

GRUNDIG

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



GEBD19300B

385440699_2/ RO/ RU/ R.AB/ 30/10/23 17:01
7757882984

Bun venit!

Stimate client,

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

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	5
1.3 Siguranță electrică	6
1.4 Siguranța transportului	7
1.5 Siguranța instalării	8
1.6 Siguranța utilizării.....	9
1.7 Avertismente privind temperatura	9
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	10
1.9 Siguranța gătitului	10
1.10 Sistemul de abur.....	11
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	12
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	13
2.1 Directiva deșeurilor	13
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	13
2.2 Informațiile de pe ambalaj	13
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	13
3 Produsul dumneavoastră	14
3.1 Prezentarea produsului.....	14
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	14
3.2.1 Panoul de control.....	15
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	15
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	15
3.4 Accesorii produsului.....	16
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	17
3.6 Specificații tehnice	20
4 Prima utilizare	21
4.1 Prima setare a temporizatorului...	21
4.2 Curățarea inițială	21
5 Utilizarea cuptorului	22
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	22
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	22
5.3 Gătirea asistată cu abur.....	24
5.4 Setări	25

6 Informații generale privind coacerea.....	27
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	27
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	28
6.1.2 Carne, pește și pui	31
6.1.3 Grătar	32
6.1.4 Gătirea asistată cu abur.....	32
6.1.5 Alimente de test	33
7 Întreținerea și curățarea	35
7.1 Informații generale privind curățarea	35
7.2 Accesorii de curățare	36
7.3 Curățarea panoului de control	37
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	37
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	38
7.6 Curățarea ușii cuptorului	39
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	39
7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	40
8 Depanare.....	41



1 Instrucțiuni de siguranță

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



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- Acest aparat este destinat utilizării până la o înălțime maximă de 2500 de metri deasupra nivelului mării.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

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



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

1.3 Siguranță electrică

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

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

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

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

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



1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.

- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.6 Siguranța utilizării

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

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.

- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.



1.8 Utilizarea accesoriilor

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



1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca

incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica

- fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
 - Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
 - Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
 - Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



1.10 Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după

utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.

- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătitul asistat cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.
- Atunci când gătiți asistat cu aburi, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătit.
- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătitului.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau re poziționați rezervorul de apă.



1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă curățat. Utilizarea apei rămase în rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



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

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

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

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

menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

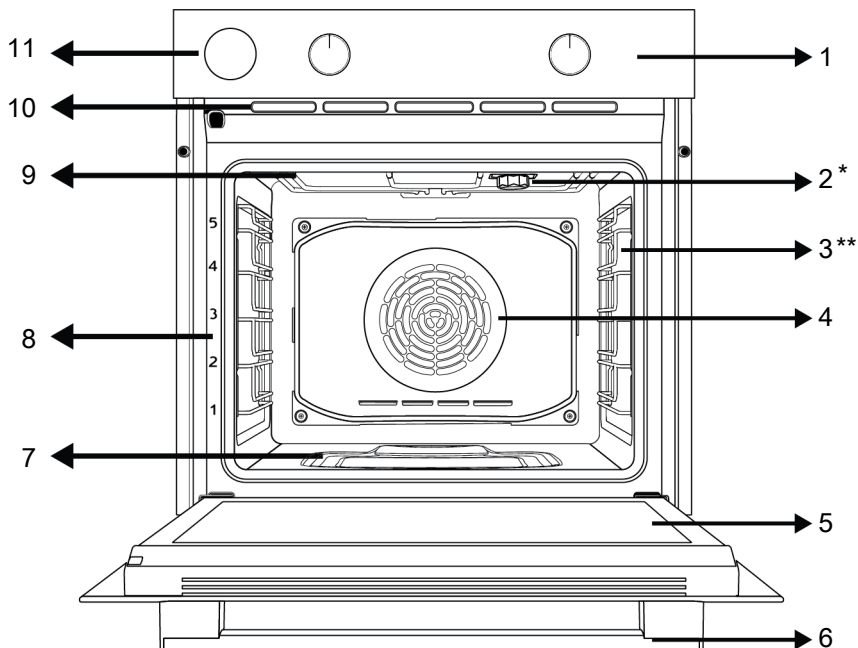
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

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

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

3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Receptiv de apă pentru gătire asistată cu abur

9 Încălzitor superior

11 Rezervorul de apă

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

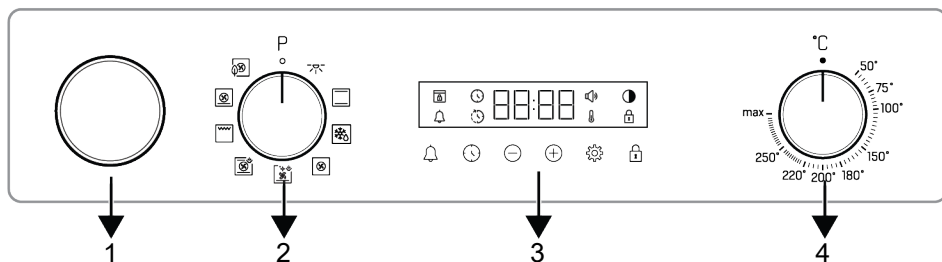
10 Orificii de ventilare

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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

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

3.2.1 Panoul de control



1 Rezervorul de apă

3 Temporizatorul

2 Buton de selectare funcție

4 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Buton de selectare a funcției

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

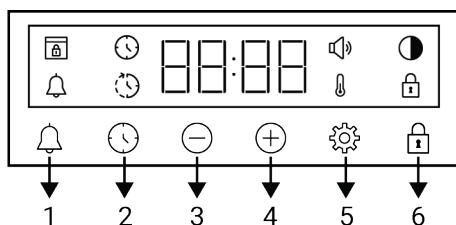
Buton de temperatură

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

Indicator de temperatură interioară a cuptorului

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

Temporizatorul



1 Tastă alarmă

2 Tastă de setare oră

3 Tastă de creștere valoare

4 Tastă de reducere valoare

5 Tastă setări

6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

: Simbol timp de coacere

: Simbol de încheiere timp de coacere *

: Simbol alarmă

: Simbol luminozitate

: Simbolul de blocare a tastelor

: Simbol temperatură

: Simbol nivel de volum

: Simbol de blocare ușă *

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

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru

aceste funcții. Ordinea modurilor de

operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

RO

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocanе în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire inferior, este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	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, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	*	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție Pizza	*	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	*	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.

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

3.4 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

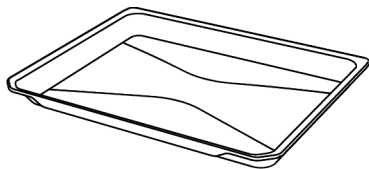
modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



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

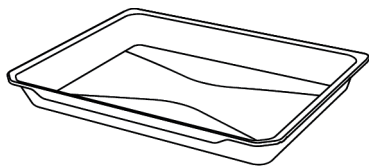
Tavă standard

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



Tavă adâncă

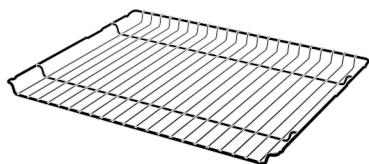
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente succulente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



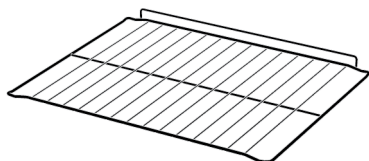
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

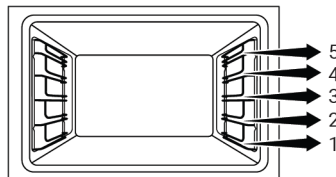


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

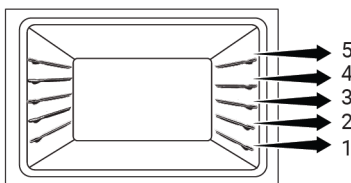
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



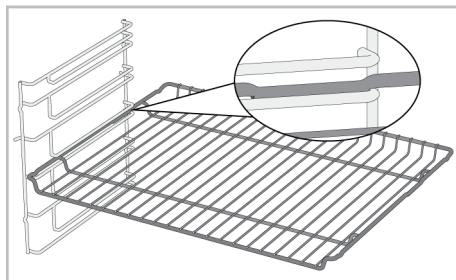
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

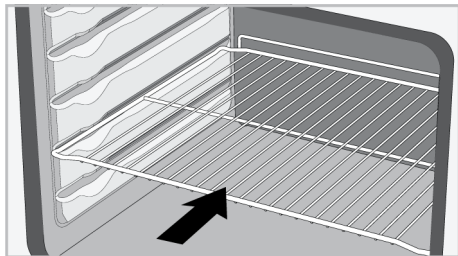
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

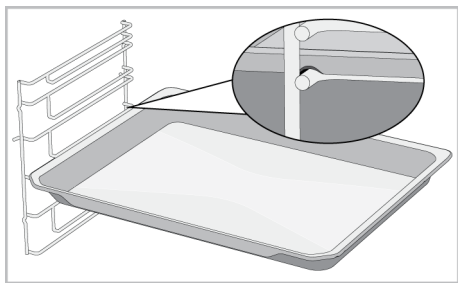
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

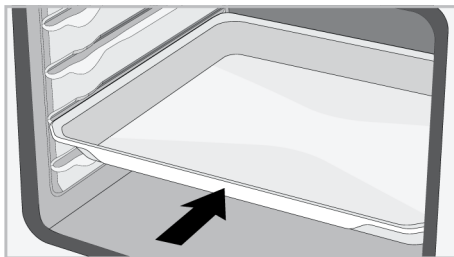
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe

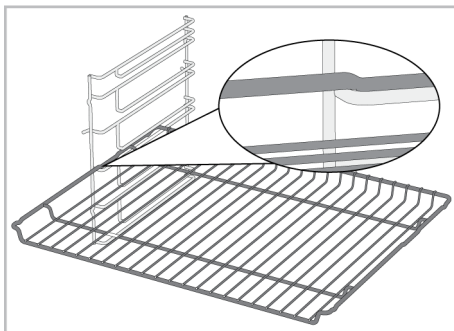
raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



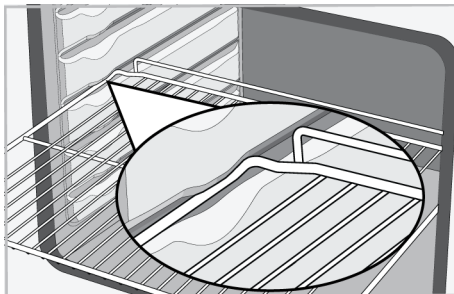
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

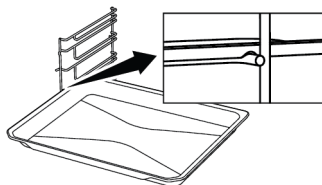


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



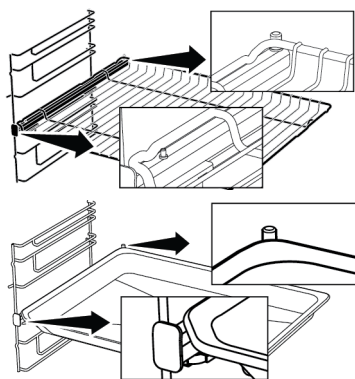
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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



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

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



3.6 Specificații tehnice

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

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

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



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



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



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

4 Prima utilizare

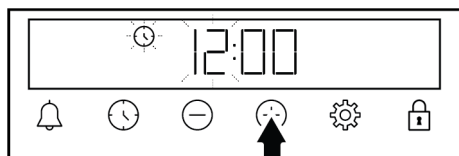
Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului

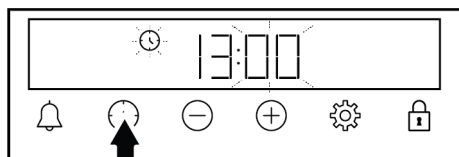


Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

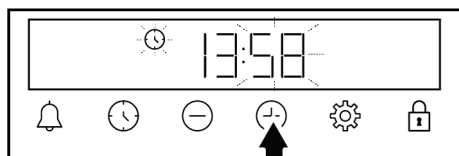
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând tastele +/-.



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



4. Apăsați tastele +/ - pentru a seta minutele.



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



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



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

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului ▶ 15”. 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 utilizării accesoriilor:

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

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

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

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

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

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

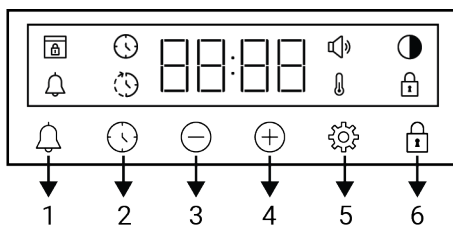
Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare "Becul cuptorului" cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta .

Temporizatorul



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

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere *
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol luminozitate

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol temperatură

 : Simbol nivel de volum

 : Simbol de blocare ușă *

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

Pornirea cuptorului

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

Oprirea cuptorului

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

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

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



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

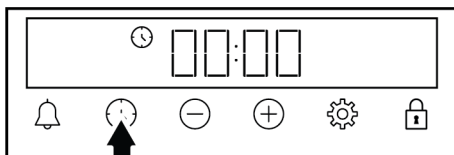
⇒ Cuptorul va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe afișaj va apărea simbolul . Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispare. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați

prepararea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

Prepararea prin setarea timpului de coacere;

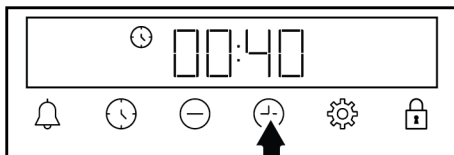
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

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



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

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.



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

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

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



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

5.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o funcție pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafață mai strălucitoare a alimentelor de patiserie, crusta lor este mai crocantă și sunt mai voluminoase. De asemenea, gătirea asistată cu abur reduce pierderea de umiditate a alimentelor precum carnea și le permite să fie gătite mai suculent pe interior și să fie mai delicioase.

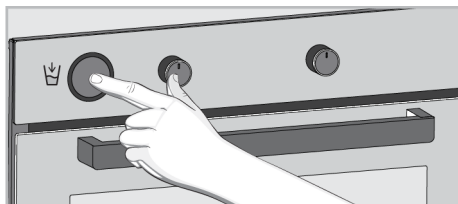
Avertizări generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare.
- Capacitatea recipientului de apă este de 250 ml. Nu puneți mai mult de 250 ml de apă în recipientul de apă în timpul coacerii.

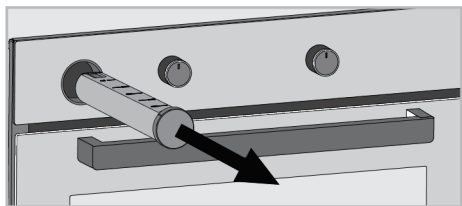
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.
- Dacă produsul dumneavoastră are o sondă pentru carne, asigurați-vă că capacul sondei pentru carne este închis înainte de gătirea asistată cu abur. În caz contrar, pot exista scurgeri de abur din priza sondei pentru carne.

Pentru gătirea asistată cu abur:

1. Începeți coacerea după ce ați verificat tabelul de gătire asistată cu abur și setați funcția, temperatura și timpul în funcție de mâncarea pe care doriți să o gătiți. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătire și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
2. Puneți alimentele în cuptor în poziția recomandată a raftului.
3. Apăsăți pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului atunci când vine timpul de adăugare a apei, în conformitate cu tabelul de coacere.



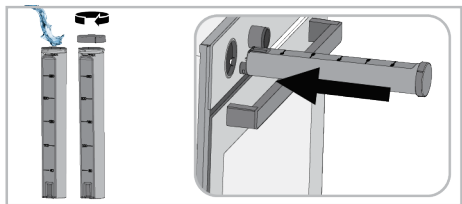
4. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



5. Deschideți capacul rezervorului de apă, umpleți cu cantitatea de apă specificată în tabelul de coacere.



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



6. Închideți capacul și puneți rezervorul de apă la locul său. Împingeți rezervorul de apă până la capăt.

⇒ Apa din rezervorul de apă începe să se scurgă încet spre podeaua cuptorului, iar mâncarea beneficiază de abur.

7. Odată ce coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul setând butonul de selecție a funcției temperatură și butonul de cronometru în poziția off (oprit).



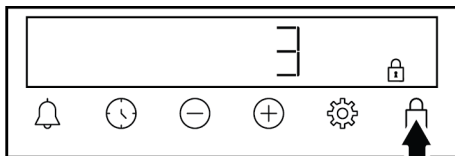
Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa rămasă pe fundul cuptorului poate provoca calcificare.

5.4 Setări

Activarea blocării tastelor

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

1. Apăsați tasta până când simbolul  apare pe ecran.



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



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



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

Dezactivarea blocării tastelor

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

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

Setarea alarmei

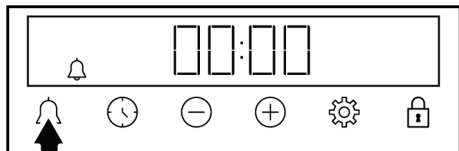
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afara de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți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

anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

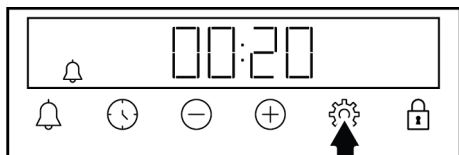


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsați până când simbolul tastei apare pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele $\oplus/\ominus$



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

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

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

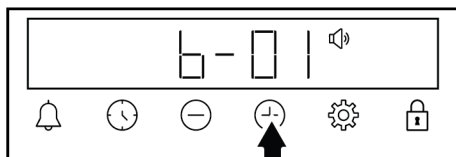
⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

Dacă doriți să anulați alarma;

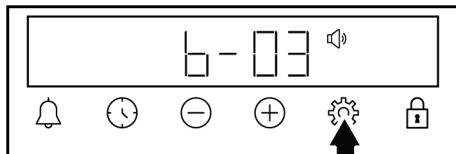
1. Apăsați tastele până când simbolul apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tastele $\ominus$ până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsare lungă a tastei .

Ajustarea volumului

1. Apăsați tastele până când simbolul apare pe ecran.



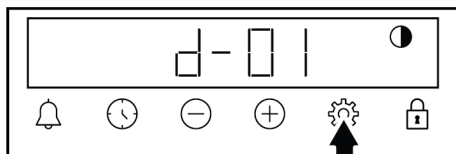
2. Setati nivelul dorit cu tastele $\oplus/\ominus$.
(b-01-b-02-b-03)



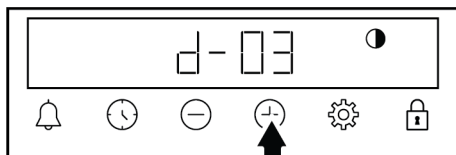
3. Atingeți tastele pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.

Setarea luminozității afișajului

1. Apăsați tastele până când simbolul apare pe ecran.



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



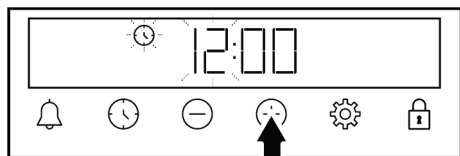
3. Atingeți tastele pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

Modificarea orei exacte

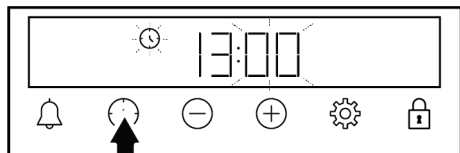
Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

1. Apăsați tastele până când simbolul apare pe ecran.

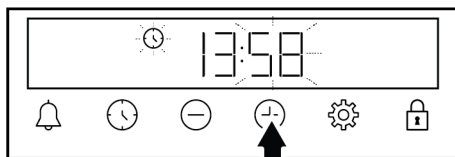
2. Setati ora apăsând tastele $\oplus/\ominus$.



3. Apăsati tasta $\odot$ sau $\odot$ pentru activarea câmpului aferent minuteror.



4. Apăsati tastele $\oplus/\ominus$ pentru a seta minuteror.



5. Conformati apăsând tasta $\odot$ sau $\odot$.

⇒ Ora este setată, iar simbolul $\odot$ dispare de pe afișaj.

6 Informații generale privind coacerea

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

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

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

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

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

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

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din 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
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

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

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	3	180	30 ... 40
Prăjitură	Tavă standard *	3	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	3	220	40 ... 50
Chiflă	Tavă standard *	3	200	30 ... 40

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

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

6.1.3 Grătar

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

Avertizări generale

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4

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

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

6.1.4 Gătirea asistată cu abur

Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare. Vezi secțiunea "Oven operating functions" [► 15] pentru funcțiile de gătire asistată cu abur.

- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire. Duratele specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.

- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătitul asistat cu abur cu o singură tavă.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă - Funcție „3D”

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine întreagă	Tavă standard *	2	200	200	după preîncălzire	30 ... 40	820
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	2	25 min. 250/ max, după 190	250	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (0 singură bucată)	Tavă standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Pulpă de mile cu legume	Tavă standard *	3	170	250+250***	după preîncălzire	90 ... 110	2000
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	1200
Prăjitură cu brânză	Tavă standard *	3	120	150	înainte de preîncălzire	50 ... 60	1450
Ciocănele de pui	Tavă standard *	3	200	150	după preîncălzire	25 ... 35	800
Cartofi copti	Tavă standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pâine de hamburger	Tavă standard *	3	180	150	după preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	500

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

** Indică timpul trecut după preîncălzire.

*** Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

6.1.5 Alimente de test

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu 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
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	170	50 ... 70

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp 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	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din 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 în comerț.

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

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

Inox - suprafețe inoxidabile

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

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) [► 38]".)
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.

- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

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

7.2 Accesorii de curățare

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

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

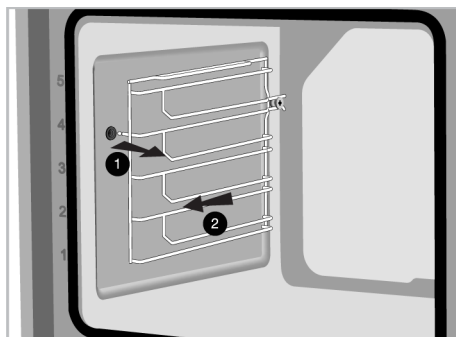
Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

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

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.

2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



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

Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar în bazinul de apă de la baza cuptorului.

Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistată cu abur, după fiecare 2 sau 3 operații:

1. Adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului.



2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite oțetului să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.

- Curățați bazinul de apă cu apă cu o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.



Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului. Nu răzuți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

Pentru a crește eficiența detartrajului probabil în bazinul cu apă, pe lângă pașii de detartrare de mai sus, după fiecare 10 utilizări:

Selecțiți o funcție de funcționare în care elementul inferior de încălzire este activ și deschideți cuptorul la 100°C timp de 2-3 minute. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați detergentul recomandat pe website-ul brandului produsului în bazinul de apă de pe fundul cuptorului și lăsați timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de lpe fundul cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați-l.

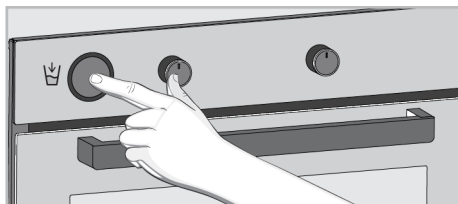
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

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

- Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
- Împingeți rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului și scoateți rezervorul din fantă. Umpleți rezervorul cu 200 ml de apă.



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



- Dispuneți rezervorul de apă la locul său și apoi împingeți-l în fantă. Apa va umple recipientul situat pe fundul cuptorului.
- Setați cuptorul la modul de funcționare „easy steam cleaning” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 20 de minute.

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

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



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

(Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) () După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



7.6 Curățarea ușii cuptorului

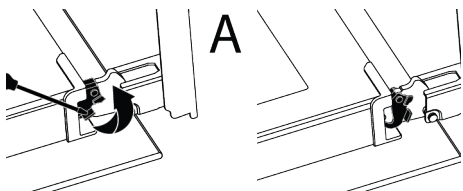
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă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



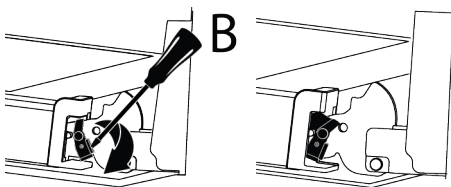
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

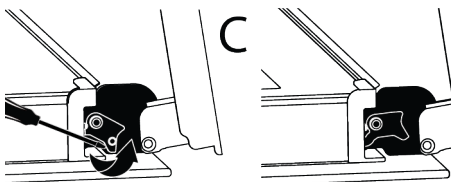
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



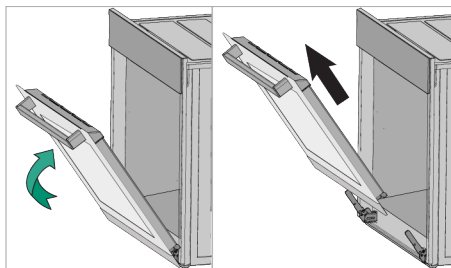
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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



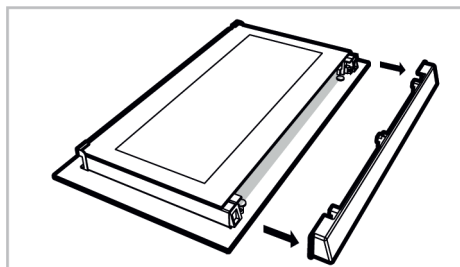
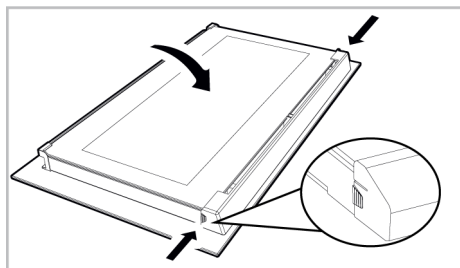
Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

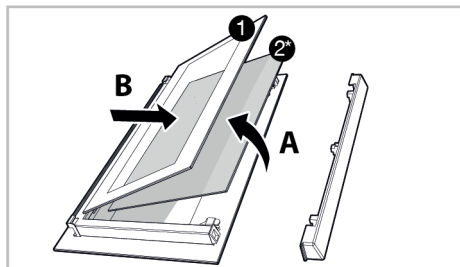
Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.

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



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



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

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

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

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

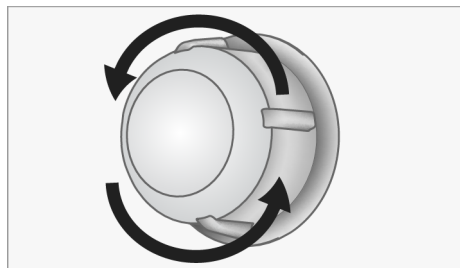
Avertizări generale

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

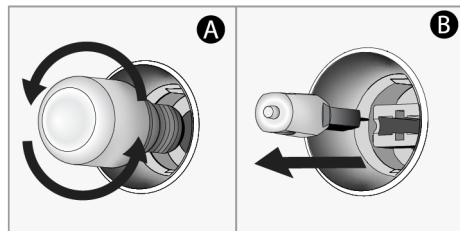
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie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

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

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



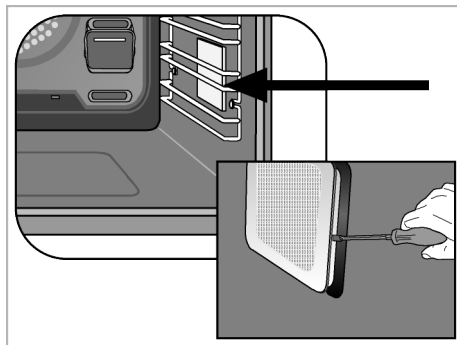
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



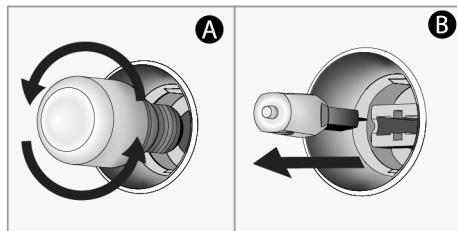
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră

sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

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

În timpul coacerii apar stropi de apă

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

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

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este

prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

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

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

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

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	48
1.1 Использование по назначению	48
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	49
1.3 Электробезопасность	50
1.4 Безопасность при транспортировке	51
1.5 Меры безопасности во время монтажа	52
1.6 Безопасность использования ...	53
1.7 Предупреждения о температуре	53
1.8 Использование аксессуаров	54
1.9 Безопасность во время приготовления	54
1.10 Паровая система	56
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	56
2 Руководство по окружающей среде	57
2.1 Директива по отходам	57
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	57
2.2 Информация об упаковочном материале	57
2.3 Советы по энергосбережению ..	57
3 Ваш прибор	58
3.1 Описание изделия	58
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	59
3.2.1 Панель управления	59
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	59
3.3 Функциональные возможности духовки	60
3.4 Аксессуары для устройства	61
3.5 Использование аксессуаров устройства	61
3.6 Технические характеристики	64
4 Первое использование	65

4.1 Настройка первого таймера	65
4.2 Первичная очистка	65
5 Использование духовки	66
5.1 Общие сведения об использовании духовки	66
5.2 Работа блока управления духовкой	66
5.3 Приготовление с паром	68
5.4 Настройки	69
6 Общая информация о выпечке.	71
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	71
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	72
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	75
6.1.3 Гриль	76
6.1.4 Приготовление с паром	77
6.1.5 Продукты для тестирования ..	78
7 Техническое обслуживание и чистка	80
7.1 Общая информация об очистке ..	80
7.2 Аксессуары для очистки	81
7.3 Очистка панели управления	81
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	82
7.5 Легкая паровая очистка	83
7.6 Очистка дверцы духовки	83
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	84
7.8 Чистка лампы духовки	85
8 Устранение неполадок	86

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

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



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- Этот прибор предназначен для использования на высоте до 2500 метров над уровнем моря.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



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

4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

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

- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.

- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Перед транспортировкой убедитесь, что в изделии нет воды.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкос-



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.

новения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.

- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.

- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.

- Петли дверцы изделия пережимаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

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

1.8 Использование аксессуаров

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



1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

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

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

1.10 Паровая система

- При приготовлении пищи на пару открытие дверцы может привести к выходу пара, и как следствие к ожогам. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
- Если в духовке после парового приготовления останется влага, то это может привести к коррозии. Дайте духовке высохнуть после приготовления. Не храните влажные продукты в духовке в течение длительного времени.
- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении пищи с помощью пара рекомендует-ся добавить столько воды, сколько указано в таблице приготовления.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Не используйте аксессуары, способные испаряться во время приготовления.

- Будьте осторожны, чтобы не проливать воду на поверхность духовки и нежелательные поверхности при снятии или установке резервуара для воды.

1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- После каждого приготовления на пару оставшаяся вода в емкости для воды должна быть слита, а емкость для

воды необходимо очистить.
Использование воды, оставленной в камере при следую-

щем приготовлении пищи, приводит к проблемам с точками зрения гигиены.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

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

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

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, поме-

щая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

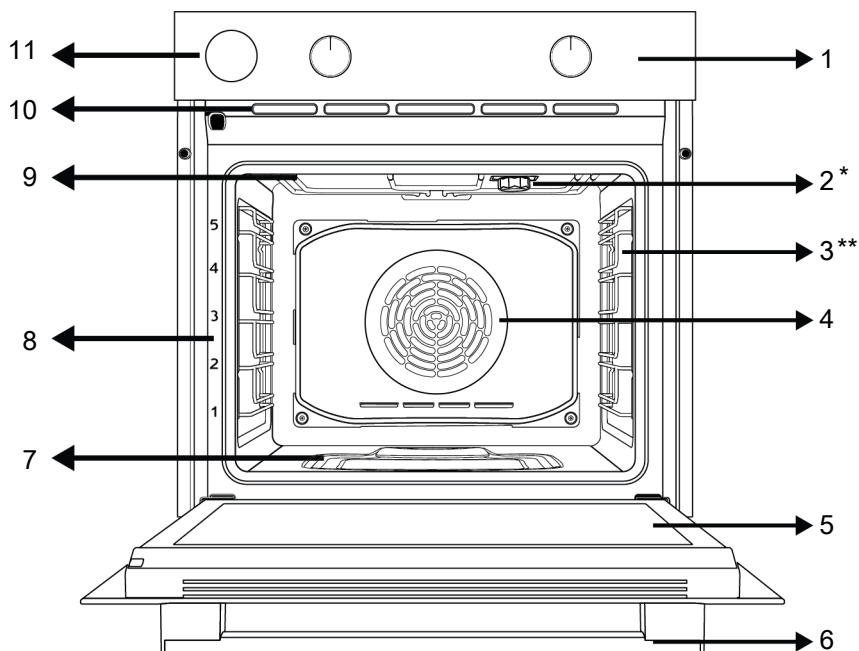
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не

открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

RU

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



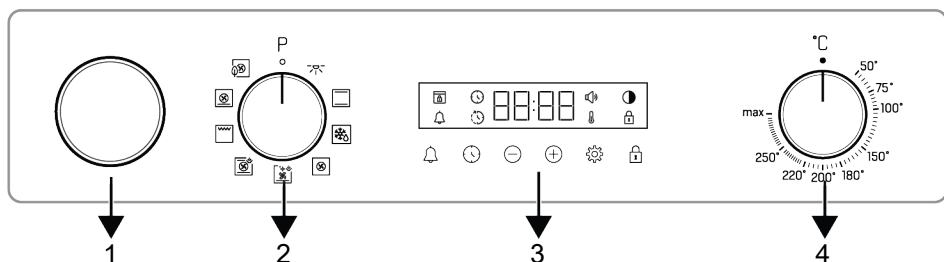
- | | |
|--|---|
| 1 Панель управления | 2 Лампа |
| 3 Металлические направляющие | 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 Дверца | 6 Ручка |
| 7 Емкость для воды для приготовления с паром | 8 Уровень расположения противня |
| 9 Верхний нагреватель | 10 Вентиляционные отверстия |
| 11 Резервуар для воды | |

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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

RU

3.2.1 Панель управления



1 Резервуар для воды

3 Таймер

2 Переключатель выбора функции

4 Переключатель выбора температуры

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

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Переключатель выбора функции

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

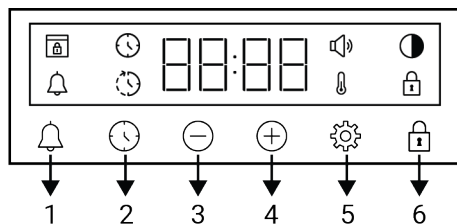
Переключатель регулировки температуры

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

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.

Таймер



1 Кнопка звукового таймера/будильника

2 Кнопка настройки часов

3 Кнопка "Уменьшить"

4 Кнопка "Увеличить"

5 Кнопка настроек

6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

🕒 : Символ окончания выпечки

- 🕒 : Символ окончания выпечки *
- 🔔 : Символ звукового таймера/будильника
- ☀️ : Символ яркости
- 🔒 : Символ блокировки кнопок
- 🌡️ : Символ температуры
- 🔊 : Символ уровня громкости
- 🚪 : Символ блокировки двери *

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

3.3 Функциональные возможности духовки

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

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	*	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.
	Функция пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень. Эта функция также должна использоваться для приготовления пищи с помощью пара.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

3.4 Аксессуары для устройства

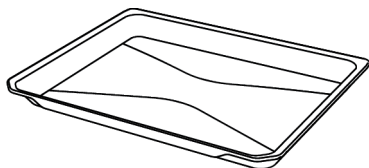
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

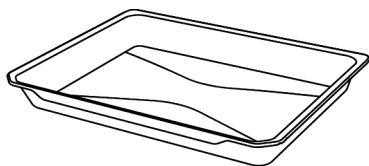
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий противень

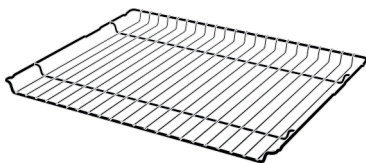
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



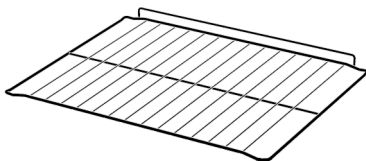
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

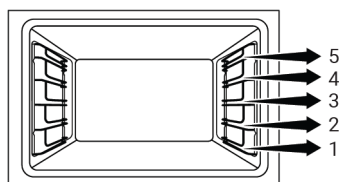


3.5 Использование аксессуаров устройства

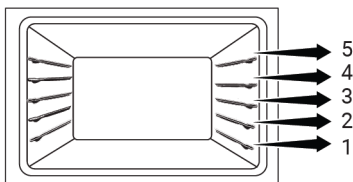
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

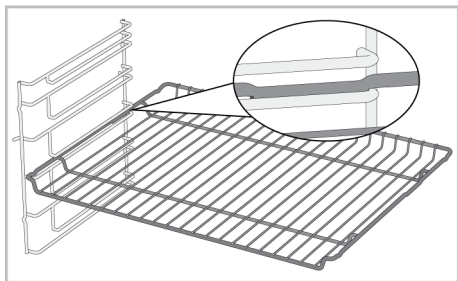


Размещение решетки на направляющих для приготовления

На моделях с металлическими направляющими :

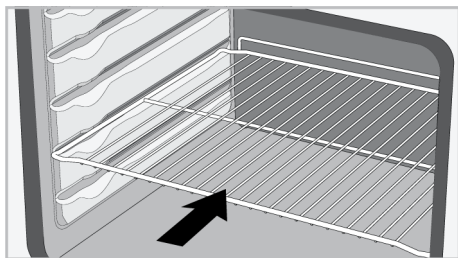
Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении

решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

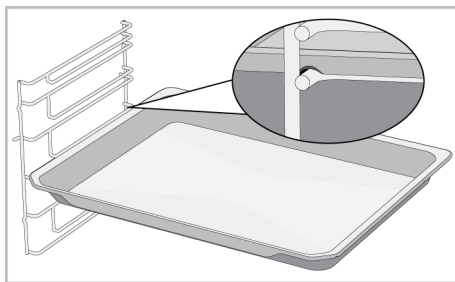
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

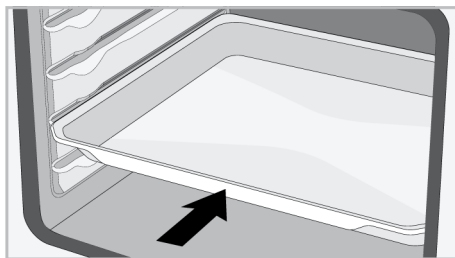
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

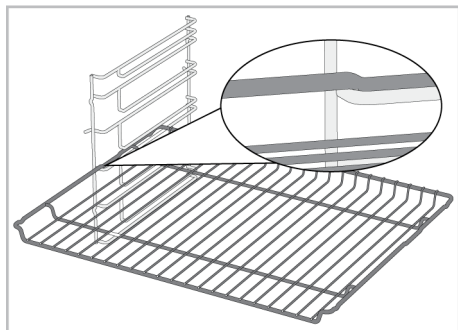
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



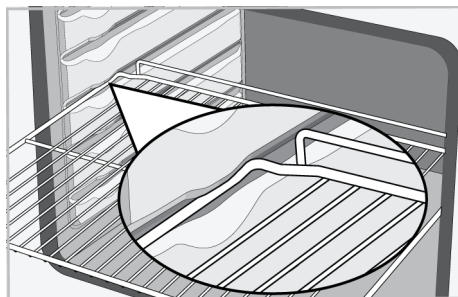
Функция остановки проволочной решетки

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

На моделях с металлическими направляющими :

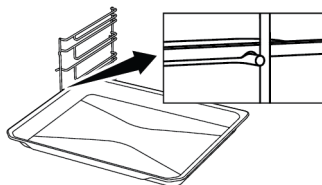


На моделях без металлических направляющих :



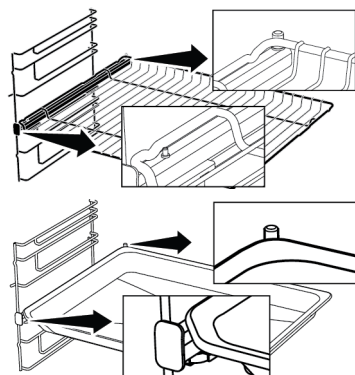
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

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



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

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



3.6 Технические характеристики

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

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

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



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



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



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

4 Первое использование

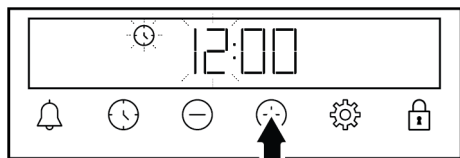
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Настройка первого таймера

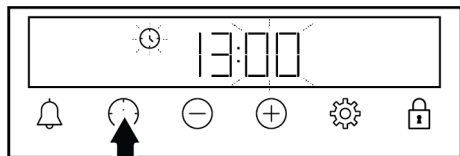


Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

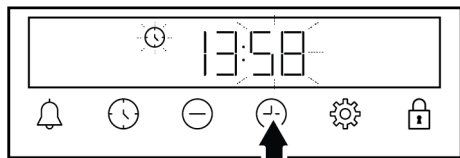
1. При первом запуске духовки символы «12:00» и ⌚ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок $\oplus/\ominus$.



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



4. Нажмите $\oplus/\ominus$, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись ⌚ или нажав ⚙️.

⇒ Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.



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



В случае сбоя питания настройки времени суток отменяются. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [p. 60]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая

вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

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

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

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

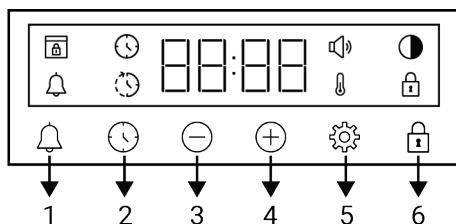
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Вам нужно будет перепрограммировать.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку  в течение длительного времени.

Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

 : Символ окончания выпечки

-  : Символ окончания выпечки *
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ уровня громкости
-  : Символ блокировки двери *

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

Включение духовки

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

Выключить духовку

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

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

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



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

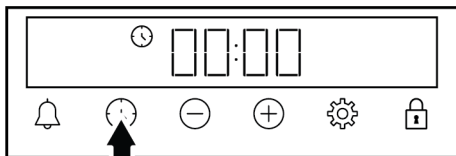
⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и символ  появится на экране. Когда температура внутри

духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать готовку и отключить ее сами. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление с заданным временем приготовления:

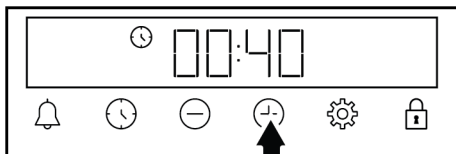
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

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



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

3. Установите время приготовления с помощью кнопок .





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

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



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

5.3 Приготовление с паром

В вашей духовке есть функция приготовления с добавлением пара. Лучшие результаты выпекания достигаются при использовании функции подачи пара. Функция подачи пара обеспечивает более яркую поверхность кондитерских изделий, более хрустящую корочку и больший объем. Кроме того, пар снижает потерю влаги продуктов пи-

тания, таких как мясо, и позволяет им быть приготовленными более сочным внутри и более вкусным.

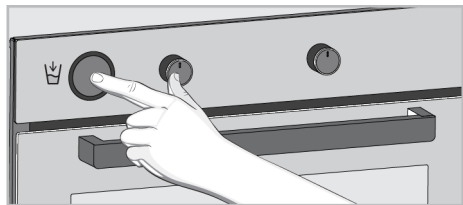
Общие предупреждения

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве.
- Емкость резервуара для воды 250 мл. Не помещайте более 250 мл воды в резервуар для воды во время выпечки.
- Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.
- При открывании дверцы духовки находитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.
- Если ваш продукт оснащен термощупом, перед приготовлением на пару убедитесь, что крышка термощупа закрыта. В противном случае возможна утечка пара из патрубка термощупа.

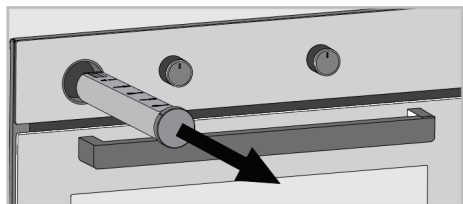
Для приготовления с паром:

1. Начните запекание после изучения таблицы для приготовления с паром и установки функции, температуры и времени в соответствии с блюдом, которое вы хотите приготовить. Вы можете определить количество добавляемой воды, температуру, функцию и время запекания, которых нет в таблице.
2. Поместите блюдо в духовку на рекомендованный уровень.

3. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки, когда придет время добавления воды, согласно таблице запекания.

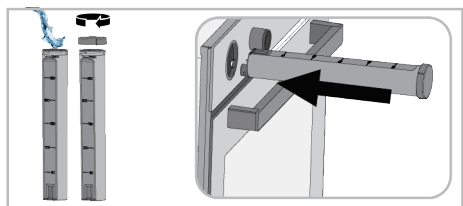


4. Извлеките резервуар для воды из паза.



5. Откройте крышку резервуара для воды и залейте количество воды, указанное в таблице по запеканию.

i Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



6. Закройте крышку и установите резервуар для воды на место. Полностью задвиньте резервуар для воды.

⇒ Вода в резервуаре для воды начинает медленно стекать к нижней части духовки, а ваше блюдо подвергается обработке паром.

7. После завершения выпечки выключите духовку, установив регуляторы функции и температуры в положение OFF (ВЫКЛ.).



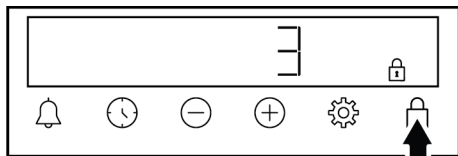
Если вода остается на дне духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае вода, оставшаяся на дне духовки, может вызвать образование накипи.

5.4 Настройки

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



⇒ Символ  отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



Если отпустить кнопку до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.



Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Касайтесь кнопки , пока символ  не исчезнет с экрана.

⇒ Символ  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

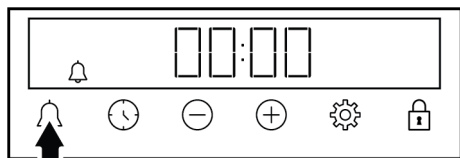
Установка будильника

Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

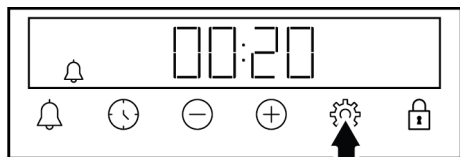


Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ кнопки .



2. Установите время будильника с помощью кнопок /.



- ⇒ После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.

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

Выключение будильника

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

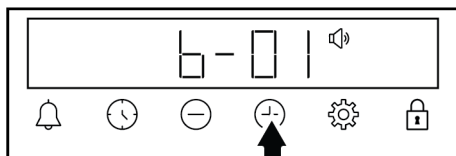
⇒ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

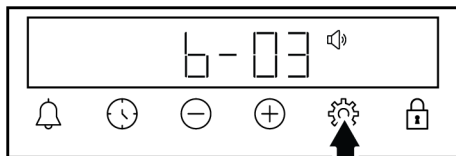
1. Нажимайте и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ **0:00**.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .

Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .



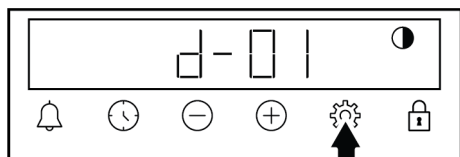
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок /. (**b-01-b-02-b-03**)



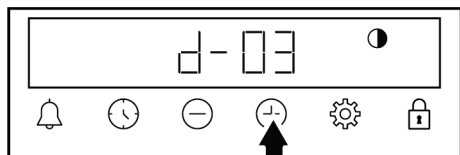
3. Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Через некоторое время настройка громкости становится активной.

Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .



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

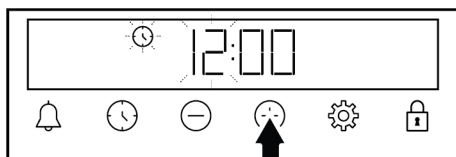


3. Нажмите кнопку для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

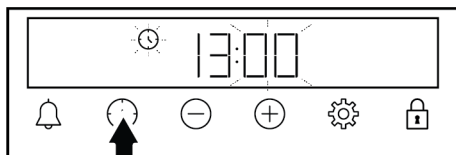
Смена времени суток

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

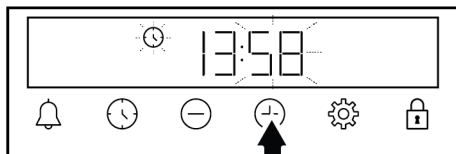
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .
2. Установите время суток с помощью кнопок (+)/(-).



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



4. Нажмите (+)/(-), чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись или нажав .

⇒ Время суток установлено, и символ исчезает с экрана.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри

и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.

- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.

много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.

- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность

блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	35 ... 45
Выпечка	Стандартный противень *	Конвекция	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40 На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	35 ... 45
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

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

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	180	30 ... 40
Печенье	Стандартный противень *	3	200	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	3	220	40 ... 50
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	30 ... 40

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 ... 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Верхний и нижний нагрев	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

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

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.				
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

6.1.4 Приготовление с паром

Общая информация

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве. См. раздел Рабочие функции духовки [► 60] для получения информации о функциях приготовления с паром.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духов-

ку после предварительного нагрева. Продолжительность, указанная во время подачи воды, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

- Таблица приготовления содержит проверенные производителем рекомендации по приготовлению. Вы можете задать количество воды, температуру, функцию и время приготовления с паром, которых нет в таблице.
- Готовьте с паром с одним противнем.

Предложения по выпечке с одним противнем - Функция "3D"

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время забора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Приблизительная масса пищи (г)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	2	200	200	после предварительного подогрева	30 ... 40	820
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	2	25 минут 250/макс., после 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк (цельные куски)	Стандартный противень *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Рульки из баранины с овощами	Стандартный противень *	3	170	250+250***	после предварительного подогрева	90 ... 110	2000
Булочка дрожжевая	Стандартный противень *	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	1200

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время за-бора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Прибли-тельная масса пищи (г)
Ватрушка	Стандартный противень *	3	120	150	перед предварительным нагревом	50 ... 60	1450
Куриные голени	Стандартный противень *	3	200	150	после предварительного подогрева	25 ... 35	800
Печеный картофель	Стандартный противень *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Гамбургерный хлеб	Стандартный противень *	3	180	150	после предварительного подогрева	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный противень *	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	500

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

*** Добавьте еще 250 мл воды в середине времени приготовления.

6.1.5 Продукты для тестирования

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

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40 На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.				
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

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

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

Нержавеющие поверхности

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

Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 83]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на

веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

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

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

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

ства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

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

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

7.2 Аксессуары для очистки

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

7.3 Очистка панели управления

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

- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

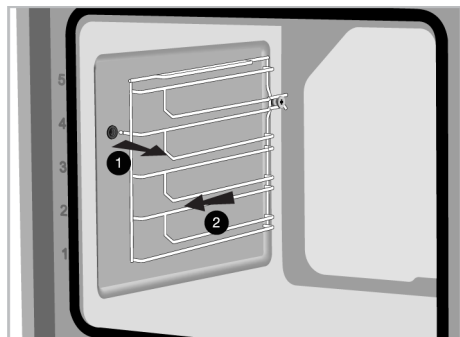
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

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

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

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



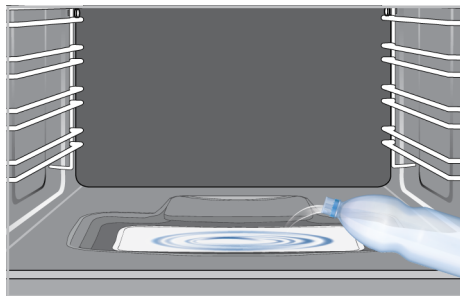
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки извести при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.



Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Для повышения эффективности удаления накипи, которая, вероятно, появится в углублении для воды, в дополнение к вышеуказанным действиям для удаления накипи после каждого 10 применений:

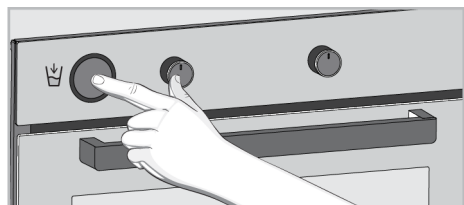
Выберите рабочую функцию, при работе которой активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать при 100 °C в течение 2-3 минут. Затем выключите духовку и распылите чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на сайте для бренда вашего продукта, в углубление с водой на дне духовки и оставьте на 5 минут. Через 5 минут протрите углубление для воды в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

7.5 Легкая паровая очистка

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

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки и извлеките резервуар из паза. Заполните резервуар 200 мл воды.

i Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



3. Поместите резервуар для воды в паз и надавите на него. Вода начинает заполнять бассейн, расположенный на дне духовки.

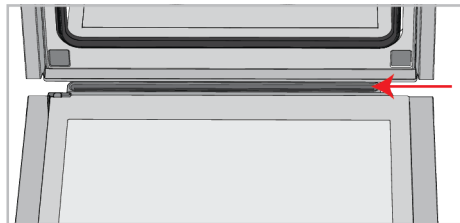
4. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100 °C в течение 20 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны, когда открываете дверцу.

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

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

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и

«Снятие внутренних стекол дверцы».

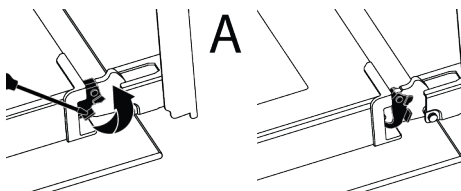
После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



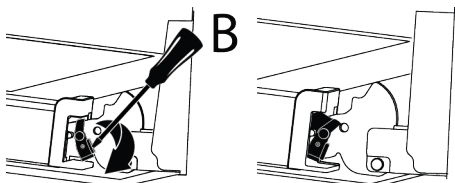
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

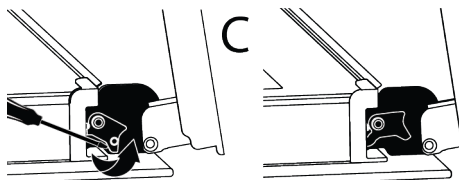
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (А) доступны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



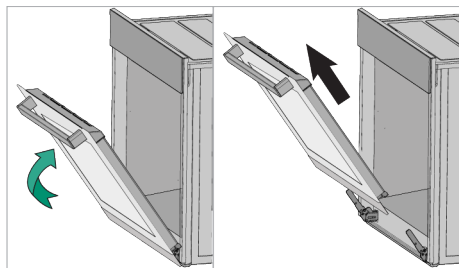
5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

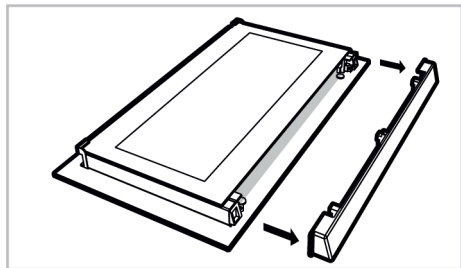
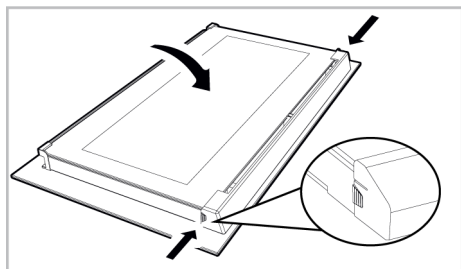


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

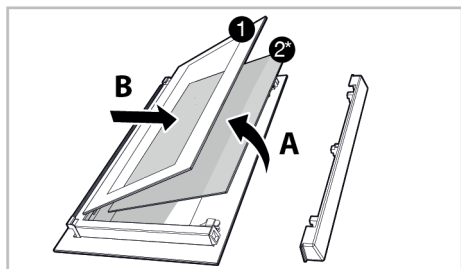
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

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



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



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

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

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

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

7.8 Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

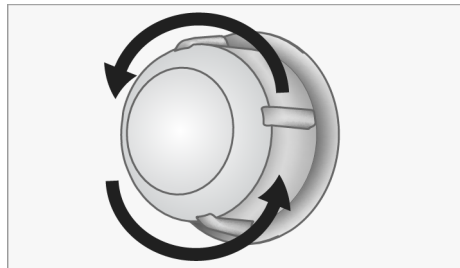
Общие предупреждения

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

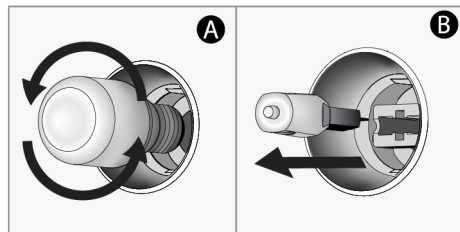
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° C.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



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



4. Установите на место стеклянную крышку.

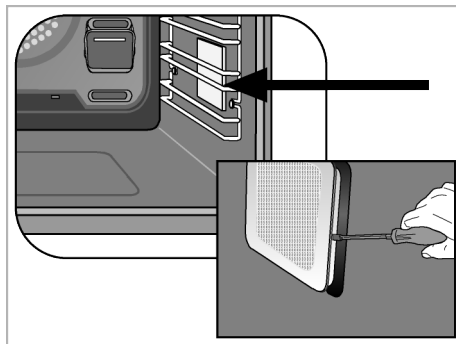
Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.

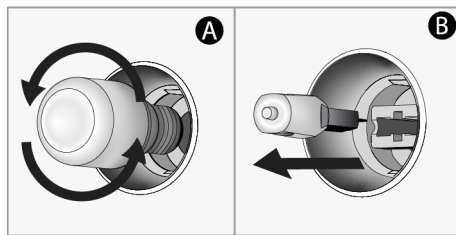
8 Устранение неполадок

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

2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

Во время работы духовки испускается пар.

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

Во время приготовления пищи появляются капли воды

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

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

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

Изделие не работает.

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

Свет в духовке не горит.

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

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

