

# GRUNDIG

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

## Вградена фурна

Ръководство за употреба



GEBD19300BP

**RO / BG**

385.4408.31/R.AE/6.06.2022/3-2

7757882987



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI  
RECICLABĂ

## Stimate client,

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

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

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

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

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

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



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



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

Scopul utilizării .....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	7
Siguranța instalării .....	7
Siguranța utilizării.....	8
Avertismente privind temperatura .....	8
Utilizarea accesoriilor .....	9
Siguranța preparării .....	9
Sistemul de abur .....	10
Siguranța legată de întreținere și curățare	11
Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză) .....	12

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 13**

Regulamentul privind deșeurile .....	13
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat .....	13
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	13
Recomandări pentru economisirea energiei .....	13

**3 Produsul dumneavoastră 14**

Prezentarea produsului .....	14
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	15
Controlul cuptorului .....	15
Funcțiile de operare a cuptorului.....	16
Accesoriile produsului .....	18
Utilizarea accesoriilor produsului.....	19
Specificații tehnice.....	21

**4 Prima utilizare 22**

Prima setare.....	22
Prima curățare.....	22

**5 Utilizarea cuptorului 24**

Informații generale despre utilizarea cuptorului .....	24
Funcționarea unității de control a cuptorului .....	24
Gătirea asistată cu abur .....	27
Setări.....	29

**6 Informații generale privind gătitul 31**

Avertismente generale privind coacerea în cuptor .....	31
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	31
Carne, pește și pui.....	35
Grăitoare.....	36
Gătit cu abur .....	37
Rețete de test .....	38

**7 Întreținere și curățare 40**

Informații generale privind curățarea.....	40
Curățarea accesoriilor .....	41
Curățarea panoului de comandă.....	41
Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare).....	42
Auto-curățare pirolitică.....	43
Curățarea ușii cuptorului.....	45
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului .....	47
Curățarea lămpii cuptorului.....	48

**8 Depanare 50**

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

### ⚠️ Scopul utilizării

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

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

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

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

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

## Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația

de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturilor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „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 pus în contact cu nicio sursă de căldură.

- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se încing. Puteți provoca scurtcircuitul cuptorului și aprinderea, în urma topirii cablului.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului,

asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

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



### **Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.

- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală. Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



### **Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.

- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.



### **Siguranța utilizării**

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți produsul cu fără geamul ușii din față, sau dacă geamul este spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată

obiecte inflamabile în zona de gătit.

- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe acesta prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă și se strâng la deschiderea și închiderea ușii. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



### **Avertismente privind temperatura**

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate



provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- Produsul se poate încinge în timpul utilizării. Nu atingeți compartimentele fierbinți, părțile interioare ale cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Atunci când introduceți sau scoateți mâncarea în/din cuptorul încins, folosiți întotdeauna mânuși termorezistente.



### **Utilizarea accesoriilor**

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Utilizarea accesoriilor”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.



### **Siguranța preparării**

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la

suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de toxiinfecție alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după preparare. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea acumulată poate provoca explozia borcanului.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu

așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.

- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



### **Sistemul de abur**

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata

pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.

- 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.
- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătirii.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau re poziționați rezervorul de apă.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătire asistată cu abur, se poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.
- Atunci când gătiți cu abur asistat, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătire.

## Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/(dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate cauza probleme la utilizarea funcțiilor.
- 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.
- Nu spălați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată, uscați cu o cârpă uscată și depozitați astfel. Nu uscați niciodată rezervorul în cuptor.
- În cazul depunerilor de calcar în rezervorul de apă, introduceți în rezervor 200 cm de apă și 1 linguriță de sare de lămâie, și lăsați timp de 1 oră. Apoi, se spală cu apă din abundență și se usucă. Se recomandă aplicarea acestei proceduri la fiecare 4-5 utilizări.
- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor, pentru a curăța baza cuptorului. Nu răzuiți calcarul depus la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.
- Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului, după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur

adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului, la temperatura ambiantă, după fiecare 2 sau 3 operații, apoi așteptați 30 minute. După 30 de minute, curățați această zonă cu o cârpă moale, umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

- Se recomandă curățarea interiorului cuptorului cu apă de oțet și o cârpă pentru petele de var care pot apărea pe șasiu după prepararea cu abur.



### **Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)**

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-

curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
- Dacă există o plită pe cuptor, nu folosiți plita în timpul autocurățării.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### Regulamentul privind deșeurile

#### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat



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

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

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

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

#### Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în

mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoierul menajer.

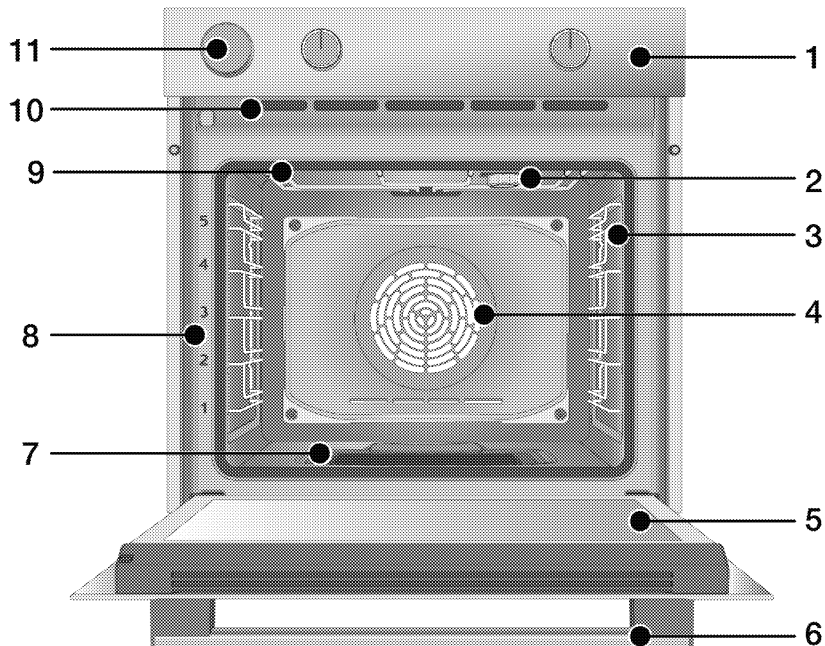
### Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

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

## 3 Produsul dumneavoastră

### Prezentarea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Lampă\*
- 3 Rafturi de sârmă\*\*
- 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)
- 5 Ușă
- 6 Mâner
- 7 Bazin de apă pentru gătire asistată cu abur
- 8 Poziții pe raft
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilare

- 11 Rezervorul de apă

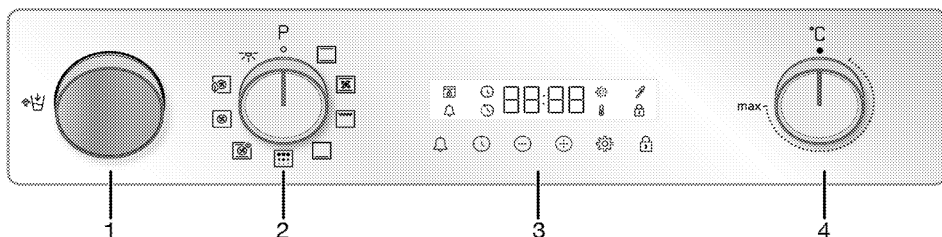
\* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

## Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

### Controlul cuptorului



- 1 Rezervorul de apă
- 2 Buton de selectare funcție
- 3 Temporizatorul
- 4 Buton de temperatură

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

#### Buton de selectare funcție

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

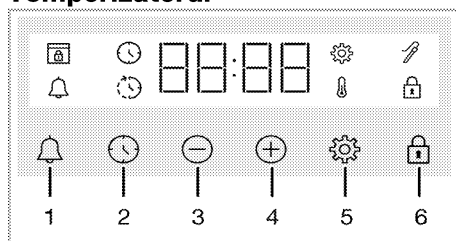
#### Buton de temperatură

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

#### Indicator de temperatură

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe ecranul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură și pictograma animată de încălzire cu 3 linii clipește, la extremitatea dreaptă. Atunci când temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

### Temporizatorul



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







#### Simboluri afișaj

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere\*
- : Simbol alarmă
- : Simbol sondă de carne\*
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol setări
- : Simbol de blocare ușă\*




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

## Funcțiile de operare a cuptorului

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

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniul de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivit pentru prăjituri și tocănițe în forme de copt sau prăjituri și produse de patiserie. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este adecvat pentru pentru alimente care necesită rumenire la partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi a alimentelor, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru economisirea energiei, puteți utiliza această funcție în loc să utilizați „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220 C. Dar timpul de coacere va fi puțin mai lung.



Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcție „3D”	40-280	Încălzirea de sus, cea de jos și ventilatorul sunt pornite. Toate părțile produsului sunt coapte în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru prepararea cu abur.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți explicațiile în secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

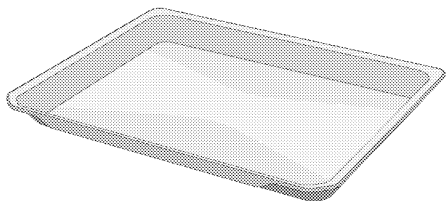
## Accesoriile produsului

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

---

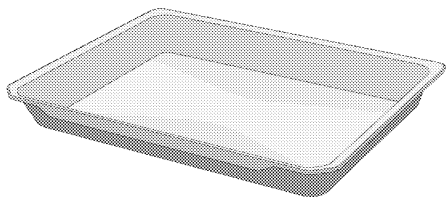
**NOTIFICARE** : Tăvile aparatului pot fi deformate, prin efectul temperaturii. Acest lucru nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava se răcește.

---



### Tavă standard

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

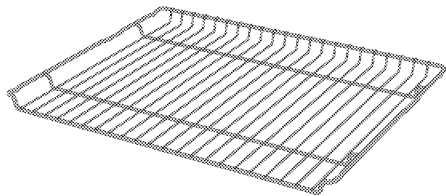


### Tavă adâncă

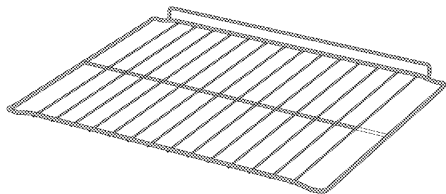
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.

---

### Modele cu rafturi de sârmă:



### Modele fără rafturi de sârmă:



### Grătar de sârmă

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

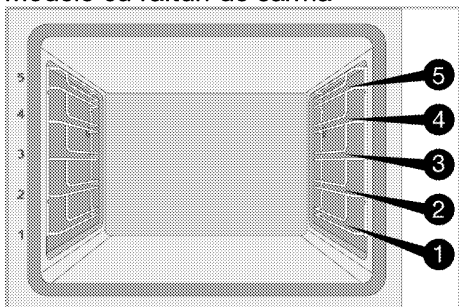
---

## Utilizarea accesoriilor produsului

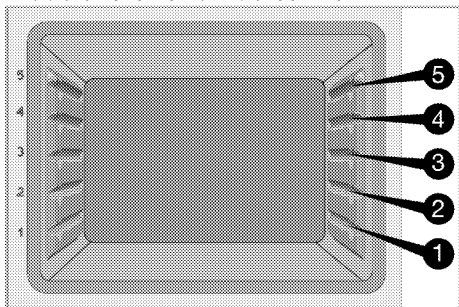
### Rafturile de coacere

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

#### Modele cu rafturi de sârmă



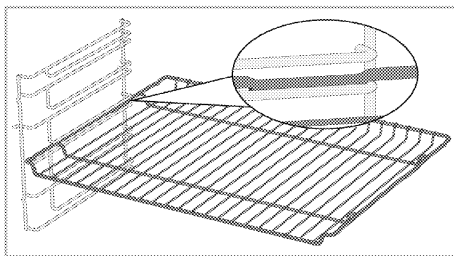
#### Modele fără rafturi de sârmă



### Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

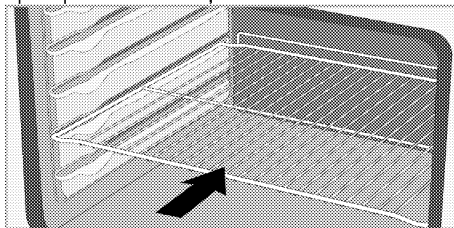
#### Modele cu rafturi de sârmă:

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



#### Modele fără rafturi de sârmă:

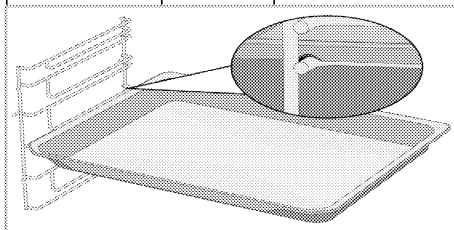
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



#### Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

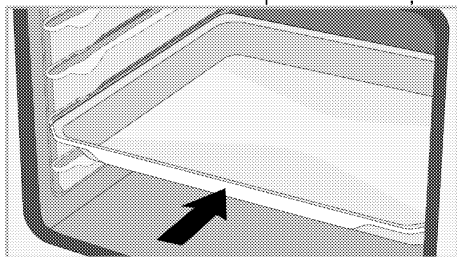
#### Modele cu rafturi de sârmă:

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



### Modele fără rafturi de sârmă:

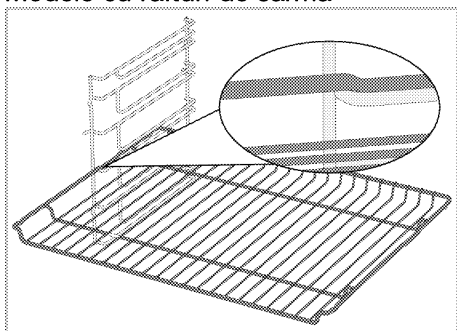
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



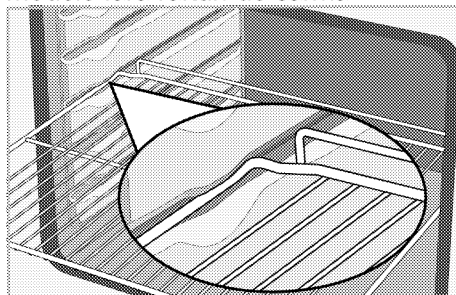
### Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

### Modele cu rafturi de sârmă

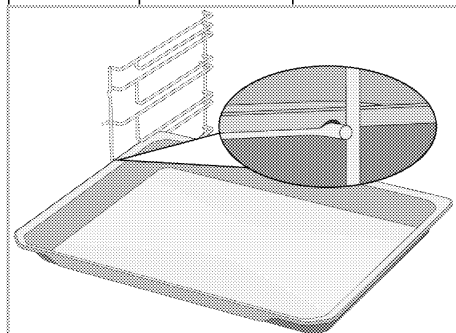


### Modele fără rafturi de sârmă



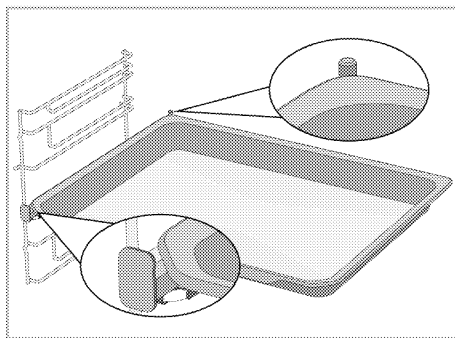
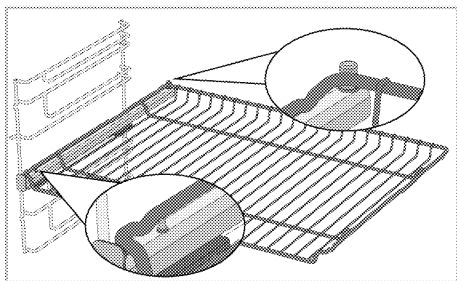
### Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modelle cu rafturi de sârmă

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



### Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice Modelle cu rafturi de sârmă și șine telescopice

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



## Specificații tehnice

### Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni de instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime)	590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	2,7 kW
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

# Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator. Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1- Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator 3- Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.

- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

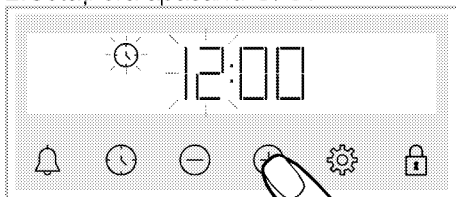
## 4 Prima utilizare

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

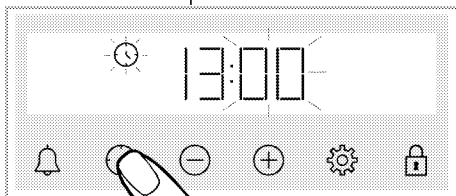
### Prima setare

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

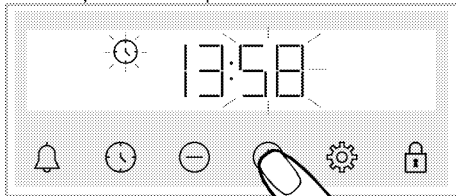
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipesc pe afișaj.
2. Setati ora apăsând (+)/(-).



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



4. Setati minutul apăsând (+)/(-).



5. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.

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

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

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

### Prima curățare

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

### Înainte utilizării accesoriilor;

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

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

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

## 5 Utilizarea cuptorului

### Informații generale despre utilizarea cuptorului

#### Ventilator de răcire (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat.

Aceasta nu este o eroare.

#### Lumina cuptorului


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

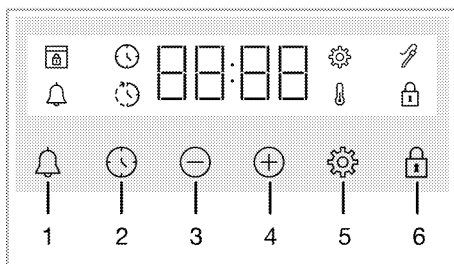
În unele funcții de funcționare, lampa nu se aprinde din cauza economiilor de energie.

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

### Funcționarea unității de control a cuptorului

#### Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului









- i** Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.  
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
- i** În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- i** Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- i** Dacă timpul de coacere este setat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- i** În cazurile în care timpul de gătit este setat; puteți anula automat atingând tasta  pentru o lungă perioadă de timp.



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



## Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere\*
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol sondă de carne\*
-  : Simbolul de blocare a tastelor
-  : Simbol temperatură
-  : Simbol setări
-  : Simbol de blocare ușă\*

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

## Pornirea cuptorului

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

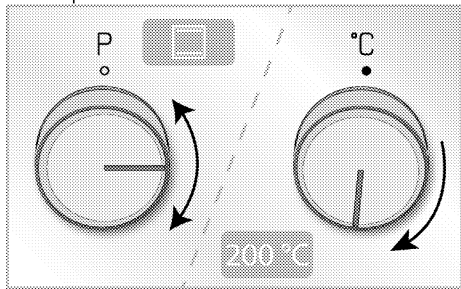
## Oprirea cuptorului

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



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

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

Exemplu:





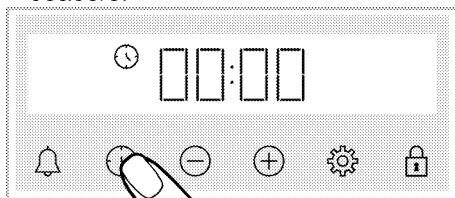
1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, folosind butonul de selectare a funcției.
2. Setați temperatura la care doriți să coaceți, folosind butonul de temperatură.

» Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile pe 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea gătitului apare secvențial. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).

## Prepararea prin setarea timpului de coacere;

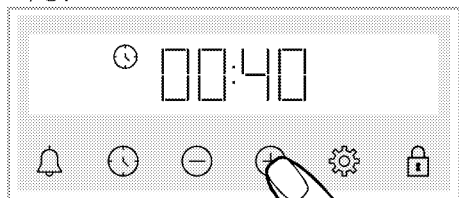
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



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

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



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

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

» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate.

Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și ℹ apare pe afișaj. Timpul de gătire cu numărătoare inversă și valoarea setată a temperaturii apar secvențial cu animație pe 3 linii lângă acestea. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul ℹ dispare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii.

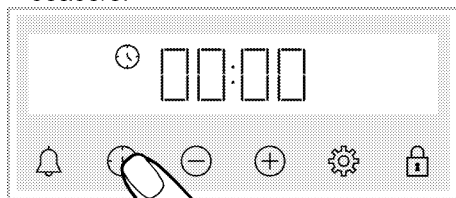
5. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) simbolul ⌚ clipește, iar cronometrul emite semnale sonore

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

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

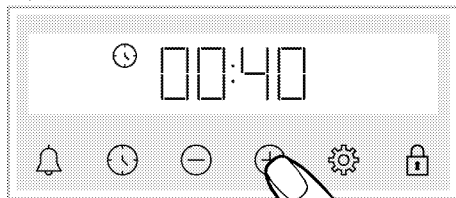
Prin selectarea temperaturii și funcției de operare specifice rețetei dumneavoastră, puteți seta timpul de coacere și ora de încheiere a coacerii la un moment de timp ulterior, permițând pornirea și oprirea automată a cuptorului.

1. Selectați funcția de coacere.  
2. Apăsați ⌚ până când simbolul ⌚ apare pe afișaj pentru timpul de coacere.





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

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



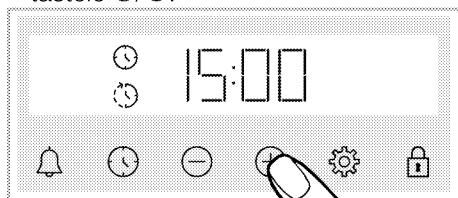
**i** Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, după 15 minute crește cu 5 minute.



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

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




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



» După setarea timpului de coacere, simbolul  și simbolul cu simbolul perioadei de timp apar constant pe afișaj. De îndată ce începe coacerea, simbolul  dispare.

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

» **Ceasul cuptorului calculează automat timpul pentru începerea coacerii, scăzând timpul de coacere din timpul de încheiere a coacerii setat.** Atunci când sosește ora începerii coacerii, funcția selectată a cuptorului va fi activată, iar cuptorul va fi încălzit la temperatura setată. Timpul de coacere setat începe contorizarea inversă și  apare pe afișaj. Timpul de gătire cu numărătoare inversă și valoarea setată a temperaturii apar secvențial cu animație pe 3 linii lângă acestea. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată, simbolul  dispare și cronometrul va emite un bip. Animația cu 3 linii de pe ecran se oprește și simbolul C apare continuu lângă valoarea temperaturii.

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

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

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

## Gătirea asistată cu abur

Cuptorul dumneavoastră este dotat cu funcție pentru gătitul asistat cu abur. În timpul gătirii, acest abur va asigura un rezultat îmbunătățit de gătit. Spre exemplu în cazul produselor de patiserie acest abur asigură o bună creștere a acestora, vor fi mai luminoase iar crusta va fi mai crocantă. Mai mult, în cazul cărnii, gătitul asistat cu abur reduce pierderea umezelii, prin urmare carnea este mai suculentă și delicioasă.

**i** Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătit asistat cu abur specificate în manualul de utilizare.

**i** Capacitatea rezervorului de apă este de 250 ml. Când gătiți, nu adăugați mai mult de 250 ml de apă în rezervor.

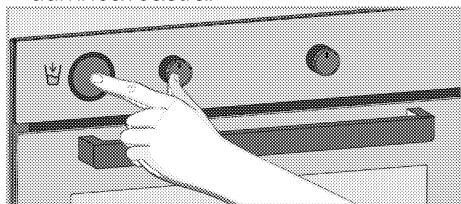
**i** Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

**i** Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătit asistat cu abur. Aburul eliberat vă poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

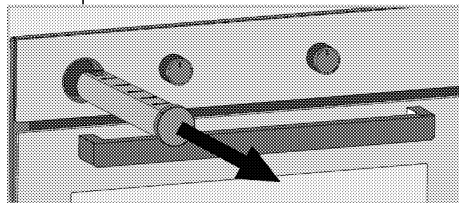
**i** Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătit asistat cu abur, după ce cuptorul s-a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.

### **Pentru gătit asistat cu abur:**

1. Consultați în tabel, gătit asistat cu abur pentru configurarea funcției, temperatura și timpul potrivit pentru tipul de alimente și începeți procesul de gătit. Pentru tipul de alimente care nu sunt indicate în tabel, puteți determina cantitatea de apă, temperatură, funcția de gătit și timpul.
2. Așezați alimentele pe raftul recomandat.
3. Când este momentul adăugării apei, conform tabelului de gătit, apăsați indicatorul pentru rezervor de apă de pe panoul de comandă al cuptorului dumneavoastră.

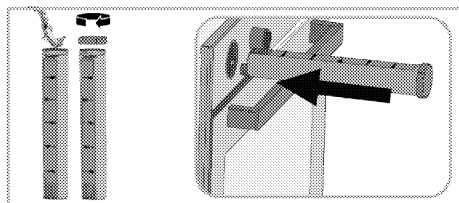


4. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



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

**i** Nu utilizați apă distilată sau filtrată. Utilizați numai apă îmbuteliată. Nu adăugați soluții inflamabile, care conțin alcool sau particule solide în recipientul pentru apă.





6. Închideți capacul și așezați rezervorul în compartimentul său. Împingeți rezervorul de apă până la capăt.  
» Apa din rezervor va curge ușor la baza cuptorului pentru a genera abur în sprijinul alimentelor dumneavoastră.
7. La finalul procesului de gătit, rotiți butoanele pentru funcție și temperatură în poziția off (oprit), astfel veți opri cuptorul.

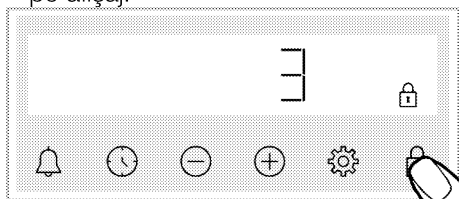
**i** După fiecare ciclu de gătit asistat cu abur, verificați dacă există apă pe baza cuptorului. Dacă da, folosiți o cârpă uscată pentru a șterge apa după ce cuptorul s-a răcit. În caz contrar, apa rămasă pe baza cuptorului ar putea duce la formarea de calcar.



## Setări



### Activarea blocării tastelor


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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.






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

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

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

### Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați  până când simbolul  dispare de pe afișaj.


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



### Setarea alarmei

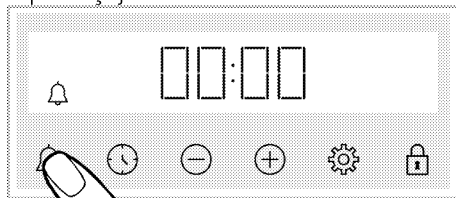
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

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

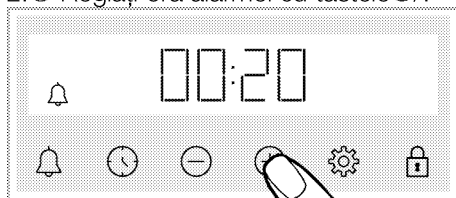
Imediat ce timpul setat a expirat, ceasul emite o alarmă sonoră.


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

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.



2.  Reglați ora alarmei cu tastele  / .



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





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

### Dezactivarea alarmei



1. La sfârșitul perioadei de alarmă, alarma sonoră se emite timp de două minute. Apăsați orice tastă, pentru dezactivarea alarmei sonore.

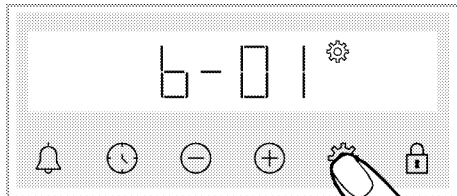
» Alarma sonoră se oprește, iar ora apare pe afișaj.

### Dacă doriți să anulați alarma;

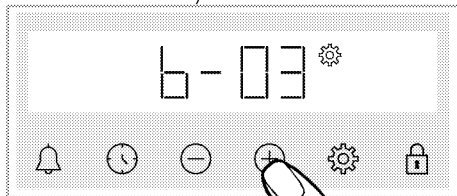
1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când apare „00:00”.
2.  puteți, de asemenea, să anulați alarma apăsând lung tasta.


## Modificarea nivelului volumului

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





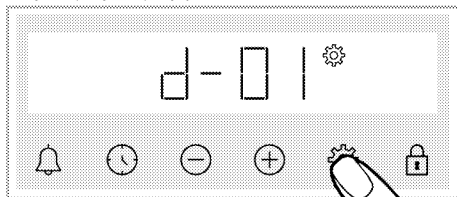
2. Setați nivelul dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



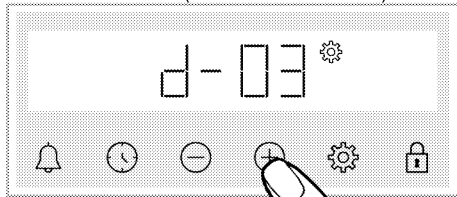
3. Apăsăți tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.


## Setarea luminozității afișajului

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





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

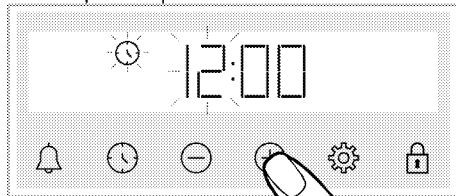


- » Apăsăți tasta  pentru confirmare, sau setarea este activată la scurt timp, fără apăsarea vreunei taste.

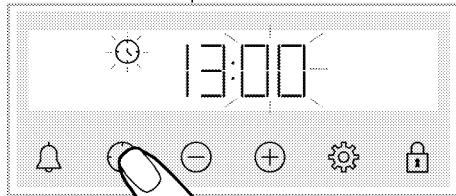
## Modificarea orei

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior,

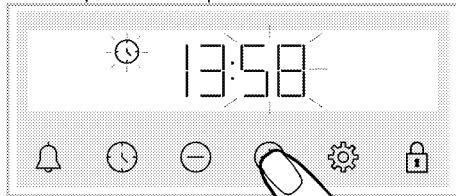
1. Apăsăți  până când simbolul  apare pe afișaj.
2. Setăți ora apăsând  $\oplus/\ominus$ .




3. Apăsăți tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Setăți minutul apăsând  $\oplus/\ominus$ .



5. Apăsăți tasta  sau  pentru a confirma setarea.

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

## 6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor. În plus, puteți regăsi unele dintre alimentele testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

### Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea alimentelor. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft, în timpul coacerii.

### Produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă doriți să folosiți un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă intenționați să gătiți folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a produselor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Matrițele din metal, ceramică și sticlă extind timpul de gătit, iar suprafața inferioară a alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă utilizați hârtie de gătit în timpul gătitului, se poate observa o mică rumenire pe suprafața inferioară a

alimentului. În acest caz, poate fi necesar să prelungești timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

### Indicații pentru coacerea prăjiturilor

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

temperatura și creșteți timpul de coacere.

### Indicații pentru coacerea produselor de patiserie

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

### Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

#### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35



Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	<b>Modele cu rafturi de sârmă: 3</b> <b>Modele fără rafturi de sârmă: 2</b>	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	35 ... 45
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Produse de patiserie cu cremă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40
Prăjitură	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	1 – 4	180	35 ... 45
Produse de patiserie cu cremă	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Tabletă de gătit pentru Încălzire ventilator eco - funcție de operare

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

### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

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

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

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

## Carne, pește și pui

### Punctele cheie ale prăjirii

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

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

## Tablet de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1.5 - 2.0 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui fript (1.8- 2 kg)	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Turcia (5.5 kg)	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	Tavă standard*	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
	Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

## Grăitoare

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

## Avertismente generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- **Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca 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 urmează să o introduceți trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie inclusă cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

## Tabel de preparare la grătar

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

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

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

## Gătit cu abur

### Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi efectuată numai cu funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manual. Pentru funcțiile de gătit asistat cu abur, consultați secțiunea "Funcții de operare a cuptorului".
- Dacă se recomandă preîncălzirea în masa de gătit, asigurați-vă că ați introdus alimentele în cuptor după preîncălzire. Timpurile specificate la momentul udării indică timpul scurs după preîncălzire.
- Masa de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit cu abur și timpul de gătit care nu sunt enumerate în tabel.
- Gătiți-vă gătit cu abur cu o singură tavă.

### Tabel de gătit pentru gătit cu abur

#### Sugestii pentru gătit cu o singură tavă

Aliment	Pozitie pe raft / Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Temperatură (°C)	Cantitate a de apă de utilizat (ml)	Timp de udare (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
Pâine întreagă	2 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	200	după preîncălzire	30 ... 40	820
Pui fript (1.8-2 kg)	2 / Grătar de sârmă* Așezați o tavă pe un raft inferior	Funcție „3D”	25 min. 250/max, apoi 190	250	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte(O bucată de)	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	250	15	40 ... 55	1000
Coadă de miel cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	170	250+250***	după preîncălzire	90 ... 110	2000
Gogoși cu drojdie	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	1200
Cheesecake	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	120	150	înainte de preîncălzire	50 ... 60	1450
Ciocănele de pui	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	200	150	după preîncălzire	25 ... 35	800
Cartofi copti	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	190	150	25	45 ... 55	500
Pâine cu hamburger	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	150	după preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	3 / Tavă standard*	Funcție „3D”	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	500

Aliment	Poziție pe raft / Accesorii u de utilizare	Funcție utilizată	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Temp de udare (min.)**	Temp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aproximativă (în gr.)
---------	--	-------------------	------------------	------------------------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------------

\* 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.

## Rețete de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform

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

## Tablet de gătit pentru alimentele de încercare

### Sugestii pentru gătit 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
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	<b>Modele cu rafturi de sârmă: 3</b> <b>Modele fără rafturi de sârmă: 2</b>	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă standard*	Încălzire ventilator	<b>Modele cu rafturi de sârmă: 3</b> <b>Modele fără rafturi de sârmă: 2</b>	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
---------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------	---------------------------------

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Sugestii pentru gătit cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25
Torturi mici	2-Tavă standard* 4-Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 - 4	Modele cu rafturi de sârmă: 150 Modele fără rafturi de sârmă: 140	Modele cu rafturi de sârmă: 25 ... 35 Modele fără rafturi de sârmă: 30 ... 40

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

### Grăitoare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Țimp de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250/max	1 ... 3
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250/max	20 ... 30

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

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

## 7 Întreținere și curățare

### Informații generale privind curățarea

#### **▲ Avertismente generale**

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

#### **Suprafețe de inox și oțel inoxidabil**

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea

suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

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

#### **Suprafețe emailate**

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

#### **Suprafețe catalitice**

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de



email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.

- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

### **Suprafețe de sticlă**

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

### **Piese de plastic și suprafețe vopsite**

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

### **Curățarea accesoriilor**

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

### **Curățarea panoului de comandă**

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

## Curățarea interiorului cuptorului (zona de preparare)

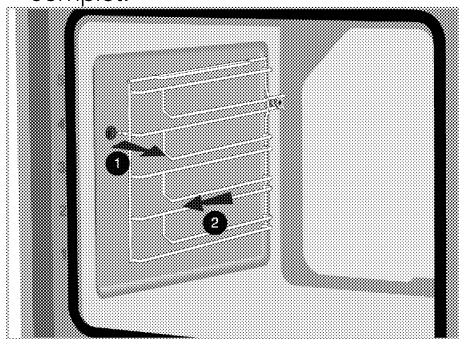
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea „Pereții catalitici” pentru informații. Dacă aparatul dumneavoastră reprezintă un model cu rafturi de sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

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



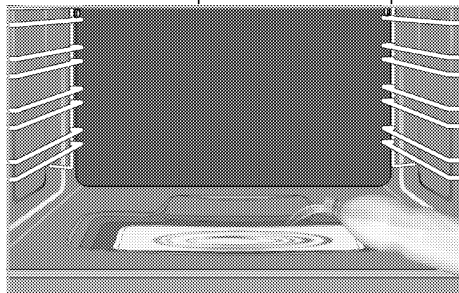
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

## Curățarea 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.
3. Curățați bazinul de apă cu apă cu o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.

**i** 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 spori eficiența de curățare a calcarului care poate apărea în bazinul de apă de la baza cuptorului, după fiecare 10 utilizări, în plus față de pașii de mai sus:**

Selectați o funcție de operare în care elementul de încălzire inferior este activ și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 2-3 minute la 100 °C. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați interiorul cuptorului și grătarul cu Quick&Shine, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului dvs., în bazinul cu apă de la baza cuptorului și lăsați-l așa timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de la baza cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați.

### **Auto-curățare pirolitică**

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

### **Avertizări generale**



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

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



Înainte de a utiliza funcția de auto-curățare pirolitică îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (n dacă sunt disponibile). În caz contrar, accesoriile și rafturile laterale vor fi distruse.



Dacă produsul dumneavoastră este echipat cu un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.



Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte sensibilă și se poate deteriora ușor.

Dacă garnitura ușii cuptorului este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă obținută de la un service autorizat.

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.
2. Înainte de ciclul de curățare, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.





Goliți rezervorul de apă înainte de a începe auto-curățarea pirolitică. Deoarece interiorul cuptorului va atinge o temperatură ridicată în timpul curățării, dacă se introduce apă în cuptor în acest timp, pot apărea zgomote puternice și deteriorări ale suprafeței interioare a cuptorului.

3. Selectați funcția „Pyrolysis (Piroliză)” (auto-curățare).

**P2:00** va clipi pe ecran. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție Eco-piroliză, „**Pro**” apare pe ecran timp de 2 secunde, apoi **P2:00** începe să clipească.



**i** Dacă textul „**Pro**” și „**ECO**” nu apare mai întâi pe ecran, produsul dumneavoastră nu este ărevăzut cu funcția Eco piroliză.

4. Setati butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „**max**” (maxim) temperatură.
5. Odată ce funcția de piroliză începe, **P2:00** se va aprinde constant și va începe să cronometreze. Timpul pentru auto-curățare (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi reglată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbolul de blocare  apare pe afișajul de timp și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Aceasta rămâne blocată o perioadă de timp după terminarea funcției de piroliză. Nu forțați încuietoearea ușii folosind mânerul înainte ca simbolul de blocare să dispară.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe ecran apare „**End**”.
8. După ce este afișat „**End**”, încheiați procesul setând butoanele de funcție și temperatură în poziția 0 (OFF-OPRIT).
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile de grăsime cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsati orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



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


### **Mod auto-curățare eco pirolitică Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**

Dacă cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția „Piroliză - mod economic”. Funcția „Piroliză - mod economic” este mai scurtă decât funcția „Piroliză”. Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția „Piroliză - mod economic” să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția „Piroliză”.


1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor. La modelele cu raft lateral; nu uitați să scoateți rafturile laterale.
2. Înainte de ciclul de curățare, îndepărtați murdăria de pe suprafețele exterioare și interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.
3. Selectați funcția „Pyrolysis (Piroliză)” (auto-curățare). „**Pro**” apare pe ecran pentru 2 secunde apoi **P2:00** începe să clipească.
4. Touch tasta  sau .
- » „**ECO**” apare pe ecran pentru 2 secunde apoi **P1:30** începe să clipească.
5. Setati butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „**max**” (maxim) temperatură.
6. Când funcția eco-piroliză începe, **P1:30** luminează continuu și începe numărătoreea inversă. Timpul pentru auto-curățare (1,5 ore) apare pe ecran.

Această perioadă nu poate fi modificată.

7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de auto-curățare, simbolul de blocare  apare pe afișajul de timp și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Aceasta rămâne blocată o perioadă de timp după terminarea funcției de piroliză. Nu forțați încuietoria ușii folosind mânerul înainte ca simbolul de blocare să dispară.
8. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe ecran apare **"End"**.
9. După ce este afișat **"End"**, încheiați procesul setând butoanele de funcție și temperatură în poziția 0 (OFF-OPRIT).
10. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile de grăsime cu un amestec de apă și oțet.
11. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

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

## Curățarea ușii cuptorului

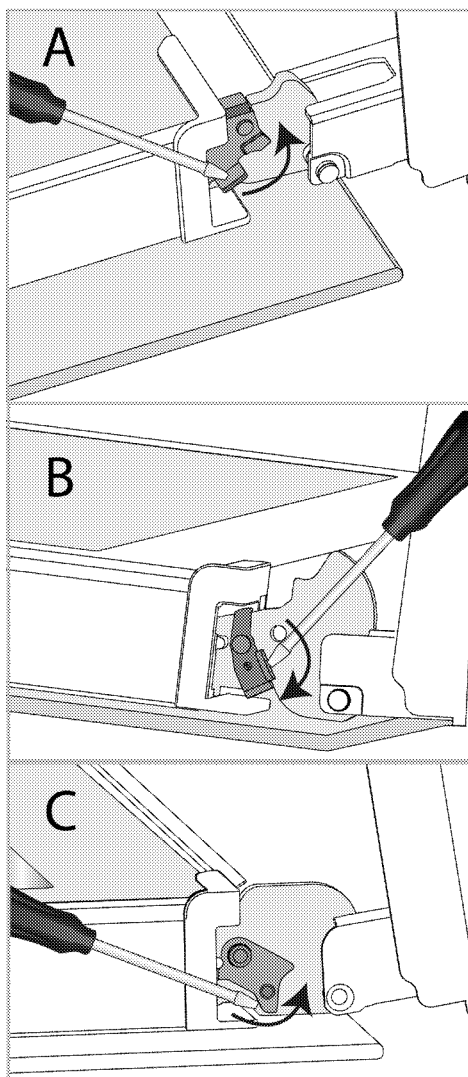
 Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea

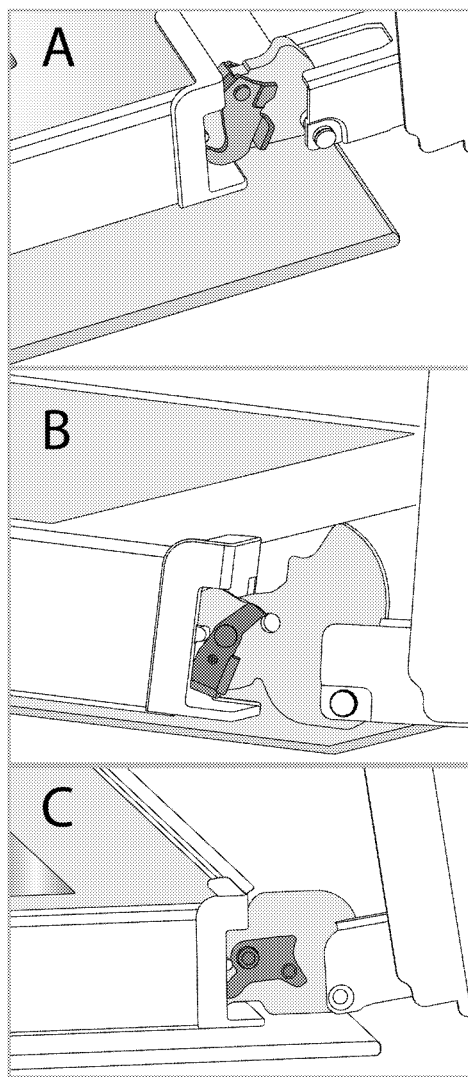
geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

## Îndepărtarea ușii cuptorului

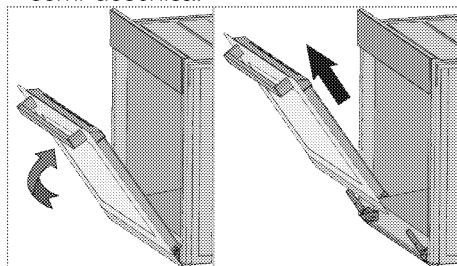
1. Deschideți ușa cuptorului.
  2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.
- Tipul balamalei (A), (B), (C) variază în funcție de modelul produsului. Figurile de mai jos arată cum să deschideți toate tipurile de articulații.
- (A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.
- (B) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși cu închidere ușoară.
- Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă



Închidere balama - poziție deschisă  
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



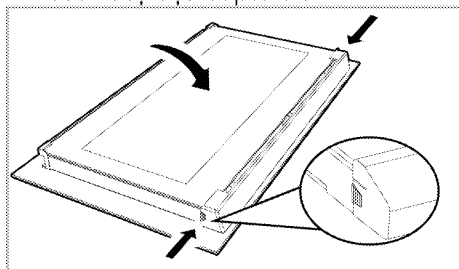
4. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

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

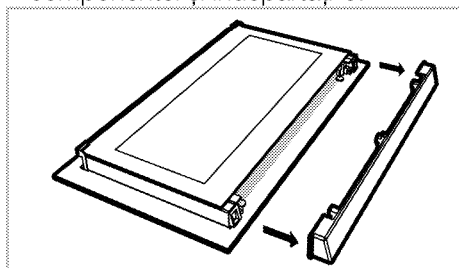
## Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

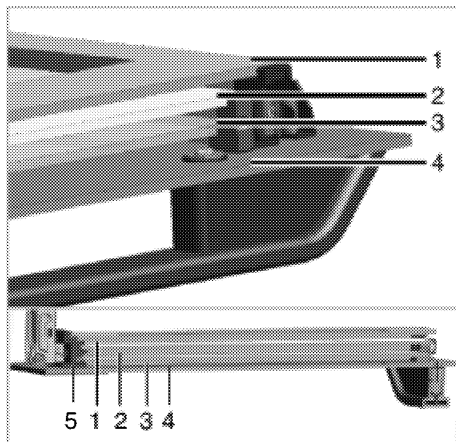
1. Deschideți ușa cuptorului.



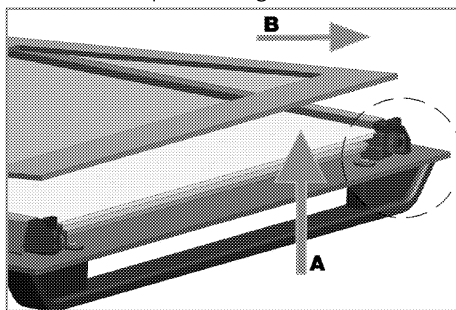
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



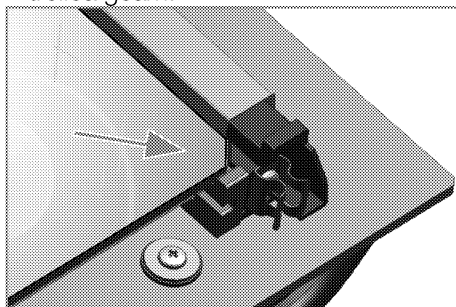
3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



- 1 Geamul de la extrema interioară
- 2 Al doilea geam
- 3 Al treilea geam
- 4 Geam exterior
- 5 Fantă de plastic a geamului- interior



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



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

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

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

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

**i** După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

## Curățarea lămpii cuptorului

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

## Înlocuirea lămpii cuptorului

### ⚠️ Avertismente generale

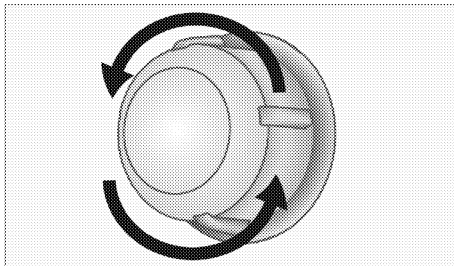
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service

autorizați sau de la un tehnician cu licență.

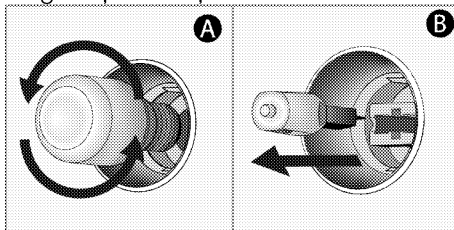
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în figură.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie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

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

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



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

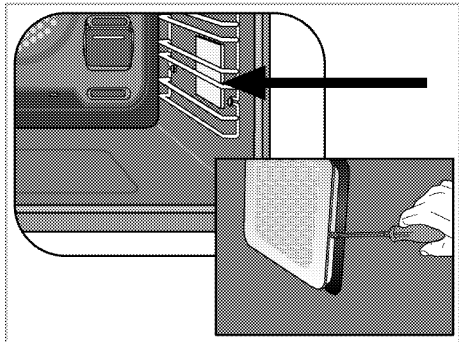


4. Repoziționați capacul de sticlă.

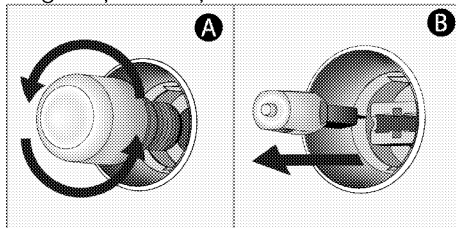


**În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,**

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



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



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

## 8 Depanare

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

### Cuptorul degajă abur, în timpul funcționării.

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

### În timpul coacerii, se formează picături de apă.

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

### Aparatul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

### Aparatul nu funcționează.

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

### Becul cuptorului nu funcționează.

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

### Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> *Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.*
- La modelele echipate cu cronometru, cronometrul nu este reglat. >>> *Reglați ora.*
- Alimentarea este întreruptă. >>> *Verificați dacă se realizează alimentarea. Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> *Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa cuptorului nu se va aprinde.*

### (La modelele cu cronometru) Afişajul ceasului clipeşte sau simbolul este aprins.

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

## Coduri/motive de eroare și soluții posibile - Pentru cuptor

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 8 - Er 27	Erori senzor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 59 - Er 64	Erori ușă cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (pentru cuptoare cu funcție de abur)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 72 - Er 80	Erori hardware	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție Homewhiz)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.
Er 93 - Er 99	Erori placă electronică și cronometru	Contactați centrul de service autorizat pentru a elimina eroarea.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

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

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto: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

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



# GRUNDIG

## Вградена фурна

Ръководство за употреба



BG



РЕЦИКЛИРАНА И  
РЕЦИКЛЕРУЕМА ХАРТИЯ

## Уважаеми клиенти,

### Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Grundig Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

**БЕЛЕЖКА** Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Инструкции за безопасност 4**

Цел на употреба ..... 4  
 Безопасност за деца, уязвими хора и  
 домашни любимци ..... 5  
 Електрическа безопасност ..... 6  
 Безопасност при транспортиране ..... 7  
 Безопасност при монтаж ..... 8  
 Безопасност при употреба ..... 8  
 Предупреждения за температура ..... 9  
 Използване на аксесоари ..... 9  
 Безопасност при готвене ..... 10  
 Парна система ..... 11  
 Безопасност при поддръжка и  
 почистване ..... 11  
 Самопочистване с висока температура  
 (Пиролиза) ..... 13

**2 Инструкции за околната  
среда 14**

Регулиране на отпадъците ..... 14  
 Съвместимост с WEEE Директива за  
 изхвърляне на отпадъчни продукти 14  
 Изхвърляне на опаковъчните материали  
 ..... 14  
 Препоръки за пестене на енергия ..... 14

**3 Вашият продукт 16**

Въведение на продукта ..... 16  
 Представяне и използване на  
 контролния панел на продукта ..... 17  
 Управление на фурната ..... 17  
 Работни функции на фурната ..... 18  
 Продуктови аксесоари ..... 20  
 Използване на продуктовете аксесоари  
 ..... 21  
 Технически спецификации ..... 23

**4 Първоначална употреба 24**

Първоначална настройка ..... 24  
 Първоначално почистване ..... 24

**5 Как да работите с фурната 26**

Обща информация за използването на  
 фурната ..... 26  
 Работа на контролната единица за  
 управление на фурната ..... 26  
 Готвене на пара ..... 30  
 Настройки ..... 31

**6 Обща информация за готвене  
34**

Общи предупреждения за готвене във  
 фурната ..... 34  
 Сладкиши и храна на фурна ..... 34  
 Месо, риба и домашни птици ..... 38  
 Грил ..... 39  
 Готвене с пара ..... 40  
 Тестови храни ..... 42

**7 Поддържане и грижа 44**

Обща информация за почистване ..... 44  
 Почистване на аксесоарите ..... 45  
 Почистване на контролния панел ..... 46  
 Почистване на вътрешността на фурната  
 (зона за готвене) ..... 46  
 Пиролитично самопочистване ..... 47  
 Почистване на вратата на фурната ..... 50  
 Изваждане на вътрешното стъкло на  
 вратата на фурната ..... 52  
 Почистване на лампата във фурната ..... 53

**8 Отстраняване на проблеми 55**

## 1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
  - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
  - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
  - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
  - ⚠ Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
  - ⚠ Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
  - ⚠ Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
  - ⚠ Не извършвайте технически модификации на продукта.
- ⚠ Цел на употреба**
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
  - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
  - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
  - Фурната може да се използва за размразяване,

печене, пържене и приготвяне на храна на скара.

- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



**Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци**

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени

способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.

- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да сядат върху нея. Така можете да обърнете

фурната или да повредите пантите на вратите.

- (Ако вашият продукт има щепсел) За безопасността на децата изключете щепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



### Електрическа

#### безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на

електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.

- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма захранващ кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност

също се нагрива.

Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта

от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

(Ако вашият продукт има щепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



**Безопасност при транспортиране**

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен. Продуктът не трябва да се транспортира, когато в него има вода. Може да се транспортира след приключване на източване на водата.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



#### Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на

топлина (радиатори, печки и др.).

- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.



#### Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.

- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
- Дръжката на фурната не е сушилна за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.



Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават

до продукта без да са придружавани от възрастен.

- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.
- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".

- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.



### Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загревайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.

- Поставяйте хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.
- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!



- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.



#### Парна система

- При готвене с пара, отварянето на вратата може да доведе до изпускане на пара, което създава риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата.
- Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.
- Ако влагата остане във фурната след готвене с помощта на пара, това може да причини корозия. Оставете фурната да изсъхне след готвене. Не

съхранявайте мокри храни във фурната дълго време.

- Не използвайте аксесоари, които могат да корозират от пара по време на готвене.
- Внимавайте да не разливате вода по повърхността на фурната или нежеланите повърхности, когато изваждате или поставяте резервоара за вода.
- Внимавайте когато изваждате храната след готвене на пара, от аксесоарите може да изтича гореща течност.
- Когато готвите с пара, се препоръчва да добавите толкова вода, колкото е количеството в тавата за готвене.




Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!

- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.
- След всяко готвене с пара, останалата вода в резервоара за вода трябва да се източи и резервоарът с вода да се почисти. Използването на вода, останала в камерата при следващото готвене, създава проблеми по отношение на хигиената.
- Не мийте резервоара за вода в съдомиялната машина. Избършете резервоара с вода с чиста влажна кърпа, подсушете го със суха кърпа и го съхранявайте по този начин. Никога не подсушавайте резервоара във фурната.
- За котлен камък, който може да се образува в резервоара с вода, 200 мл вода и 1 чаена лъжичка лимонова киселина се поставят в резервоара и се оставят за 1 час. След това се измива с много вода и се изсушава. Препоръчва се тази процедура да се прилага на всеки 4-5 употреби.
- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за да почистите основата на фурната. Не почиствайте варовика, който може да остане върху основата на фурната, чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.
- За да премахнете варовика, който може да

- възникне във водния басейн на основата на фурната след операции за лесно готвене с пара с помощта на пара, добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към водния басейн на основата на фурната при стайна температура след всеки 2 или 3 операции и след това изчакайте 30 минути. След 30 минути почистете това място с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.
- Препоръчва се вътрешността на фурната да се почиства с оцетна вода и кърпа за петна от вар, които могат да се появят на шасито след готвене с пара.

 **Самопочистване с висока температура (Пиролиза)**

- По време на самопочистване повърхностите стават погорещи, отколкото при стандартна употреба. Пазете децата далеч от тях.
- Горещите повърхности причиняват изгаряния! Не докосвайте продукта по време на самопочистване и дръжте децата далеч от продукта. Изчакайте поне 30 минути, преди да отстраните остатъците.
- По време на самопочистване ще се отделя дим поради изгарянето на остатъци от храна. Проветрете добре кухнята си по време на процеса на почистване.
- Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храната вътре във фурната със сапунена кърпа. Извадете всички аксесоари и прибори за готвене от фурната. Ако вашият продукт има пирозоляционен аксесоар (устойчив на самопочистване при високи температури), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната.
- Ако във вашата фурна има плот, не работете с плота по време на самопочистване.

## 2 Инструкции за околната среда

### Регулиране на отпадъците Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

### Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

### Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

### Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

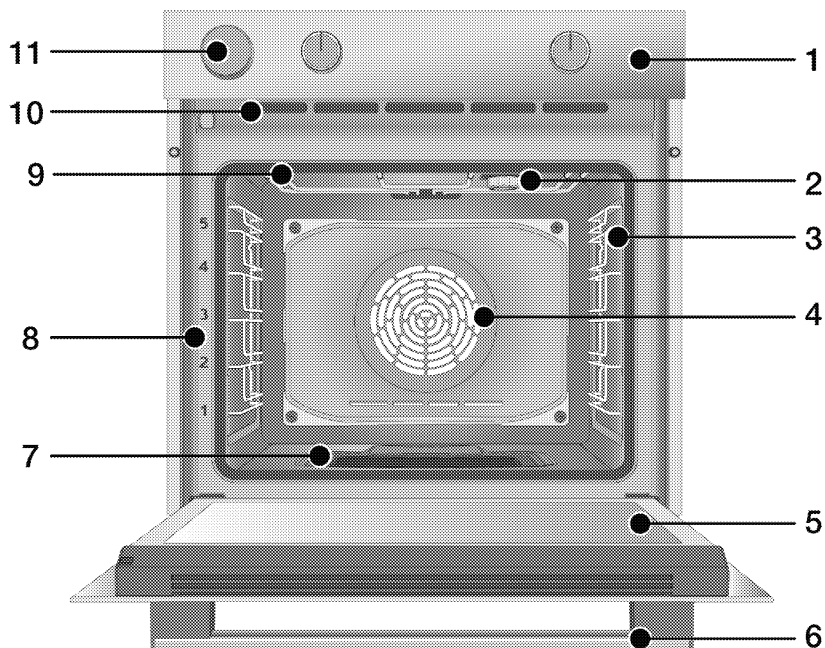
- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко

вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.

- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

### 3 Вашият продукт

#### Въведение на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа\*
- 3 Телени стелажи\*\*
- 4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)
- 5 Врата
- 6 Дръжка
- 7 Водна яма за готвене с помощта на пара
- 8 Положение на рафта
- 9 Горен нагревател
- 10 Вентилационни отвори

- 11 Резервоар за вода

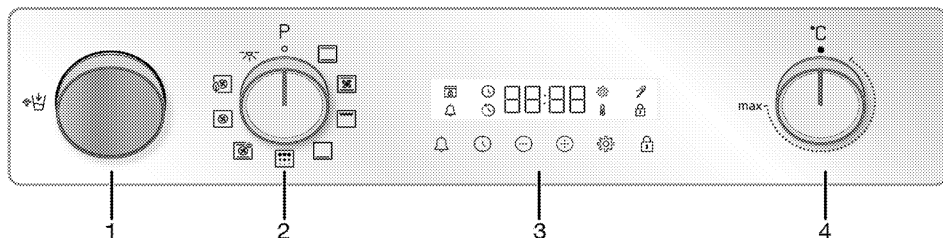
\* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

\*\* В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

## Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

### Управление на фурната



- 1 Резервоар за вода
- 2 Бутон за избор на функция
- 3 Таймер
- 4 Бутон за температурата

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутона.

#### Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутона за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

#### Бутон за температурата

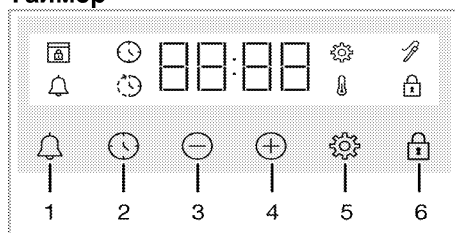
Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутона за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

#### Температурен индикатор

Можете да видите вътрешната температура на фурната на екрана на таймера. Фурната се загрева, докато достигне зададената температура и поддържа тази температура, а 3-линейната анимация за нагриване мига вдясно. Когато температурата на фурната достигне зададената стойност,









тази анимация спира и символът "C" се появява постоянно до зададената стойност на температурата.

#### Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване







#### Символи на дисплея

-  : Символ на времето за готвене
-  : Символ за крайно време за готвене\*
-  : символ Аларма
-  : Символ на сондата за месо\*
-  : Символ за заключване
-  : Символ за температура
-  : Символ за настройки
-  : Символ за заключване на вратата\*




\* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

## Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната:	-	Във фурната не работи нагревател. Светва само лампата във фурната.
	Горен и долен нагревател	40-280	Храната се загрева отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	40-220	Включен е само долния нагревател. Подходящ за храни, които имат нужда от загар на дъното.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	40-280	Горещият въздух, нагряван от горните и долните нагреватели, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	40-280	Горещият въздух, нагряван от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за готвене на храна в много тави на различни нива.
	Нагревател с еко вентилатор	160-220	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.



Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	"3D" функция	40-280	Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за готвене с пара.
	Пълен грил	40-280	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-големи количества.
	Пиролиза	-	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Прочетете обясненията в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.

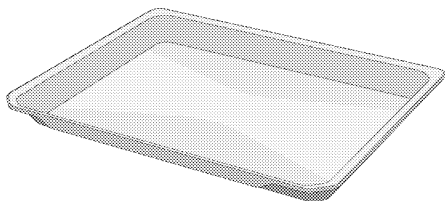
## Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

---

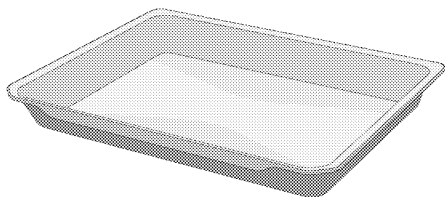
**БЕЛЕЖКА :** Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.

---



### Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.

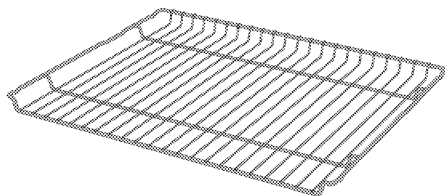


### Дълбока тава

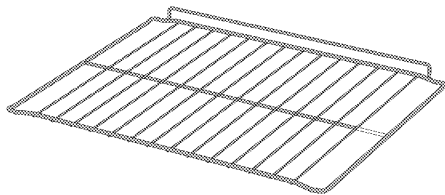
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скарата.

---

### Модели с телени рафтове:



### Модели без телени рафтове:



### Телен грил

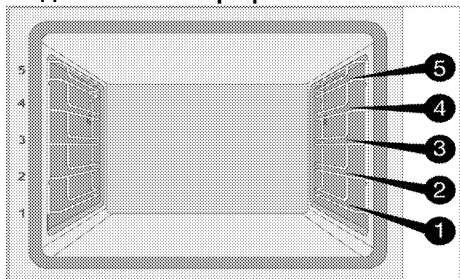
Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желания рафт.

## Използване на продуктите аксесоари

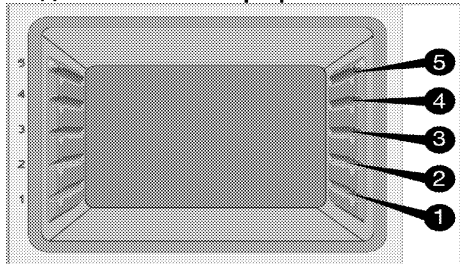
### Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

### Модели с телени рафтове



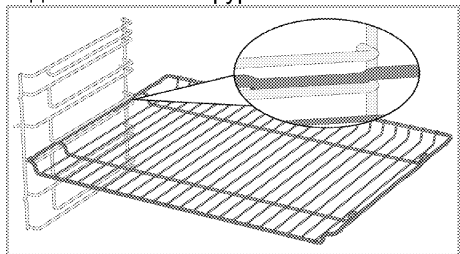
### Модели без телени рафтове



### Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

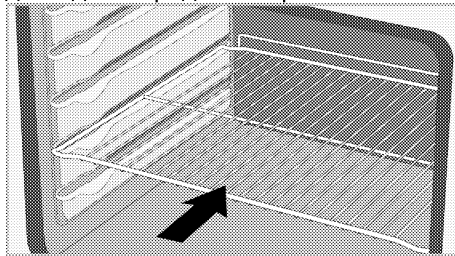
#### Модели с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



#### Модели без телени рафтове:

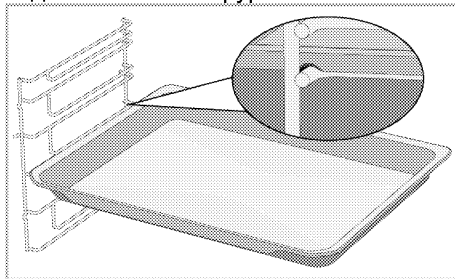
Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



### Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

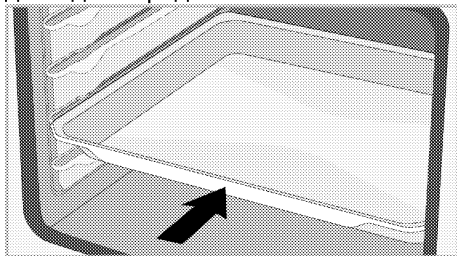
#### Модели с телени рафтове:

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред. За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



### Модели без телени рафтове:

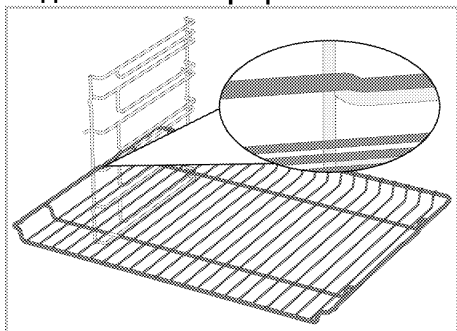
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



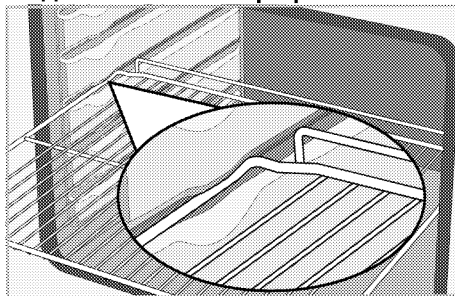
### Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

### Модели с телени рафтове

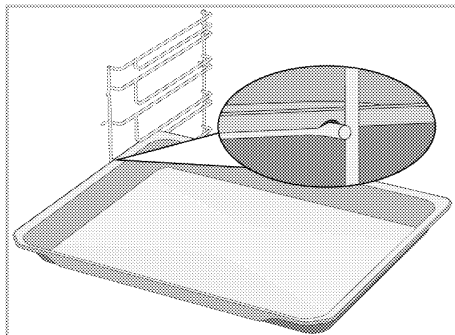


### Модели без телени рафтове



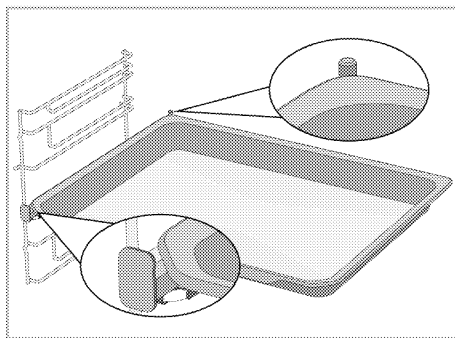
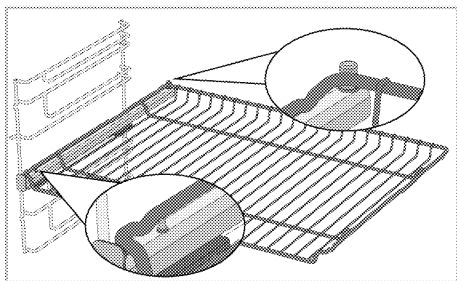
### Функция за стопиране на решетката за грил - Модели с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



### Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-Модели с телени рафтове и телескопични релси

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).



## Технически спецификации

### Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)	590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Напрежение / Честота	220-240 V~; 50 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Общо потребление на енергия	2,7 kW
Тип фурна	Многофункционална фурна

# Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгриване на вентилатора (ако има) такива функции.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2-Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.

- i** Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
- i** Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
- i** Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

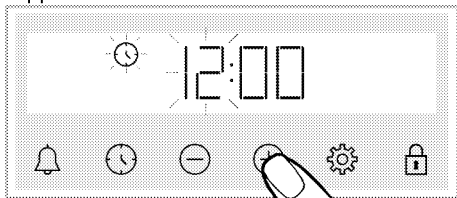
## 4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

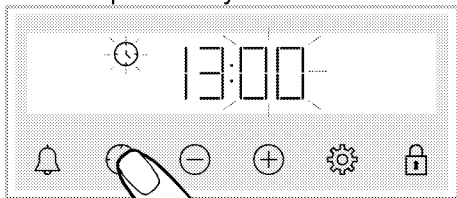
### Първоначална настройка

**i** Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

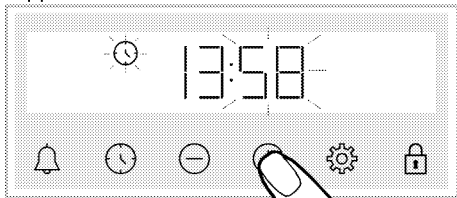
1. Когато фурната се включва за първи път, полето "12:00" и ⌚ символът ще мигат на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете ⊕/⊖.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете ⊕/⊖.



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ бутон.  
» Времето на деня е зададено и ⌚ символът изчезва на екрана.

**i** Ако първият път не е зададен, "12:00" и ⌚ символите продължават да мигат и фурната ви няма да стартира. За да работи фурната ви, трябва да потвърдите часа на деня, като зададете часа на деня или докоснете ⌚ бутона, когато е на "12:00". Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

**i** Настройките на текущото време се отменят в случай на прекъсване на захранването. Трябва да се настрои отново.

### Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

**Преди да използвате аксесоарите;**  
Почистете аксесоарите, които  
изваждате от фурната, с вода и  
препарат и мека гъба за почистване.

**БЕЛЕЖКА** Повърхността може да се  
**А** повреди от някои  
почистващи препарати и  
материали. Не  
използвайте агресивни  
почистващи препарати,  
прахообразни/кремообра  
зни препарати или остри  
предмети при  
почистването.

**БЕЛЕЖКА** По време на първата  
употреба за няколко  
часа могат да  
възникнат дим и  
миризма. Това е  
съвсем нормално.  
Стаята трябва да е с  
добра вентилация за  
да се премахне  
пушека и миризмата.  
Избягвайте директно  
вдишване на  
излизащия пушек и  
миризма.

## 5 Как да работите с фурната

### Обща информация за използването на фурната

#### Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

#### Осветление на фурната

Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време.





При някои работни функции лампата не свети поради икономия на енергия.

Ако искате лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работната функция "Лампа на

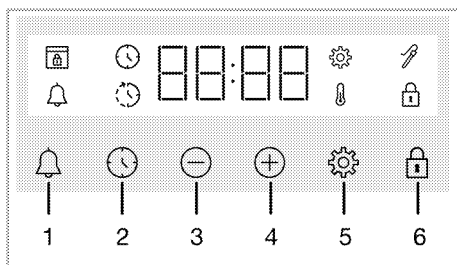
фурната:" с копчето за избор на функция.

### Работа на контролната единица за управление на фурната

#### Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

-  Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
-  Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Моля, изчакайте кратко време, за да бъдат запазени настройките.
-  Ако е направена настройка за готвене, времето на деня не може да се регулира.
-  Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на екрана.
-  В случаите, когато е зададено времето за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете дълго  бутона.





- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

### Символи на дисплея

- : Символ на времето за готвене
- : Символ за крайно време за готвене\*
- : символ Аларма
- : Символ на сондата за месо\*
- : Символ за заключване
- : Символ за температура
- : Символ за настройки
- : Символ за заключване на вратата\*

\* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

### Включете фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

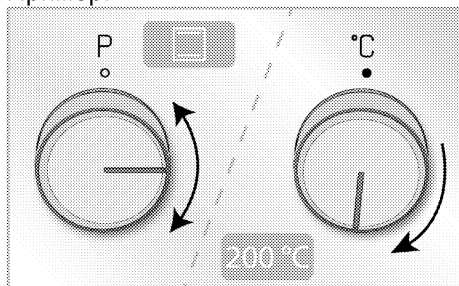
### Изключете фурната.

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

## Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.

Пример:



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

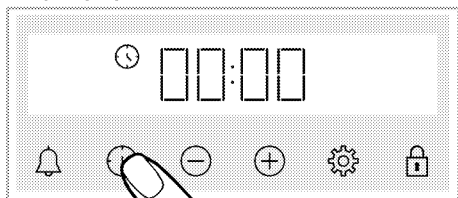
» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и ще се появи на дисплея. На дисплея се появяват зададената стойност на температурата и анимациите от 3 реда. След това времето, изминало от началото на готвенето, се появява последователно. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът изчезва, когато таймерът издава звуков сигнал. Анимацията от 3 реда на екрана спира и символът С се появява непрекъснато до стойността на температурата. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва сами да контролирате готвенето и да

я изключите. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

### Готвене чрез задаване на времето за готвене;

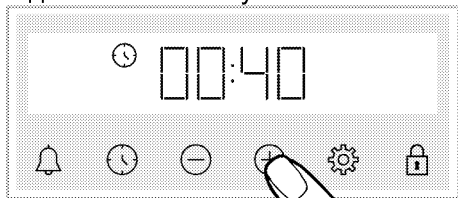
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



- i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете + директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с +/− бутони.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете +/− бутони.



- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва да отброява ⏱ и се появява на дисплея. Отброяването на времето за готвене и зададената температура се появяват последователно с 3 анимации до тях. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът ⏱ изчезва, когато таймерът издава звуков сигнал. Анимацията от 3 реда на екрана спира и символът С се появява непрекъснато до стойността на температурата.

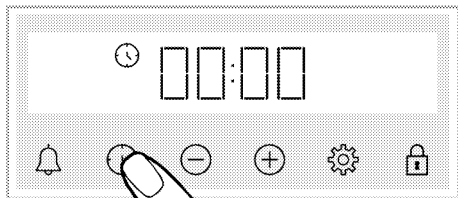
5. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал
6. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

**За да зададете времето за край на готвене на по-късно време; (варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.)**

Избирайки температурата и работната функция, специфични за вашето хранене, можете да настроите времето за готвене и времето за готвене на по-късно време, което позволява на фурната

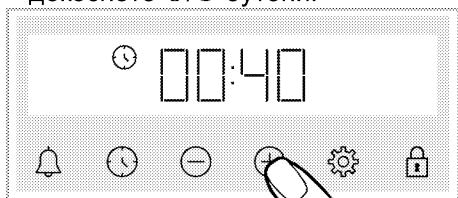
да се стартира и изключи автоматично.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



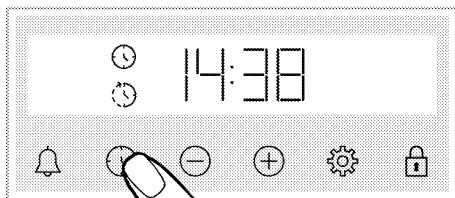
- i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете ⊕ директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с ⊕/⊖ бутони.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.

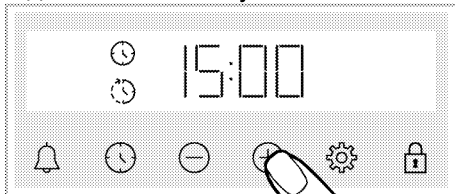


- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

- » След като е зададено времето за готвене, ⌚ символът постоянно се показва на екрана.
4. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



5. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



- » След като зададете времето за край на готвене, ⌚ символът и ⌚ символът със символа за период от време ще се появяват постоянно на дисплея. Щом започне готвенето, ⌚ символът изчезва.
6. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.  
» **Времето на фурната изчислява времето за започване на готвене, като се извади времето за готвене от крайния час на готвене, който сте задали.** Когато настъпи времето за стартиране на готвенето, избраната функция се активира и фурната се загрява до зададената температура. Зададеното време за готвене започва да отброява ⌚ и се появява на дисплея. Отброяването на времето за готвене и зададената температура се появяват последователно с 3 анимации до тях. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът ⌚ изчезва, когато таймерът издава звуков сигнал. Анимацията от 3 реда на екрана спира и символът С се появява непрекъснато до стойността на температурата.
  7. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End"

се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал

8. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението.

Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

- i** Ако някой бутон е натиснат в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторното функциониране на фурната в края на предупреждението, поставете копчето за температура и функционалното копче на "0" положение и изключете фурната.

## Готвене на пара

Вашата фурна има функция за готвене с пара. По време на готвенето тази пара ще гарантира по-добри резултати. Парата гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, кората е по-хрупкава и размерът е по-голям. Освен това, подпомагането с пара намалява загубата на влага в месото, като гарантира, че то е по-сочно и по-вкусно.

- i** Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството за потребителя.

- i** Капацитетът на резервоара за вода е 250 мл. Когато готвите, не добавяйте повече от 250 мл вода в резервоара за вода.

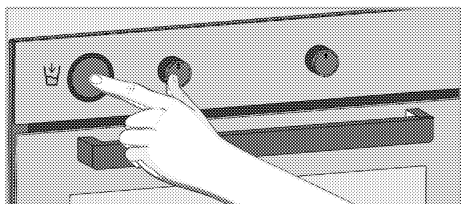
- i** Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.

- i** Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Излизането на пара може да изгори ръцете, лицето и / или очите ви.

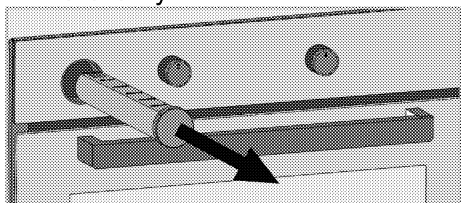
- i** Ако водата остане във фурната след всяко готвене с пара, изсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.

## За готвене с пара:

1. Погледнете таблицата за готвене с пара, за да настроите функцията, температурата и времето, подходящи за съответното ястие, и започнете процеса на готвене. За ястия, които не са посочени в таблицата, можете да определите количеството вода, температурата, функцията за готвене и времето.
2. Поставете ястието на препоръчания рафт.
3. Когато дойде време да добавите вода според таблицата за готвене, натиснете резервоара за вода, намиращ се на контролния панел на Вашата фурна.

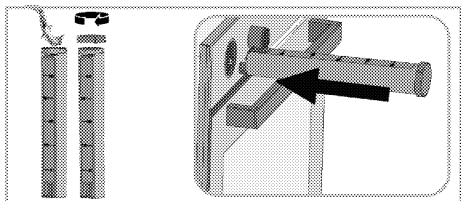


4. Извадете резервоара за вода от мястото му.



5. Отворете капака на резервоара за вода и го напълнете с количеството, посочено в таблицата за готвене.

**i** Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само бутилирана вода. Не добавяйте разтвори, които са запалими, съдържат спирт или твърди частици, във водния резервоар.



6. Затворете капака на резервоара за вода и го поставете на мястото му. Натиснете резервоара за вода докрай.

» Водата в резервоара ще започне бавно да се излива върху основата на фурната, за да осигури пара за вашата храна.



7. В края на процеса на готвене завъртете копчетата за функция и температура в изключено положение, за да изключите фурната.

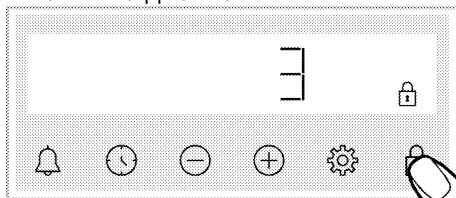
**i** След всеки цикъл на готвене с използване на пара проверявайте дали има вода в основата на фурната. Ако е така, използвайте суха кърпа, за да избършете водата, след като фурната се охлади. В противен случай останалата в основата на фурната вода може да доведе до образуване на варовик.



## Настройки


### Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите намесата на устройството за управление чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.






» Символът  се появява и на дисплея започва отброяването 3-2-1. Когато отброяването приключи, заключването на бутоните се активира. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

**i** Ако спрете да докосвате Ако спрете да докоснете бутона , преди отброяването да приключи, заключването на бутоните няма да се активира. Бутон преди отброяването да приключи, заключването на бутона няма да се активира.

**i** Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е активирано. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

### Деактивиране на ключалката

1. Докоснете  докато  символ изчезне от дисплея.



» Символът  изчезва и заключването на бутона е забранено на дисплея.

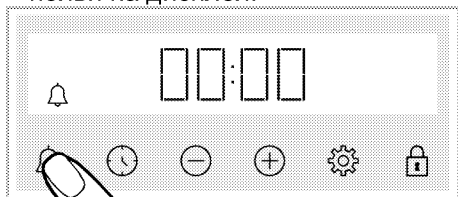
### Настройка на алармата

Можете също така да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене.

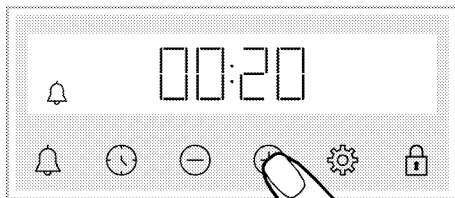
Будилникът не оказва влияние върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да завъртите храната във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, часовникът ви издава звуково предупреждение.


**i** Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.


1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



2.  Задайте времето за аларма, като докоснете  бутони.







» След като настроите времето на алармата,  символ остава светещ и аларменото време започва отброяването на дисплея. Ако времето за аларма и времето за готвене са настроени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като приключи времето на алармата,  символ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.



### Изключете алармата

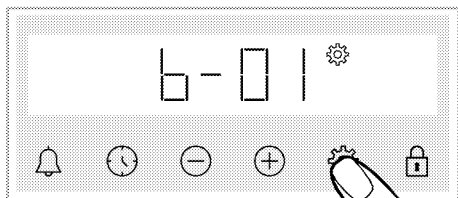
1. В края на алармения период предупредителният звук е в продължение на две минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете предупредителният звук.  
» Предупредителният звук спира и времето на деня се появява на екрана.

### Ако искате да отмените алармата;

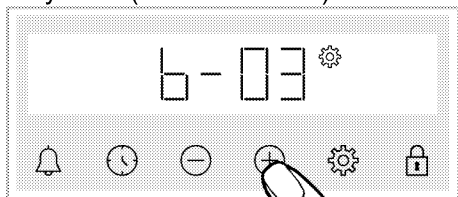
1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея за да нулирате аларменото време. Докоснете  бутон, докато не се покаже "00:00".
2.  можете също да анулирате алармата с дълго натискане на бутона.

### Промяна на нивото на силата на звука

1. Докосвайте клавиша , докато символът  и една от стойностите **b-01-b-02-b-03** се появи на дисплея.



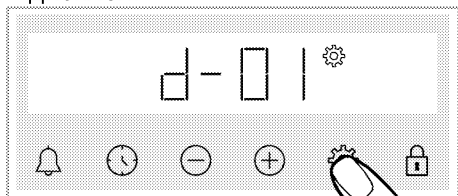
2. Задайте желаното ниво чрез  $\oplus/\ominus$  бутони. (**b-01-b-02-b-03**)



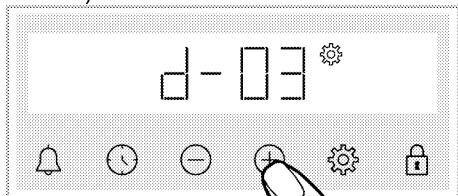
3. Докоснете  $\text{⚙}$  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

### Настройка на яркостта на дисплея

1. Докосвайте клавиша  $\text{⚙}$ , докато символът  $\text{⚙}$  и една от стойностите **d-01-d-02-d-03** се появи на дисплея.



2. Задайте желаната яркост, като докоснете  $\oplus/\ominus$  бутони. (**d-01-d-02-d-03**)

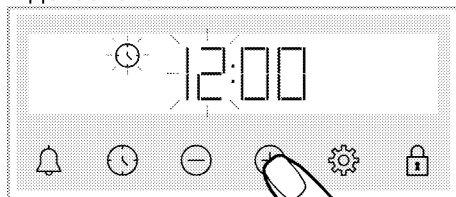


» Докоснете  $\text{⚙}$  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

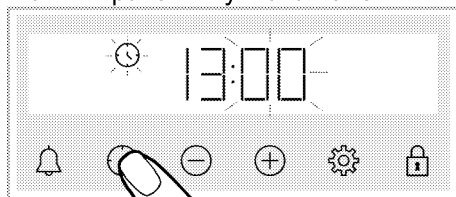
### Промяна на времето на деня

На вашата фурна; за да промените времето на деня, което предварително сте задали,

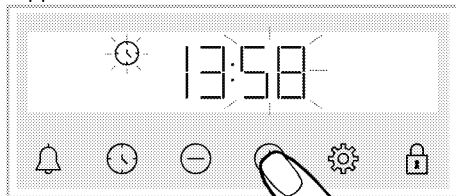
1. Докоснете  $\text{⚙}$  докато  $\text{⌚}$  символ се появи на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете  $\oplus/\ominus$ .



3. Докоснете  $\text{⌚}$  или  $\text{⚙}$  бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете  $\oplus/\ominus$ .



5. Потвърдете настройката, като докоснете  $\text{⌚}$  или  $\text{⚙}$  бутон.

» Времето на деня е зададено и  $\text{⌚}$  символът изчезва на екрана.

## 6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

### Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.

- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

### Сладкиши и храна на фурна

#### Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагриване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.



- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовете, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

### **Съвети за готвене на сладкиши**

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесте със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
  - Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
  - Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
  - Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.
- Съвети за печене на торти**
- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
  - Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.

## Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Торти в тава	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торти във форма	Форма за торта на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Малки торти	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	<b>Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2</b>	150	25 ... 35
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател		2	150
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	155	30 ... 40
Курабийка	Тавичка за сладкиши*	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
	Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	35 ... 45
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Богат сладкиш	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Пълнозърнест хляб	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Лазаня	Стъклена / метална правоъгълна форма върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 65
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

### Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	<b>Модели с телени рафтове:</b> 150 <b>Модели без телени рафтове:</b> 140	<b>Модели с телени рафтове:</b> 25 ... 35 <b>Модели без телени рафтове:</b> 30 ... 40
	4 –Тавичка за сладкиши*				
Курабийка	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Тавичка за сладкиши*				
Тесто за сладкиши	1 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45
	4 –Тавичка за сладкиши*				
Богат сладкиш	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Тавичка за сладкиши*				

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

## Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.
- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загревайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

## Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	Стандартна тава*	3	160	25 ... 35
Курабийка	Стандартна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	3	200	45 ... 55
Богат сладкиш	Стандартна тава*	3	200	35 ... 45

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

## Месо, риба и домашни птици

### Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

## Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 минути 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	170	85 ... 110

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Печено пиле (1.8-2 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Стандартна тава*	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартна тава*	"3D" функция	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

## Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

### Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч

в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

- **Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!**

### Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.

- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако

гответе на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

### Таблица за скара

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Риба	Телен грил	4 - 5	250/max	20 ... 25
Пилешки парчета	Телен грил	4 - 5	250/max	25 ... 35
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250/max	20 ... 30
Агнешки котлет	Телен грил	4 - 5	250/max	20 ... 25
Пържола - (нарязан)	Телен грил	4 - 5	250/max	25 ... 30
Телешки котлети	Телен грил	4 - 5	250/max	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телен грил	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телен грил	4	250/max	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

Обърнете парчета храна след 1/2 от общото време за печене.

### Готвене с пара

#### Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. За функциите за готвене с помощта на пара вижте раздела "**Работни функции на фурната**".
- Ако в масата за готвене се препоръчва предварително загряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.

Посочените времена на поливане показват времето, изминало след предварително загряване.

- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да определите количеството вода, температурата, функцията за готвене с помощта на пара и времето за готвене, което не е посочено в таблицата.
- Правете готвенето си с пара с една тава.

## Готварска таблица за готвене с пара Предложения за готвене с една тава

Храна	Положен ие на рафта / Акceso р, който ще се използв а	Работ на функц ия	Температ ура (°C)	Количество о на използван ата вода (мл)	Време за поливане (мин.)**	Време за готвене (мин.) (Приблизите лно)	Приб л. тегло (в гр)
Пълнозърн ест хляб	2 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	200	200	след предварите лно загряване	30 ... 40	820
Печено пиле (1.8-2 кг)	2 / Телен грил* Поставет е една тава на нисък рафт	"3D" функц ия	25 минути 250/max, тогава 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребрена пържола(Е дно парче от)	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	250	15	40 ... 55	1000
Агнешко джоланче със зеленчуци	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	170	250+250***	след предварите лно загряване	90 ... 110	2000
Поничка с мая	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	100	след предварите лно загряване	25 ... 35	1200
Чийзкейк	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	120	150	преди предварите лно загряване	50 ... 60	1450
Пилешко бутче	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	200	150	след предварите лно загряване	25 ... 35	800
Печен картоф	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	190	150	25	45 ... 55	500
Хляб за хамбургер	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	150	след предварите лно загряване	20 ... 30	800
Сьомга със зеленчуци	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	100	след предварите лно загряване	25 ... 35	500

\* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Показва времето, изминало след предварително загряване.

\*\*\* Добавете още 250 мл вода за половината от времето за готвене.

## Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

### Таблица за готвене на тестови храни

#### Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	<b>Модели с телени рафтове: 3</b> <b>Модели без телени рафтове: 2</b>	140	15 ... 25
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	<b>Модели с телени рафтове: 3</b> <b>Модели без телени рафтове: 2</b>	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	155	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 65
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	3	170	50 ... 65

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.



## Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Малки торти	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	<b>Модели с телени рафтове:</b> 150 <b>Модели без телени рафтове:</b> 140	<b>Модели с телени рафтове:</b> 25 ... 35 <b>Модели без телени рафтове:</b> 30 ... 40

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

## Грил

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Препечен хляб	Телен грил	4	250/max	1 ... 3
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250/max	20 ... 30

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация за почистване

#### ▲ Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашата уред в съдомиялна машина.

### Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

### Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква.

Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

### **Каталитични повърхности**

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

### **Стъклени повърхности**

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.

- В никакъв случай изсърналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надрасване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

### **Пластмасови части и боядисани повърхности**

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

### **Почистване на аксесоарите**

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

## Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

## Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типовете повърхности във вашата фурна.

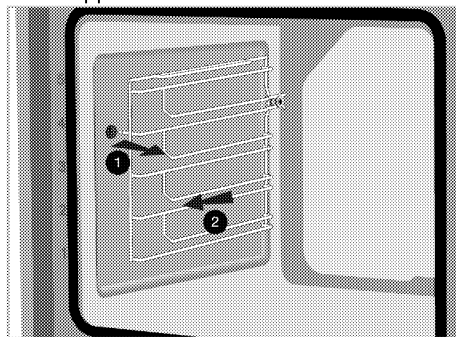
### Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени скари, отстранете телените скари, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в зависимост от типа на повърхността на страничната стена.

### За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.



3. За да поставите отново рафтовете, процедурите, прилагани при отстраняването им, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото.

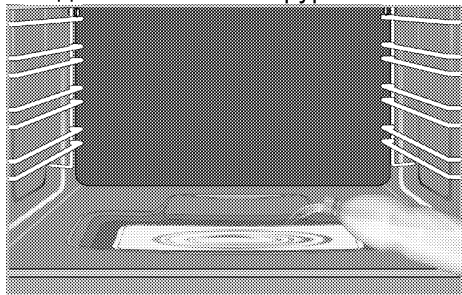
### Почистване на водния басейн в основата на фурната

В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, във водния басейн на основата на фурната могат да се появят петна от варовик.

**За да премахнете варовика, който може да се появи във водния басейн на основата на фурната след готвене с помощта на пара -**

## лесно почистване с пара, на всеки 2 или 3 операции

1. Добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към басейна с вода в основата на фурната.



2. Изчакайте поне 30 минути, за да може оцетът да разтвори остатъците от варовик при стайна температура.
3. Почиствайте басейна с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.

**i** Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за почистване на водния басейн в основата на фурната. Не почиствайте варовика, която може да се образува във водния басейн на основата на фурната чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.

**За да се повиши ефективността на почистване на варовици, които могат да се появят във водния басейн в основата на фурната, след всеки 10 употреби в допълнение към стъпките по отстраняване на котления камък по-горе:**

Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен и пуснете фурната за 2-3 минути при 100 ° C. След това изключете фурната и почистете вътрешността

на фурната с почистващ препарат за грил, препоръчано на уебсайта на вашата марка на продукта , във водния басейн в основата на фурната и оставете да престои 5 минути. След 5 минути избършете басейна с вода в основата на фурната с влажна кърпа от микрофибър и подсушете.


## Пиролитично самопочистване


Фурната е оборудвана с пиролитично самопочистване. Фурната се загрява до приблизително 420-480 °C и съществуващата мръсотия се изгаря до пепел. Може да възникне силно разрастване на дим. Осигурете добра вентилация. Пиролизата трябва да се използва след около всяка 10-та употреба на фурната.

### Общи предупреждения


**!** Горещите повърхности могат да причинят изгаряния! Не докосвайте уреда по време на стръпка самопочистване и дръжте децата далече от него. Изчакайте поне 30 минути преди да премахнете остатъците.

**!** Отстранете всички аксесоари, телескопичния рафт и страничните стелажи (ако има такива), преди да използвате функцията за самопочистване на Pyrolytic. Ако не го направите, това ще доведе до повреда на аксесоарите и страничните стелажи.

 Ако вашият продукт е оборудван с пирозащитен аксесоар (Устойчив срещу самопочистване при високи температури), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната. Дали аксесоарите ви са пирозащитни или не, е посочено в раздела за аксесоари. Освен ако не е посочено, вашите аксесоари не са устойчиви на високи температури. Трябва да се извади от фурната преди самопочистване, за да се избегнат повреди.


 Не чистете уплътнението на вратата. Уплътнението е от фибростъкло, което е много чувствително и може лесно да се повреди. В случай на повреда на уплътнението на вратата на фурната, подменете с ново уплътнение от оторизирания сервис.

1. Извадете всички аксесоари от фурната. В модели със странична стойка; не забравяйте да извадите страничните стелажи.
2. Преди цикъла на почистване отстранете замърсяванията от външните повърхности и вътрешността на фурната с влажна кърпа.

 Изпразнете резервоара за вода, преди да започнете пиролитично самопочистване. Тъй като вътрешността на фурната ще достигне висока температура по време на почистване, ако през това време се подаде вода във фурната, може да възникне силен шум и повреда на вътрешната повърхност на фурната.


3. Изберете функцията "Пиролиза" (самопочистване).


**P2:00** ще мига на дисплея. Ако вашият продукт има функция Еко-пиролиза, "**Pro**" се появява на екрана за около 2 секунди, след което **P2:00** започва да мига.

 Ако текстът "**Pro**" и "**ECO**" не се появи първо на екрана, вашият продукт няма функцията за еко пиролиза.

4. Задайте копчето за температура на най-високата "**макс**" (**максимална**) температура.

5. След като стартира функцията за пиролиза, **P2:00** ще светне постоянно и ще започне да отброява. Времето за самопочистване (2 часа) се появява на дисплея. Тази продължителност не може да се регулира.

6. Когато фурната достигне определена температура след стартиране на процеса на самопочистване, символът за заключване  се появява на дисплея за време и вратата на фурната не може да се отвори. Той остава заключен за известно време, след като функцията за пиролиза приключи. Не насилвайте ключалката на вратата


- с дръжка, докато символът за заключване изчезне.
7. Когато процесът на почистване приключи, на екрана се появява **"End"**.
  8. След като се покаже **"End"**, завършете процеса, като настроите бутоните за функция и температура в положение 0 (ИЗКЛ.).
  9. След като символът  изчезне на дисплея, отстранете почвените отлагания с вода и оцет.
  10. Докоснете произволен клавиш, за да заглушите звуковата аларма.


**i** След като приключи функцията за пиролиза, ключалката на вратата ще бъде активна, докато фурната се охлади до подходяща температура. Ако искате да сготвите нещо по време на този процес, ще се покаже „Н“ и готвенето няма да бъде разрешено.

### **Еко пиролитичен режим на самопочистване варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.**

Ако фурната Ви не е много замърсена, препоръчваме Ви да използвате Пиролиза - икономичен режим функцията. Пиролиза - икономичен режим функция е по-кратка от Пиролиза функция. Ако фурната е много замърсена, функцията Пиролиза - икономичен режим може да не е достатъчна. В този случай изберете функцията Пиролиза .

1. Извадете всички аксесоари от фурната. В модели със странична стойка; не забравяйте да извадите страничните стелажи.

2. Преди цикъла на почистване отстранете замърсяванията от външните повърхности и вътрешността на фурната с влажна кърпа.
3. Изберете функцията "Пиролиза" (самопочистване). **"Pro"** на дисплея се появява за около 2 секунди, след което **P2:00** започва да мига.
4. Докоснете  $\oplus$  или  $\ominus$  бутон.
  - » **"ECO"** се появява на дисплея за около 2 секунди след което **P1:30** започва да мига.
5. Задайте копчето за температура на най-високата **"макс"** (**максимална**) температура.
6. Когато функцията за екопиролиза започне, **P1:30** свети постоянно и започва да отброява. Времето за самопочистване (1,5 часа) се появява на дисплея. Този период не може да бъде променен.
7. Когато фурната достигне определена температура след стартиране на процеса на самопочистване, символът за заключване  се появява на дисплея за време и вратата на фурната не може да се отвори. Той остава заключен за известно време, след като функцията за пиролиза приключи. Не насилвайте ключалката на вратата с дръжка, докато символът за заключване изчезне.
8. Когато процесът на почистване приключи, на екрана се появява **"End"**.
9. След като се покаже **"End"**, завършете процеса, като настроите бутоните за функция и температура в положение 0 (ИЗКЛ.).

10. След като символът  изчезне на дисплея, отстранете почвените отлагания с вода и оцет.

11. Докоснете произволен клавиш, за да заглушите звуковата аларма.

**i** След като приключи функцията за пиролиза, ключалката на вратата ще бъде активна, докато фурната се охлади до подходяща температура. Ако искате да стотвите нещо по време на този процес, ще се покаже „Н“ и готвенето няма да бъде разрешено.

## Почистване на вратата на фурната

**i** Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

### Премахване на вратата на фурната

1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно

и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.

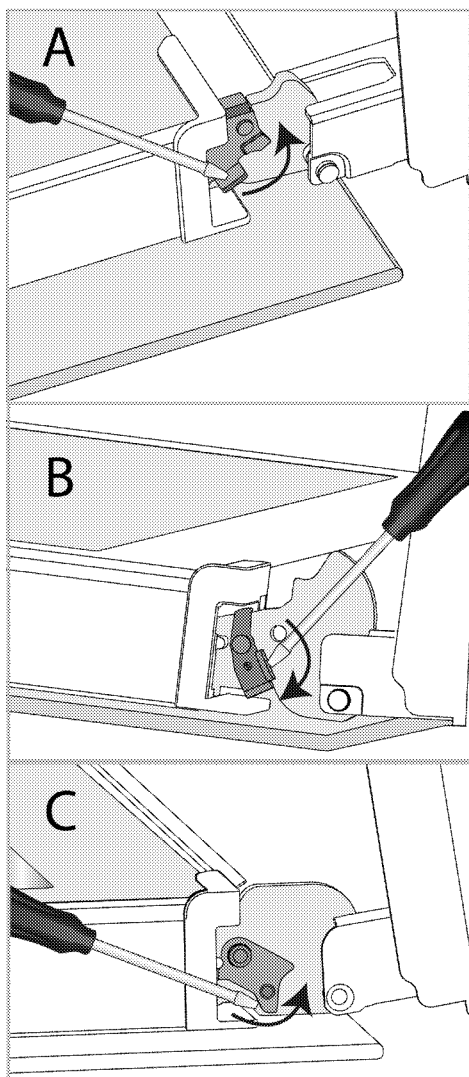
Типът панта (А), (В), (С) варира в зависимост от модела на продукта. Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти.

(А) тип панта се предлага при нормални типове врати.

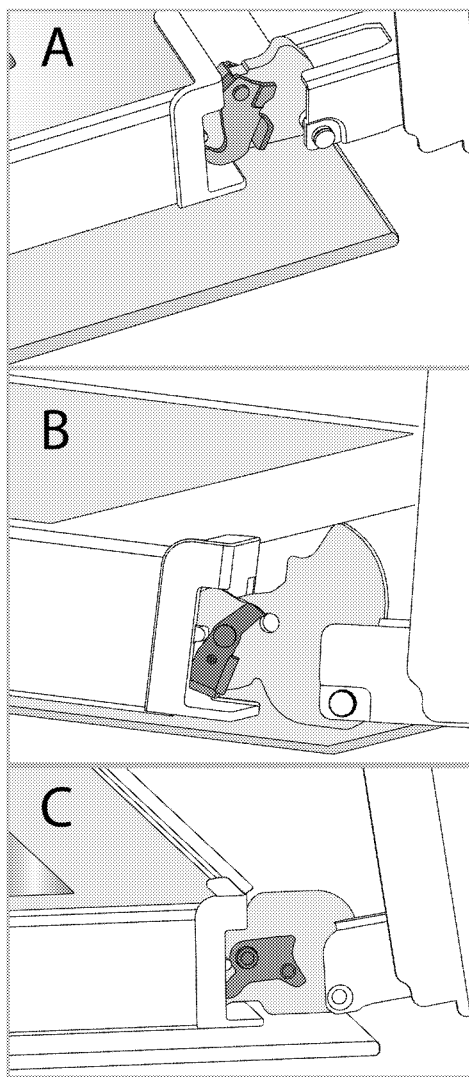
(В) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати.

Панта тип (С) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.



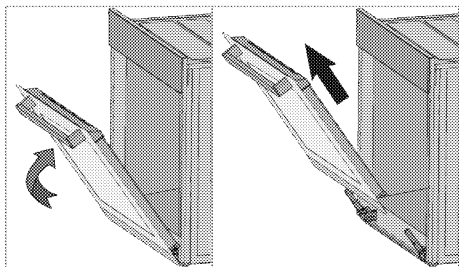


Заклучване на панти - затворено положение



Заклучване на панти - отворено положение

3. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



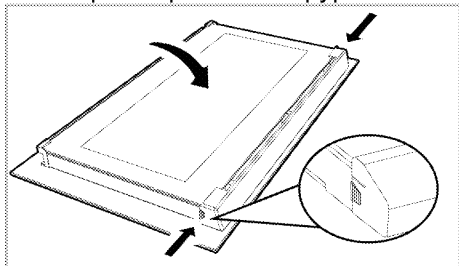
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

**i** За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

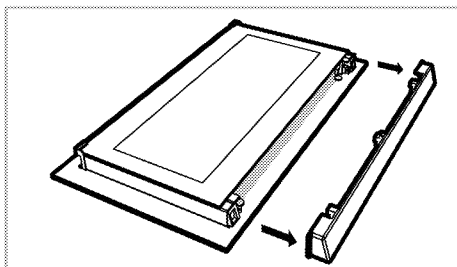
## Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

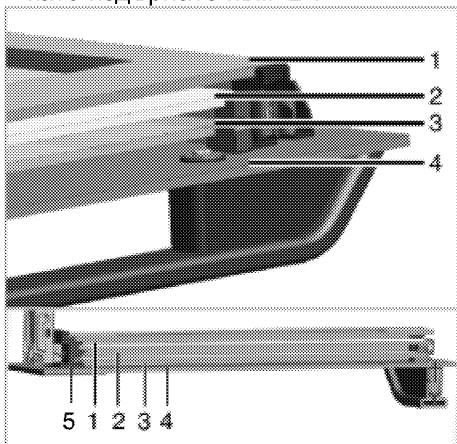
1. Отворете вратата на фурната.



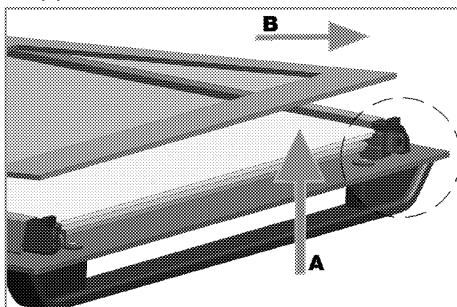
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



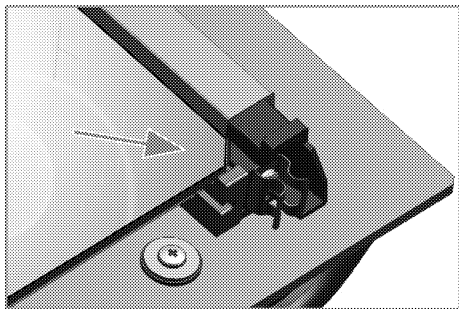
3. Като е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



- 1 Най-вътрешното стъкло
- 2 Второ вътрешно стъкло
- 3 Трето вътрешно стъкло
- 4 Външно стъкло
- 5 Пластмасов слот за стъкло-Долен



4. Повторете същия процес за отстраняване на второто и третото стъкло.



Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на второто и третото стъкло (2, 3).

Както е показано на схемата, поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот.

Редът за закрепване на второто и третото вътрешно стъкло не е важен, тъй като те са взаимозаменяеми.

Докато прикрепяте най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху второто вътрешно стъкло.

Важно е да поставите долните ъгли на всички вътрешни стъкла, за да отговарят на долните пластмасови прорези (5).

Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „щракване“.

**i** След почистване всички стъкла трябва да бъдат сглобени отново.

## Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и

изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

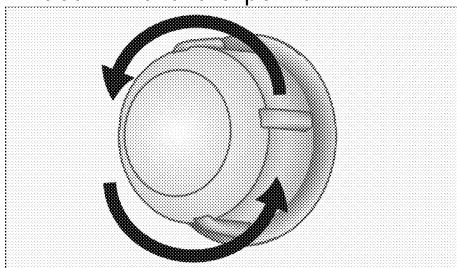
## Подмяна на лампата във фурната

### **⚠ Общи предупреждения**

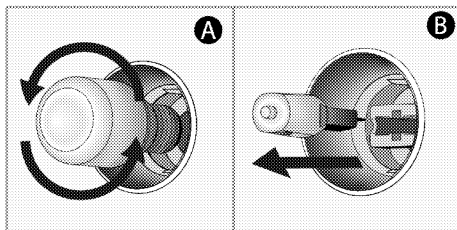
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по - малка от 60 mm, диаметър по - малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по - малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

### Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



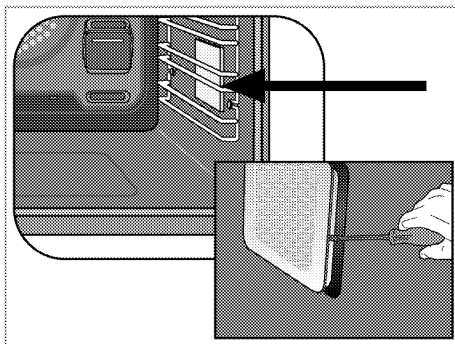
3. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



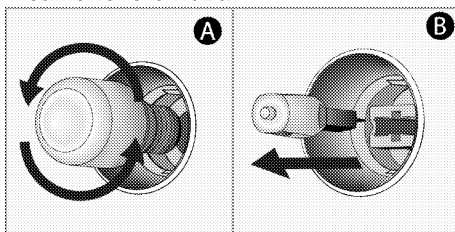
4. Поставете отново стъкления капак.

### Ако фурната ви има квадратна лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка.
4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.

## **8 Отстраняване на проблеми**

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

### **Фурната излъчва пара, когато се използва.**

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> *Това не е неизправност.*

### **Водните капки се появяват по време на готвене.**

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студените повърхности на продукта. >>> *Това не е неизправност.*

### **Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.**

- Когато металните части се нагреят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> *Това не е неизправност.*

### **Продуктът не работи**

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на щепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*

### **Светлината на фурната не работи.**

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Сменете лампата на фурната.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

### **Фурната не се нагрява.**

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> *Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не се регулира. >>> *Регулирайте времето.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*
- Вратата на фурната може да е отворена. >>> *Уверете се, че вратата на фурната е затворена. Ако вратата на фурната остане отворена повече от около 5 минути, настройките за времето за готвене ще бъдат отменени, нагревателите няма да работят и лампата на фурната няма да светне.*

**(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или символът на часовника е включен.**

- Възникна предишно прекъсване на тока. >>> *Регулирайте времето / превключвателя на продукта и го включете отново.*

### **Кодове / причини за грешки и възможни решения - За фурна**

<b>Кодове за грешки</b>	<b>Причини за грешка</b>	<b>Възможни решения</b>
Er 1 - Er 7	Комуникационни грешки	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 8 - Er 27	Грешки на сензора	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 32 - Er 41	Грешки при нагряване на фурната	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 42 - Er 58	Грешки на компонентите на фурната	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 59 - Er 64	Грешки на вратата на фурната	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 65 - Er 71	Грешки, свързани с парата (при фурни с функция за пара)	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 72 - Er 80	Хардуерни грешки	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 81 - Er 85	Грешки в безопасността на фурната	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 86 - Er 88	Грешки в интернет връзката (при фурни с функция Homewhiz)	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 89 - Er 92	Микровълнови грешки (при фурни с микровълнова функция)	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.
Er 93 - Er 99	Грешки на електронната платка и таймера	Свържете се с оторизирания сервиз, за да отстраните грешката.



