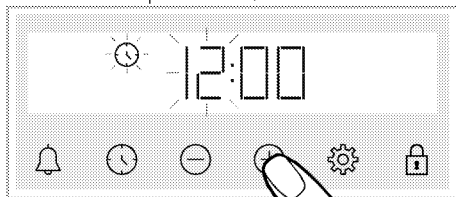


» Apăsa i tasta ⚙ pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

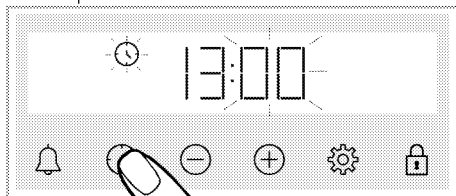
Modificarea orei

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior,

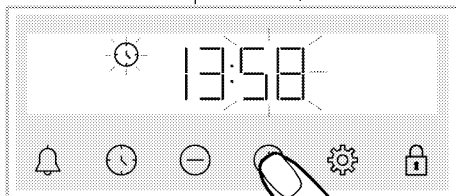
1. Apăsa i ⚙ până când simbolul 🕒 apare pe afișaj.
2. Seta i ora apăsând \oplus/\ominus .



3. Apăsa i tasta 🕒 sau ⚙ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Seta i minutul apăsând \oplus/\ominus .



5. Apăsa i tasta 🕒 sau ⚙ pentru a confirma setarea.

» Ora este setată, iar simbolul 🕒 dispăre de pe ecran.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degeaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feei și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect

recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

Produse de patiserie și mâncare la cuptor Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipsesc și rezistă la temperatură înaltă.
 - Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
 - Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă pereții din spate.
 - Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
 - Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
 - Materialele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătit, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
 - Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit 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.
- ### Indicații pentru coacerea prăjiturilor
- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere.
 - Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10 °C.

- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, pune i pe raftul inferior, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
- Dacă se coace bine în interior, dar exteriorul este lipicios, folosi i o cantitate mai mică de lichid, reduce i temperatura și crește i timpul de coacere.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigura i-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafața, dar partea inferioară este necoaptă, asigura i-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încerca i să întinde i sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coace i în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așeza i pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	150	25 ... 35
	Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160
Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**		Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	200	35 ... 45
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 _ Tavă standard* 4 _ Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 _ 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45
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
Produse de patiserie cu cremă	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 comercial.

Carne, pește și pui

Punctele cheie ale prăjirii

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de prepararea puiului, curcanului și bucă ilor mari de carne, crește performanța de preparare.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4-5 minute de timp de gătit per centimetru din grosimea cărnii.

- După expirarea timpului de preparare, lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft central sau inferior, într-un vas rezistent la temperatură înaltă.
- Gatiti alimentele recomandate in masa de gatit cu o singura tava.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp 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, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 170	110 ... 120
Pui fript (1.8-2 kg)	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Turcia (5.5 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard*	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

Avertismente generale

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

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășească dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpurile de preparare indicate în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți în tava cuptorului

pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere

întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o cură are mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 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	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	200	30 ... 35
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	30 ... 40
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Grătar de sârmă Așezați o tavă pe un raft inferior	Grătar inferior asistat de ventilator	3	15 min. 250, apoi 180 ... 190	90 ... 110

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

Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
	Tavă standard*	Încălzire ventilator		150	25 ... 35
					Modele cu rafturi de sârmă: 3 Modele fără rafturi de sârmă: 2
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 20 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de 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 comercial.

Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 40 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 45

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grăitoare

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

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

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

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate ușor și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungeți durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața de inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.

- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe emailate

- După fiecare utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burețel, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare cu abur, puteți realiza curățarea cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Consultați secțiunea „Curățarea cu abur”)
- Pentru pete persistente se poate utiliza produsul de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., dar și burețel de sârmă fără zgâriere. Nu folosiți un produs extern de curățare al cuptorului.
- Cuptorul trebuie să se răcească, pentru curățarea zonei de preparare. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafețelor emailate.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și

materiale de cură are abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.

- Cură a i aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și usca i-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după cură are, șterge i cu apă rece și usca i cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ite cu lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de cură are pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, cură a i 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

- Cură a i părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de cură are abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea accesoriilor

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

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și

usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.

- În timpul cură arii panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

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

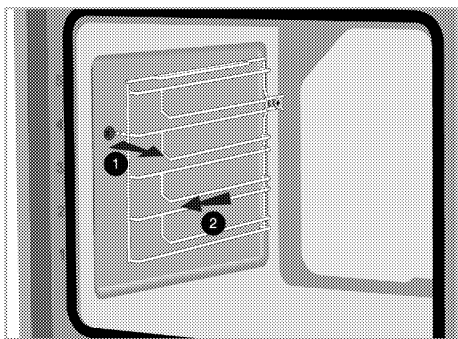
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a cură a pereții laterali. Apoi, realizați cură area așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre cură are” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



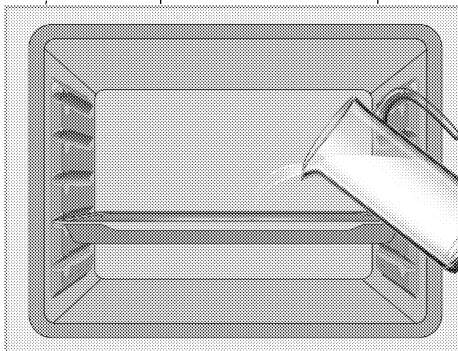
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea cu abur

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

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

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



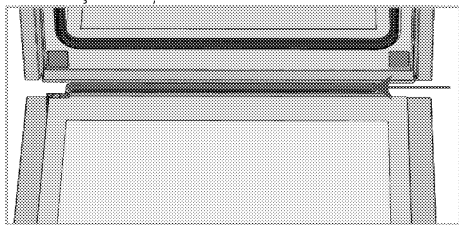
3. Setați cuptorul la modul „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 15 de minute.

Deschideți ușa imediat și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed. La deschiderea ușii, se va degaja abur. Apare pericolul de arsură. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

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

i În timpul modului de curățare cu abur, apa care se află în piscină la baza cuptorului pentru a înmuia reziduurile / murdăria ușor formate din cavitatea cuptorului se va evapora și se va condensa în cavitatea cuptorului și în sticla interioară a ușii cuptorului, prin urmare, apa poate picura când ușa cuptorului este deschisă. Ștergeți condensul imediat ce ușa cuptorului este deschisă.

Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. După condensarea în cuptor, este posibil să existe apă sau umezeală în canalul concavitatei de dedesubtul cuptorului. După utilizare curățați acest canal cu o lavetă umedă și uscați-l.



Curățarea ușii cuptorului

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

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

Îndepărtarea ușii cuptorului

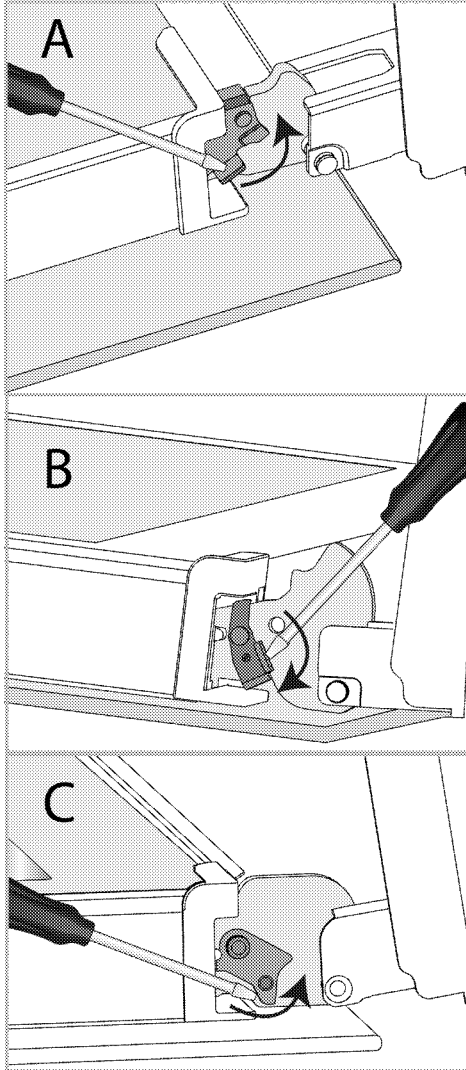
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.

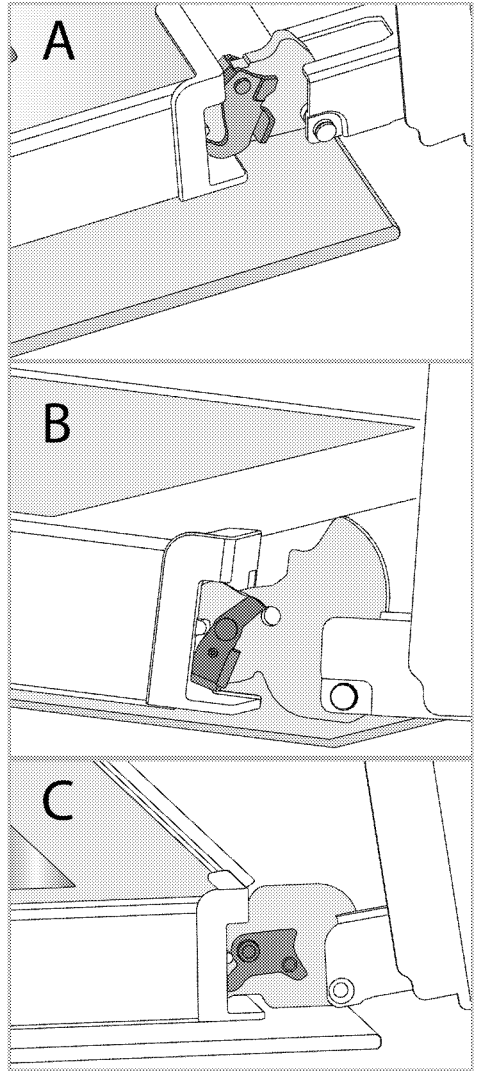
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.

(B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.

Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoară.

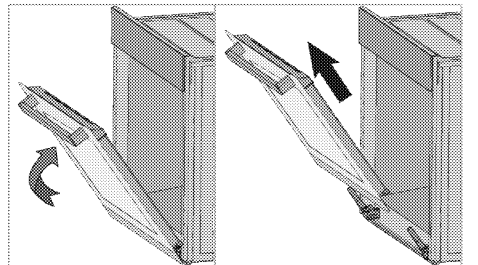


Inchidere balama - poziție închisă



Inchidere balama - poziție deschisă

3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



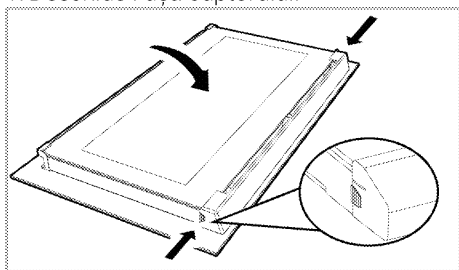
4. Trage i ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărta i-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instala i ușa, asigura i-vă că închide i clemele de pe locașul balamalei.

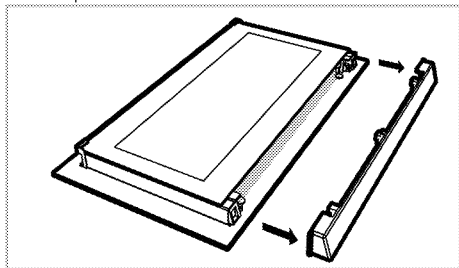
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din fa ă a aparatului poate fi îndepărtat pentru cură are.

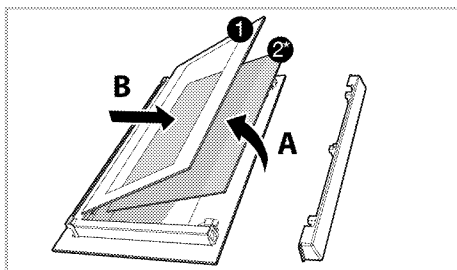
1. Deschide i ușa cuptorului.



2. Trage i către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe sec iunea superioară a ușii din fa ă, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele păr i ale componentei și îndepărta i-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridica i cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direc ia „A” apoi scoate i trăgând în direc ia „B”.



1 Panou de sticlă la interfa a cu interiorul

2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

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

5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așeza i 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 reasambla i geamul de la interior (1), orienta i partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea col urilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.

7. Apăsa i componenta de plastic în direc ia cadrului, până când se aude un „clic”.

Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; cură a i cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o pute i înlocui respectând instruc iunile din sec iunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠ Avertismente generale

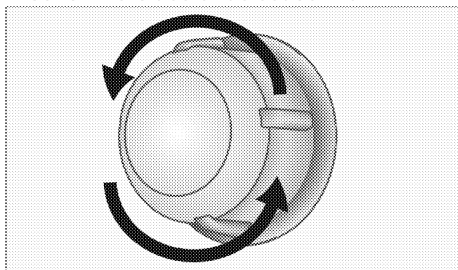
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconecta i conectorul electric și aștepta i răcirea cuptorului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înăl îime mai mică de 60 mm, un

diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 °C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.

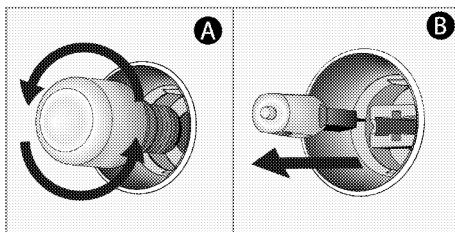
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50 °C.

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

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



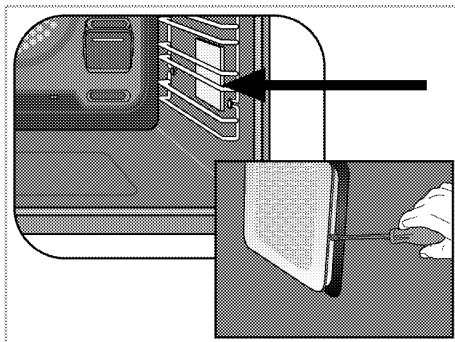
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



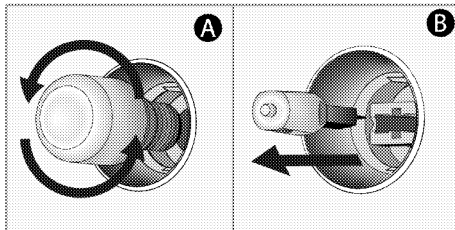
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

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

Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

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

În timpul coacerii, se formează picături de apă.

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

Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

Aparatul nu funcționează.

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

Becul cuptorului nu funcționează.

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

Cuptorul nu se încălzește.

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

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

beko

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu. Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia 4
 Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat 4
 Elektrická bezpečnosť 5
 Bezpečnosť pri preprave 7
 Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie 7
 Bezpečné použitie 7
 Výstrahy týkajúce sa teploty 8
 Použitie príslušenstva 8
 Bezpečnosť varenia 8
 Údržba a čistenie 9

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

Regulácia odpadu 10
 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov 10
 Likvidácia obalového materiálu 10
 Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti 10

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu 11
 Úvod a používanie kontrolného panelu produktu 12
 Ovládanie rúry 12
 Prevádzkové funkcie rúry 13
 Príslušenstvo k produktu 14
 Použitie príslušenstva produktov 15
 Technické špecifikácie 17

4 Prvé použitie 18

Prvé nastavenie času 18
 Prvé čistenie 18

5 Práca s rúrou 19

Všeobecné informácie o použití rúry 19
 Prevádzka ovládacej jednotky rúry 19
 Nastavenia 21

6 Všeobecné informácie o varení 24

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre 24
 Pečivo a jedlá z rúry 24
 Mäso, ryby a hydina 26
 Gril 27
 Testovanie potravín 28

7 Údržba a starostlivosť 30

Všeobecné informácie o čistení 30
 Čistenie príslušenstva 31
 Čistenie ovládacieho panela 31
 Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) 31
 Jednoduché čistenie parou 31
 Čistenie dvierok rúry 32
 Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry 34
 Čistenie žiarovky v rúre 34

8 Riešenie problémov 36

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- **▲** Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- **▲** Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- **▲** Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- **▲** Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

! Účel použitia

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
- Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

! Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických,

- zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použíateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
 - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
 - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
 - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
 - **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
 - Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
 - Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodí závesi dverí.
 - (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak

- toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
 - Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
 - (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
 - Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
 - Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
 - Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
 - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi. (Ak má váš produkt zástrčku)
 - Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítačidla).
 - Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.

- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos budte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabalte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.

- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy

neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.

- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevešajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí

vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.

- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

Použitie príslušenstva

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobnejšie informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.
- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.

Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak

to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.

- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, tanierne alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo,

ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masť jedlá môžu spôsobiť požiar.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

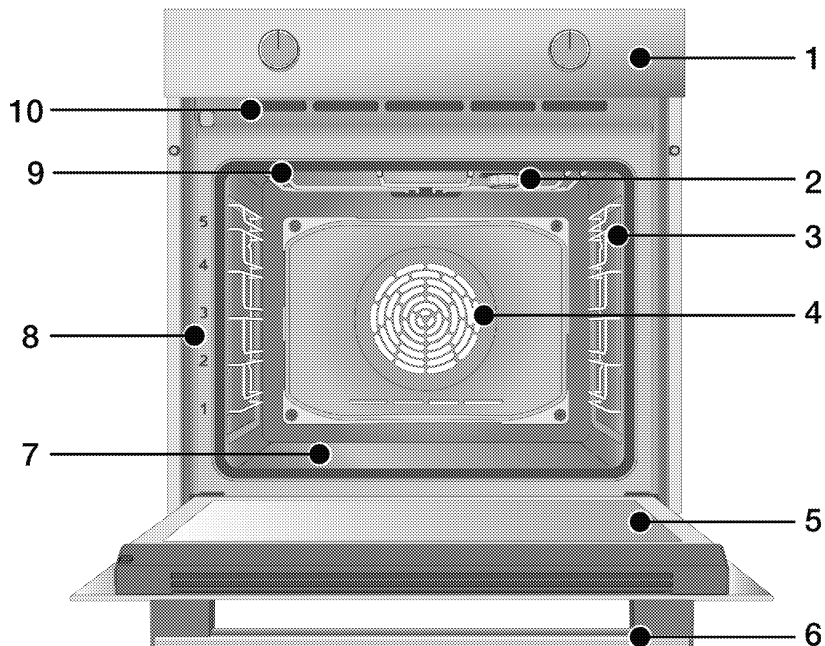
Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svietidlo*
- 3 Drôtené police**
- 4 Motor ventilátora (za ocelovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný ocelový plech)
- 8 Polohy políc

- 9 Horný ohrievač
- 10 Ventiláčné otvory

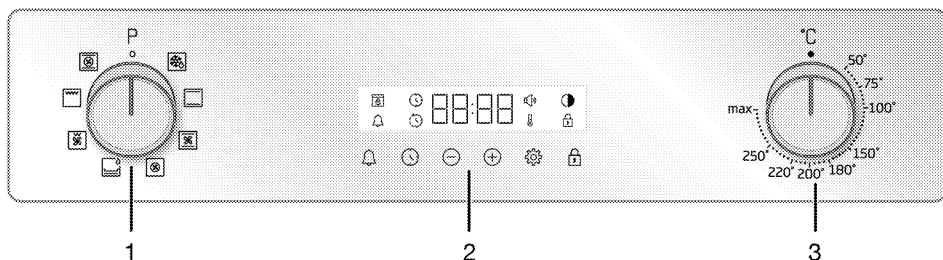
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie rúry



- 1 Gombík voľby funkcií
- 2 Časovač
- 3 Gombík teploty

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

Gombík voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

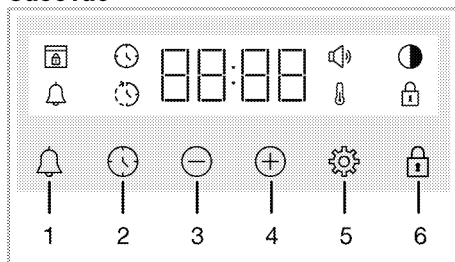
Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

Kontrolka teploty

Vnútrornú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Po spustení varenia sa na displeji objaví symbol teploty a po dosiahnutí nastavenej teploty symbol teploty zmizne. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova objaví.

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 varenia
- : Symbol Času ukončenia varenia*
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol hlasitosti
- : Symbol zámku dverí*

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

Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

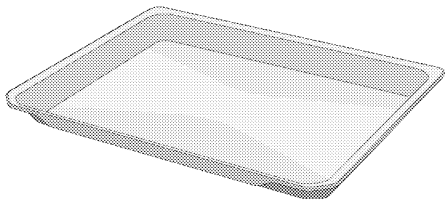
Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.
	Funkcia „3D“	*	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Grilovanie naplno	*	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch malej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.

* Váš produkt operates v teplotnom rozsahu špecifikovanom na gombíku teploty.

Príslušenstvo k produktu

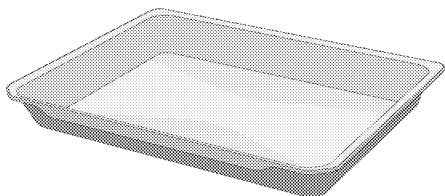
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

UPOZORNENIE : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.



Štandardný plech

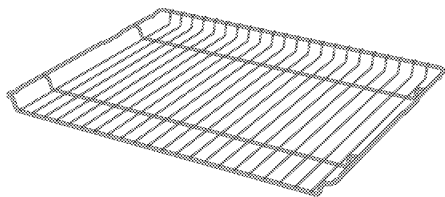
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.



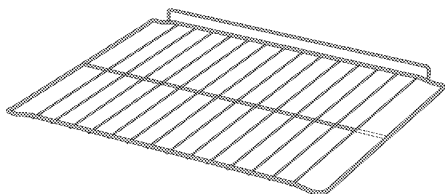
Hlboký podnos

Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

Modely s drôtenými policami:



Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

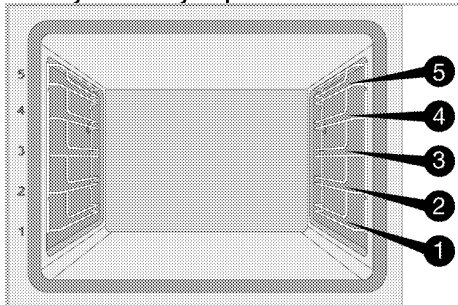
Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

Použitie príslušenstva produktov

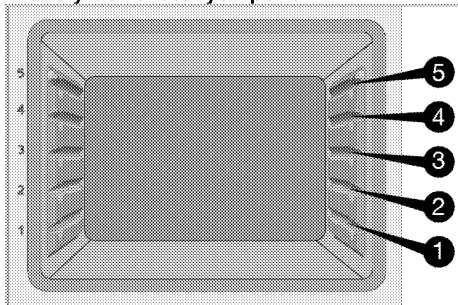
Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie políc v číslach na prednom ráme rúry.

Modely s drôtenými policami



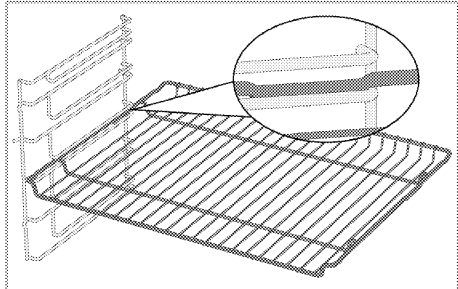
Modely bez drôtených políc



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

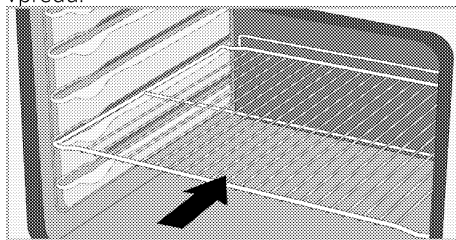
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

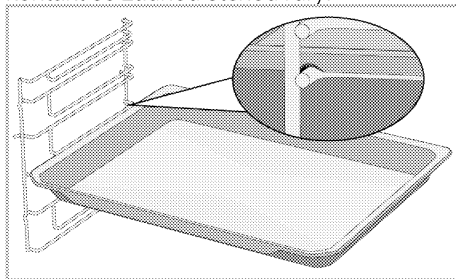
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne.

Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.

Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici.

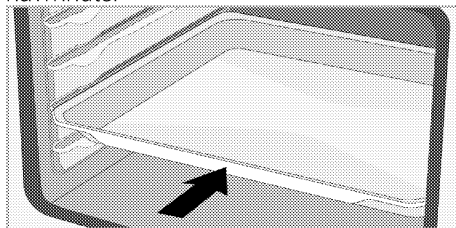
Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu.

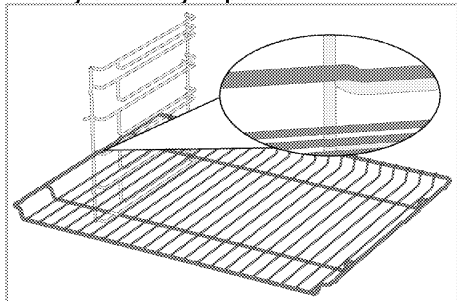
Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



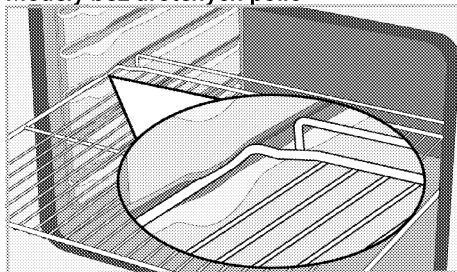
Funkcia zarážky drôtovej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtovej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

Modely s drôtenými policami

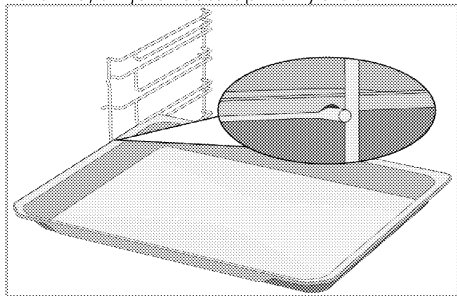


Modely bez drôtených polic



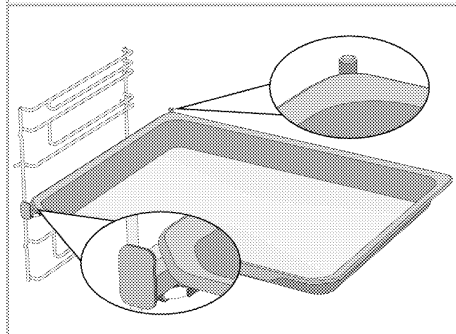
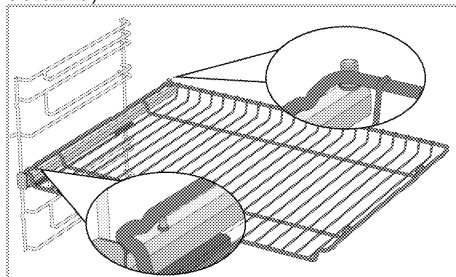
Funkcia zarážky drôtovej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



Správne umiestnenie drôtovej mriežky a podnosu na vysúvacíe koľajničky - Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštaláčnne rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V~; 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	2.6 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je). Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

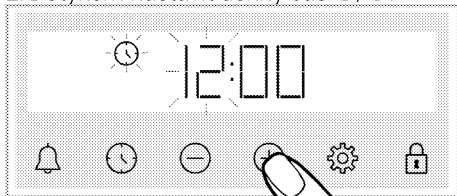
4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

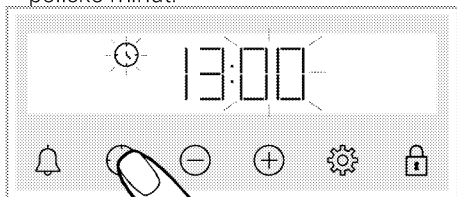
Prvé nastavenie času

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

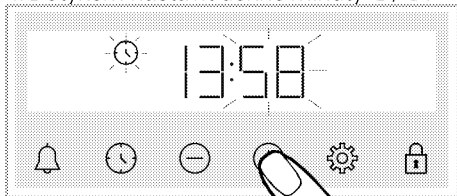
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol 🕒.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+/-).



3. Dotykom 🕒 alebo klávesom ⚙️ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+/-).



5. Potvrdiť nastavenie 🕒 alebo kláves ⚙️.
» Denný čas je nastavený a symbol 🕒 z displeja zmizne.

i Ak nie je po prvý krát nastavený, naďalej bude blikať "12:00" a symbol 🕒 a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves 🕒, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

i Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkejte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistíte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o použití rúry

Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)







Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať. Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.

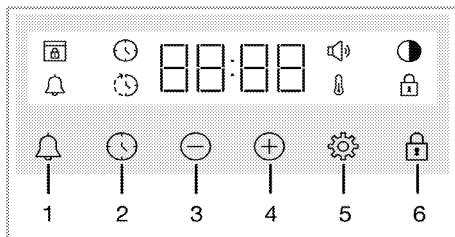
Osvetlenie rúry

Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Prevádzka ovládacej jednotky rúry









Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry

-  Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
-  Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkajte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
-  Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
-  Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
-  V prípadoch, kde je nastavený čas varenia alebo ukončenia varenia; ho môžete automaticky zrušiť dlhším dotknutím sa klávesy .



- 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 varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

* Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

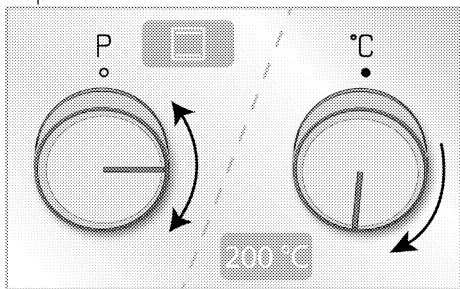
Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.


Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry

Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm. Napríklad:





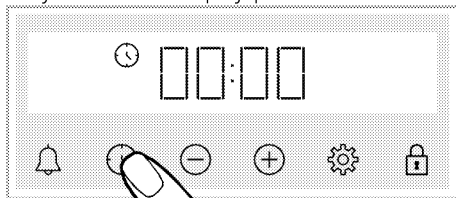
1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.
2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.
» Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou a zvolená funkcia a teplota sa rozsvieti. Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol  zhasne. Rúra sa nevypne automaticky, keď sa vykoná manuálne nastavenie času varenia. Varenie môžete kontrolovať sami a vypnúť ho. Keď sa vaše varenie dokončí, vypnite rúru otočením gombíka funkcie voľby teploty gombíkom teploty do polohy off (hore).




Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš

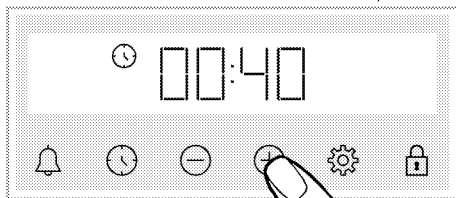
pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.






- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom  pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi /.

3. Nastavte čas varenia klávesmi /.





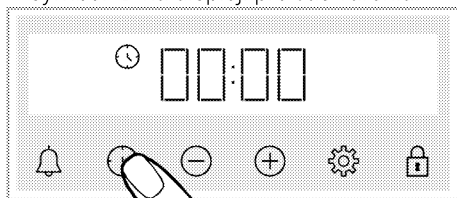
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.




4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.
» Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou. Spustí sa nastavený čas varenia pre odpočítavanie a na displeji sa zobrazí . Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol  zhasne.
5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol  symbol bliká a časovač pípa
6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

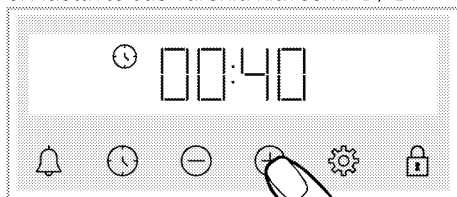
Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm, môžete nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.






- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom  pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi /.

3. Nastavte čas varenia klávesmi /.



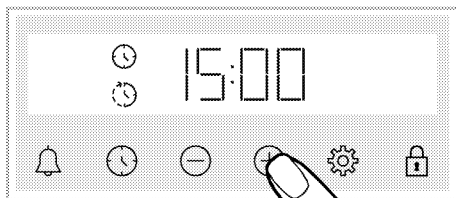
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.




» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol .

4. Dotykom , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas ukončenia varenia.





5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi /.




» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol  a  spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol  zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» Hodiny rúry automaticky vypočítajú čas začatia varenia odrátaním času varenia od času ukončenia varenia, ktorý ste nastavili.

Keď sa dosiahne čas spustenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Spustí sa nastavený čas varenia pre odpočítavanie a na displeji sa zobrazí . Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol  zhasne.

7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol  symbol bliká a časovač pípa
8. Výstražné zvuky počas dvoch minút.



Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

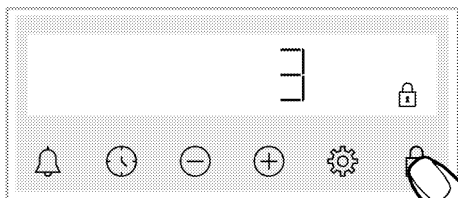
- i** Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.



Nastavenia


Aktivácia Blokovania tlačidiel

Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stlačajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa symbol  a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokolvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

i Ak prestanete tlačiť tlačidlo  pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

i Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

Deaktivácia Blokovania tlačidiel

1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Symbol  zmizne a na displeji sa vypne Blokovanie tlačidiel.

Nastavenie alarmu

Pre nastavenie upozornenia alebo pripomienky mimo varenia môžete použiť časovač.

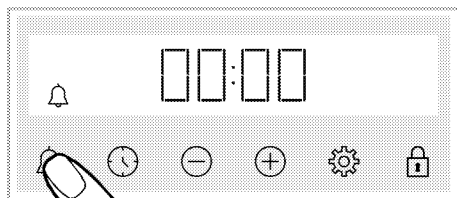
Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie.

Alarm môžete napríklad použiť vtedy, ak v nejakej fáze varenia chcete jedlo otočiť.

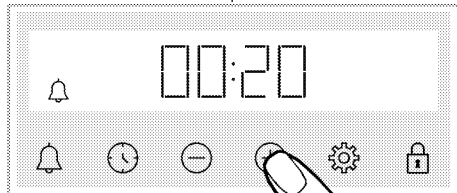
Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel  / .



» Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.




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


Vypnutie alarmu

1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.



» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.

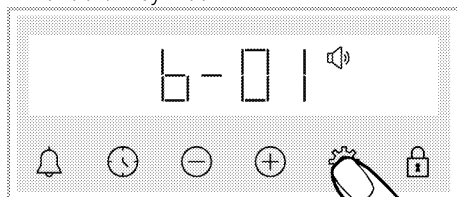
Ak chcete zrušiť alarm;



1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.

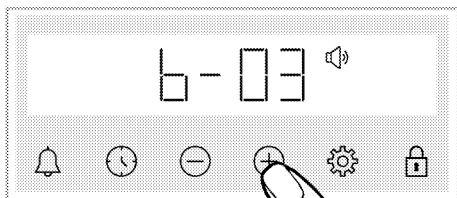
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



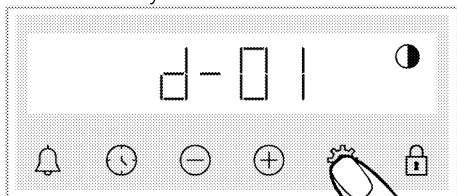
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami  / . (**b-01-b-02-b-03**)





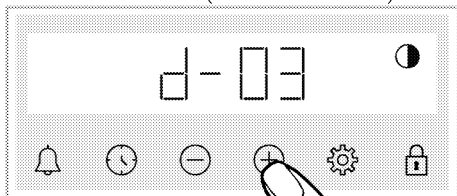
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

Nastavenie jasu displeja

1. Stláčajte  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .







2. Požadovanú úroveň jasu nastavte tlačidlami /. (d-01-d-02-d-03)

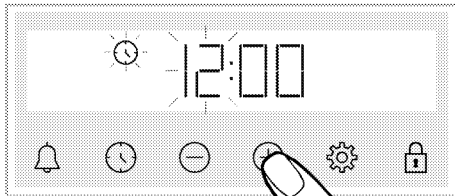


- » Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

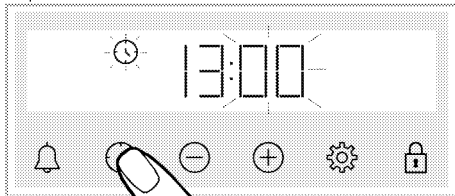
Zmena času

Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

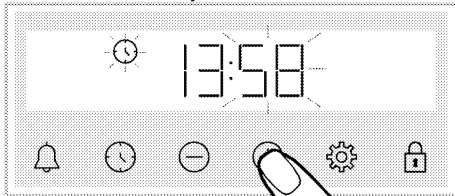
1. Stláčajte  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením /.






3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením /.



5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .
- » Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí symbol .

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masťnaté odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masťnaté odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.
- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

Pečivo a jedlá z rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nepelivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtenej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

Tip 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 horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta

navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vaječ a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete

dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.

- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)	
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40	
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40	
	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35	
Koláčiky	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3		150	25 ... 35
			Modely bez drôtených polic: 2			
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40	
	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 ... 35	
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30	
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	35 ... 45	
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45	
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30	
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30	
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40	
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40	
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40	

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

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 plechmi

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	2_ Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 _ 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených polic: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 40 Modely bez drôtených polic: 30 ... 45
	4_ Plech na pečivo*				
Koláčiky	2_ Štandardný plech* 4_ Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	1_ Štandardný plech* 4_ Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 _ 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	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.

Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčata, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.

- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruvzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Jahňacie kolienko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 170	110 ... 120
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	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.

Gril

Červené mäso, ryby a hydínové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

Grilovací stůl

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	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

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže Jeden plech položte na spodnú policičku	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, potom 180 ... 190	90 ... 110

Na tomto grilovanom stole nepredhrievajte všetky grilované jedlá.

Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby

sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Varný stůl pre testovacie jedlá

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom		150	25 ... 35
Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2					
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
	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	50 ... 70
	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 plechmi

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených polic: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 40 Modely bez drôtených polic: 30 ... 45

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

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- 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 žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.

- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Smaltované povrchy

- 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. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- 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.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

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.

- Zasnútené zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) 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 škvynu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvryny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte 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. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

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 ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- 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.

Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)

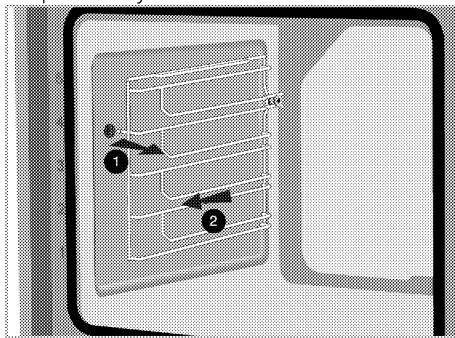
Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“. Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



3. Na opätovné pripavenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Jednoduché čistenie parou

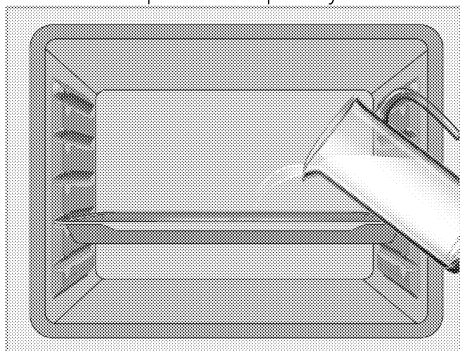
Líši sa v závislosti od modelu produktu.

***Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.**

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezachli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.

2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



3. Nastavte rúru do režimu jednoduchého čistenia parou a nechajte ju zapnutú na 100 °C po dobu 15 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otváraní dverok začne unikať para. Môže to spôsobiť riziko popálenia. Pri otváraní dverok buďte opatrný.

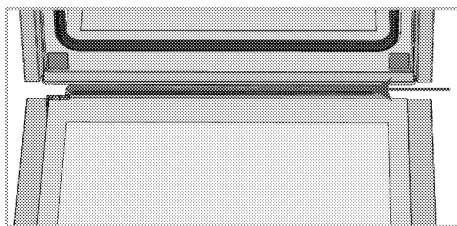
Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou.

i Počas režimu ľahkého čistenia parou sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dverok rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dverok rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



Čistenie dverok rúry

i Na čistenie sklednených dverok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dverok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dverok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Vyberanie dverok rúry

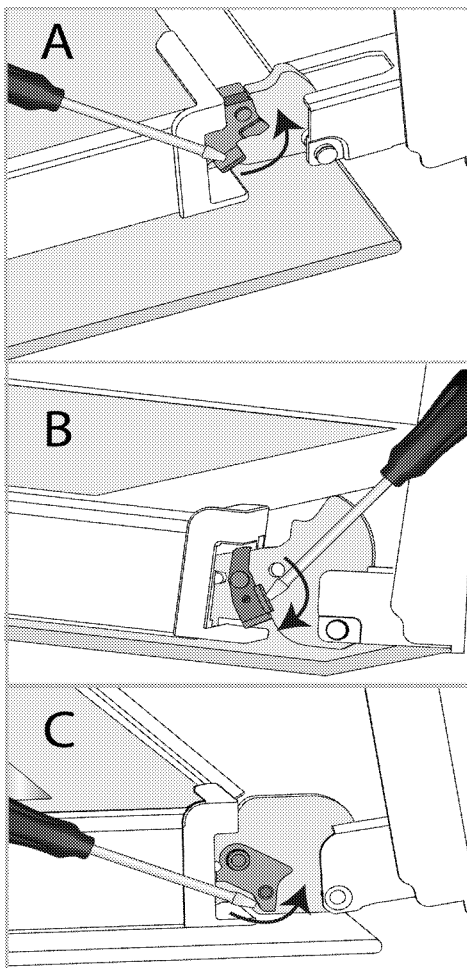
1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

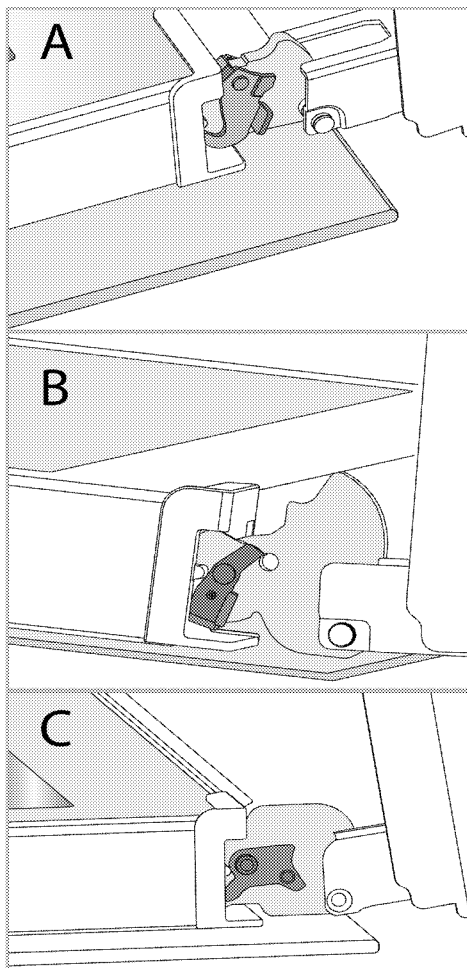
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

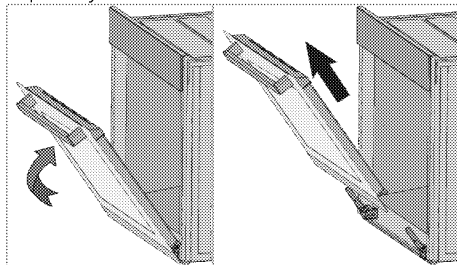
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha
3. Dajte dvierka rúry do spolovice otvorenej polohy.



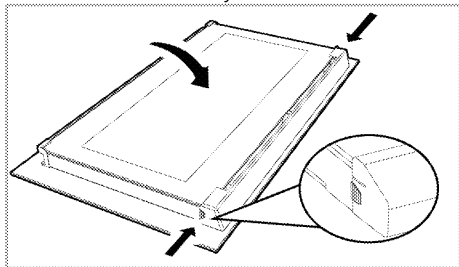
4. Vytiahnuté dvierka potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

- i** Na opätovné pripevnenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

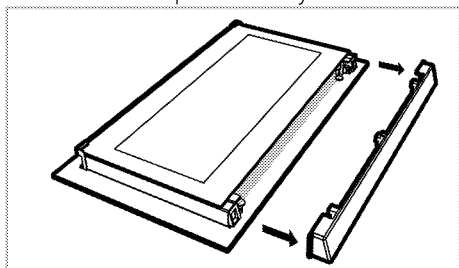
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorne sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

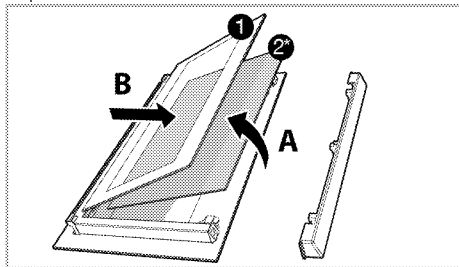
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripevnený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



1 Najvnútornejší sklenený panel

- 2* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútorne sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

Výmena žiarovky v rúre

⚠ Všeobecné upozornenia

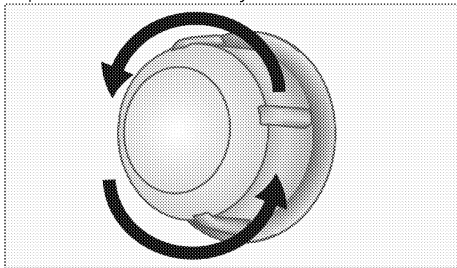
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome.

Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.

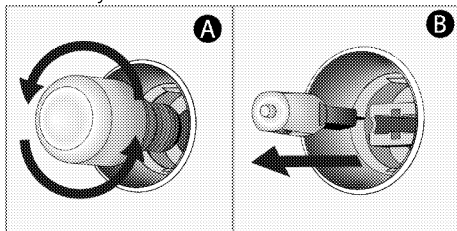
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



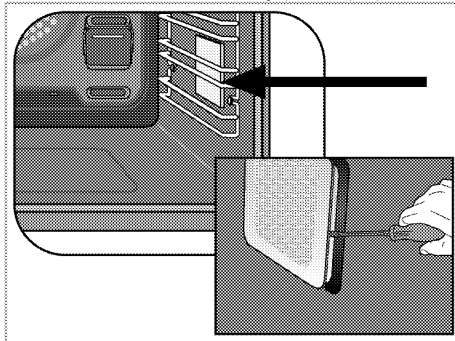
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



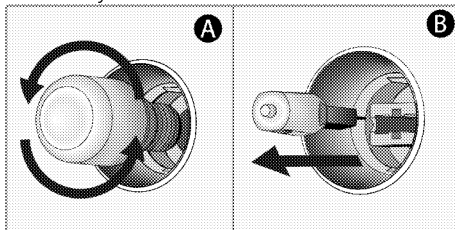
4. Nasadte sklenený poklop.

Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

Počas varenia sa objavia kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

(V modeloch s časovačom) Displej hodín blýska alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

