

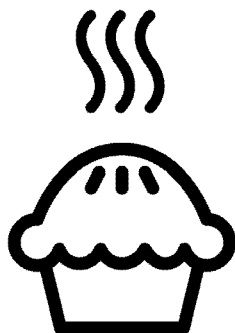


Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Vestavná trouba

Návod k použití



BBIM12400XCS

RO / CZ

385.4413.75/R.AA/5.08.2021/5-3

7768382114

Stimate client,

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

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, 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
Siguranța legată de întreținere și curățare	10

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 11

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

3 Produsul dumneavoastră 12

Prezentarea produsului	12
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	13
Controlul cuptorului	13
Funcțiile de operare a cuptorului.....	15
Accesoriile produsului	17
Utilizarea accesoriilor produsului	18
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
Setări.....	30

6 Informații generale privind gătitul 34

Avertismente generale privind coacerea în cuptor	34
Produse de patiserie și mâncare la cuptor	34
Carne, pește și pui.....	37
Grăitoare.....	38
Rețete de test	39

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
Curățarea cu abur.....	42
Curățarea ușii cuptorului.....	43
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	45
Curățarea lămpii cuptorului.....	45

8 Depanare 48

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 „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în

spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.

- În timpul funcționării cuptorului, suprafața din spate se încinge, de asemenea. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care se 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.
- 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 mănuși termorezistente.



Utilizarea accesoriilor

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



Siguranța preparării

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti,

îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

- Pericol de 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.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l

curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

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

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



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

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoii 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 deșeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului

sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoii menajer.

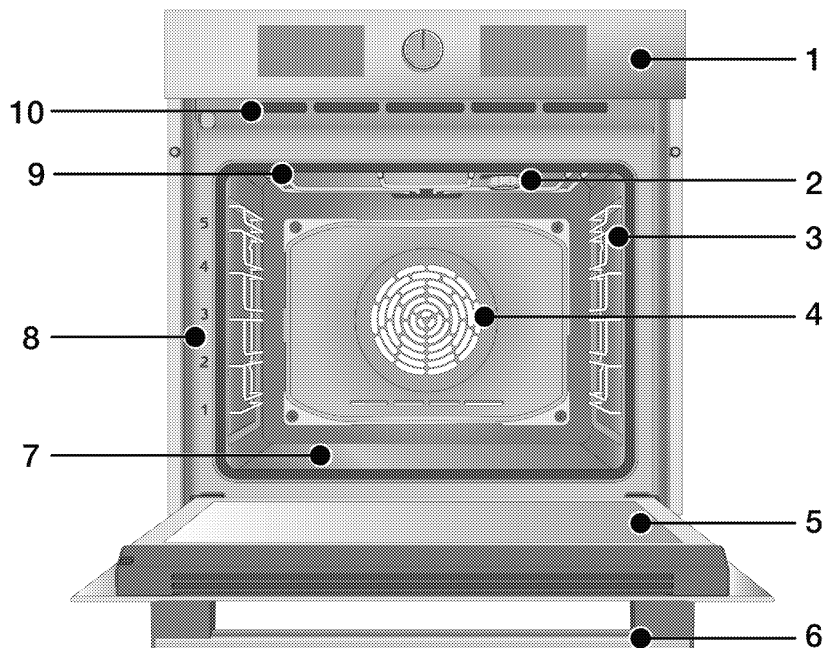
Recomandări pentru economisirea energiei

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

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- 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 Element de încălzire inferior (placă de oțel la partea de jos)
- 8 Poziții pe raft
- 9 Încălzitor superior
- 10 Orificii de ventilare

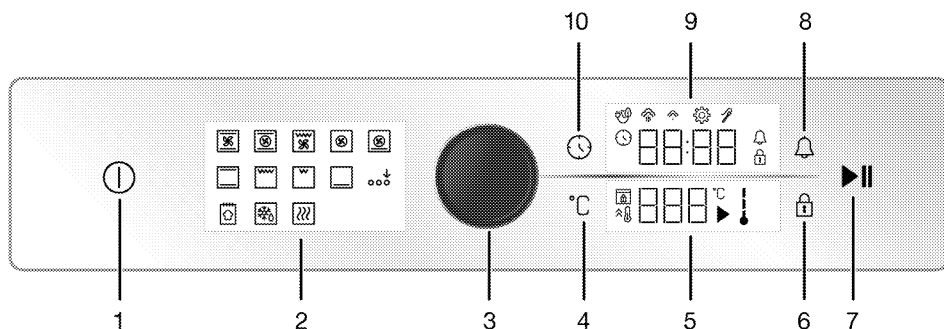
* Depinde de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu bec, sau ca tipul și amplasarea becului să difere față de ilustrație.

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

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

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

Controlul cuptorului



- 1 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 2 Afișaj funcție
- 3 Butonul pentru comanda cuptorului
- 4 Tastă setare temperatură
- 5 Ecranul pentru temperatură
- 6 Tastă de blocare taste
- 7 Tastă pornire/oprire coacere
- 8 Tastă alarmă
- 9 Ecranul Ceas/timp
- 10 Tastă oră și setări

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.

Butonul pentru comanda cuptorului

Cu butonul pentru comanda cuptorului puteți comanda configurările în ecranul ceas/timp și în ecranul pentru temperatură. Puteți naviga între aceste configurări prin rotirea butonului de comandă al cuptorului dreapta/stânga,

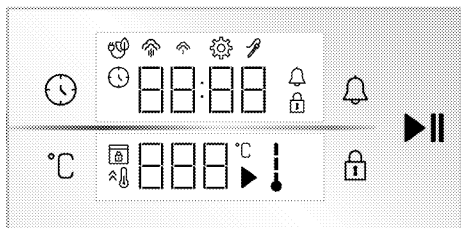
prin apăsare puteți activa și confirma aceste configurări.

Indicator de temperatură

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Simbolul apare pe afișaj la începerea coacerii și fiecare grad al simbolului temperaturii interioare se aprinde pe măsură ce temperatura interioară atinge valoarea de temperatură setată.






Afișaj funcție

Ecranul pentru funcții conține funcțiile pentru utilizarea cuptorului dumneavoastră. Fiecare funcție este activată prin atingerea sa. Toate funcțiile afișate pe ecran sunt schematice, este posibil ca acestea să nu fie disponibile pentru produsul dumneavoastră. Funcțiile de utilizare disponibile în cazul produsului dumneavoastră sunt explicate în secțiunea „Funcții pentru utilizarea cuptorului”.











Ecrane

Taste:

-  : Tastă oră și setări
-  : Tastă setare temperatură
-  : Tastă de blocare taste
-  : Tastă alarmă
-  : Tastă pornire/oprire coacere






Ecranul Ceas/timp :

-  : Simbolul Timp de gătire/ Ora exactă
-  : Simbol alarmă
-  : Simbol setări
-  : Simbolul de blocare a tastelor

-  : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic
-  : Simbol nivel scăzut de abur*
-  : Simbol nivel ridicat de abur*
-  : Simbol sondă de carne*

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






Ecranul pentru temperatură:










-  : Simbol coacere (Cooking)
-  : Simbol temperatură
-  : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
-  : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
-  : 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.

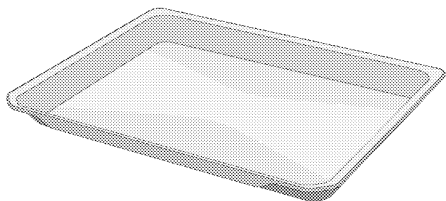
Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.
	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 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.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	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. Utilizarea acestei funcții este descrisă în capitolul "Utilizarea unității de comandă a cuptorului".
	Funcție Pizza	40 - 280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	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.
	Grătar inferior	40 - 280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40 - 280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40 - 280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40 - 100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Funcția pentru pâine	-	Se folosește pentru coacerea pâinii. Această configurare prestabilită pentru temperatură și timp nu poate fi schimbată.
	Activarea funcției extra	-	Este utilizată pentru a activa funcțiile de utilizare care nu apar pe ecranul cu funcții la prima configurare.

Accesoriile produsului

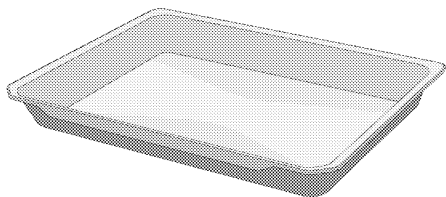
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în ghidul de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

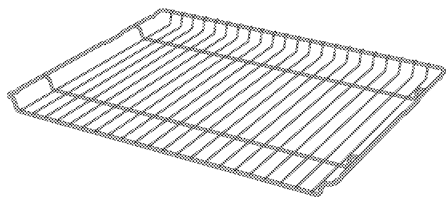
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



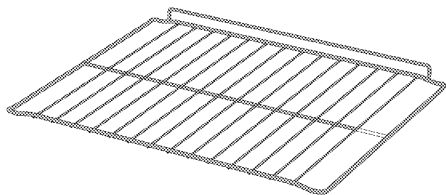
Tavă adâncă

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

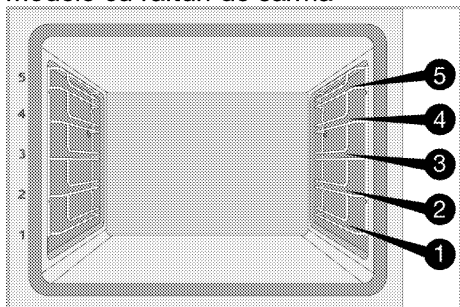
Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

Utilizarea accesoriilor produsului

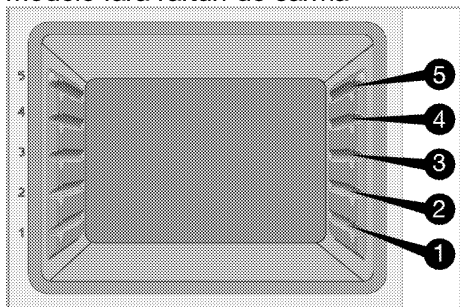
Rafturile de coacere

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



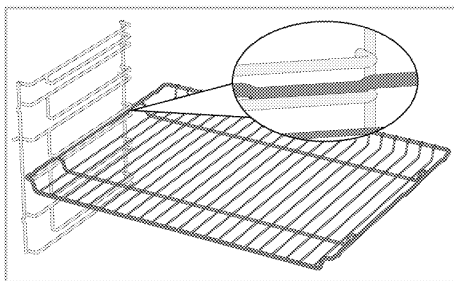
Modele fără rafturi de sârmă



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

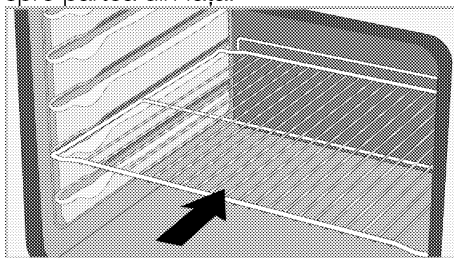
Modele cu rafturi de sârmă:

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:

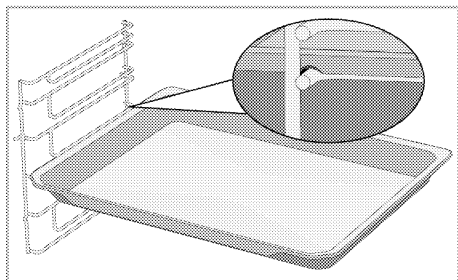
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

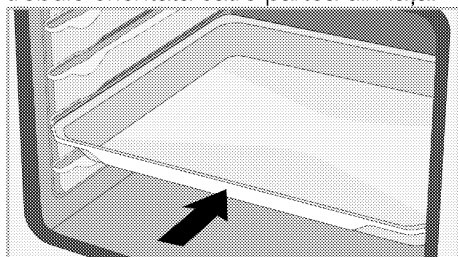
Modele cu rafturi de sârmă:

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:

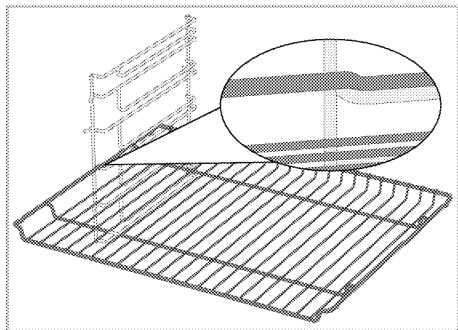
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



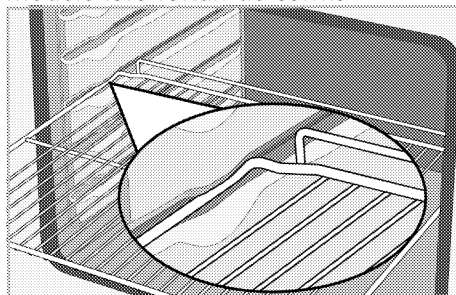
Funcția de oprire a grătarului de sârmă

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

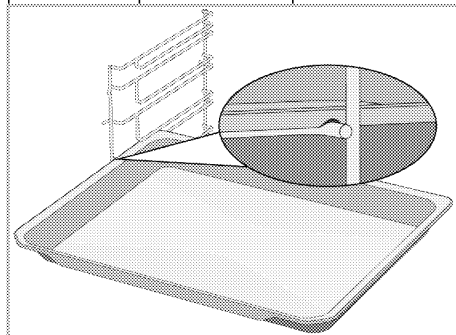


Modele fără rafturi de sârmă



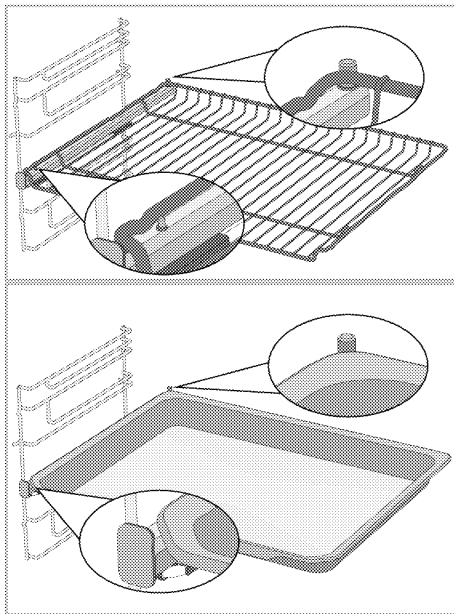
Funcția de oprire a tăvii pe grătarul de sârmă Modele cu rafturi de sârmă

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 Model 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 ²
Consum total de energie	3,3 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

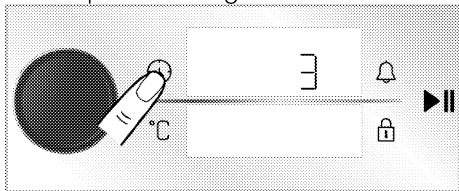
Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima setare


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

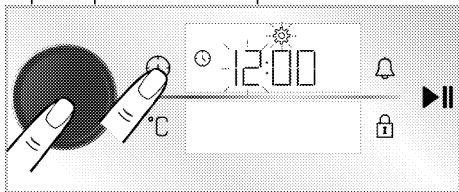
1. În timp ce cuptorul este în modul repaos (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări atingând tasta  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.




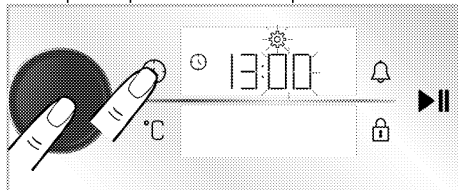
2. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.


» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.




3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga și apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru minute.

» Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.



4. Configurați minutele prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/ dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .

» Ora exactă este configurată și simbolul  apare permanent pe ecranul timp/ceas.

i Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va rula începând cu ora setată în producție. Puteți modifica setarea orei mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i Setările orei sunt anulate în cazul întreruperii alimentării pe termen lung. 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 de utilizarea accesoriilor;

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

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

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

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale despre utilizarea cuptorului

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

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

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






Lumina cuptorului

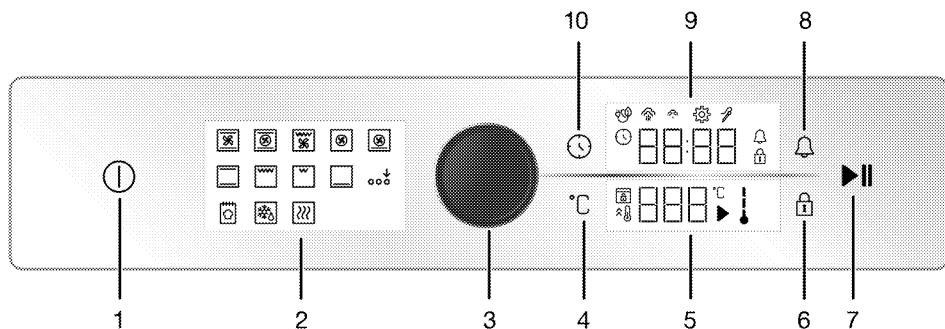
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, iar la altele se stinge după un anumit timp.

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

Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

-  Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul coacerii este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei întreruperi a alimentării, coacerea și timpul de coacere setat vor fi anulate.
-  În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
-  Dacă timpul de gătire este configurat la începerea gătirii, timpul rămas este afișat pe ecran.
-  Dacă configurarea pentru preîncălzire rapidă (funcția Booster) este activată pe unitatea de control, simbolul  apare pe ecran la începerea gătirii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru gătire rapidă. Pentru setarea de preîncălzire rapidă (funcția Booster), consultați secțiunea „Setări”.



- 1 tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 2 Afișaj funcție
- 3 Butonul pentru comanda cuptorului
- 4 Tastă setare temperatură
- 5 Ecranul pentru temperatură
- 6 Tastă de blocare taste
- 7 Tastă pornire/oprire coacere
- 8 Tastă alarmă
- 9 Ecranul Ceas/timp
- 10 Tastă oră și setări

- : Simbol de gătit a ventilatorului ecologic
- : Simbol nivel scăzut de abur*
- : Simbol nivel ridicat de abur*
- : Simbol sondă de carne*

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

Ecranul pentru temperatură:

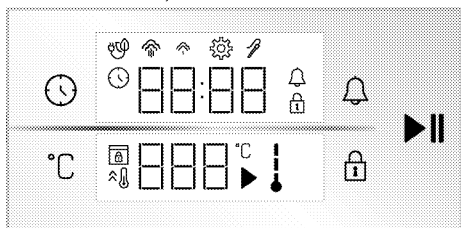
- : Simbol coacere (Cooking)
- : Simbol temperatură
- : Simbolul temperaturii interne a cuptorului
- : Simbol încălzire rapidă (funcție Booster)
- : Simbol de blocare ușă*

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

Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul atingând tasta ① .
 » După pornirea cuptorului, pe ecran este afișată prima funcție de operare. Pe acest ecran, pot fi configurate funcția de operare, temperatura, timpul de gătit și alarma.

i Dacă pe acest ecran nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 5 minute, iar ora curentă va apărea pe afișaj.



Ecrane

Taste:

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă
- : Tastă pornire/oprire coacere

Ecranul Ceas / timp :

- : Simbolul Timp de gătit/ Ora exactă
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor

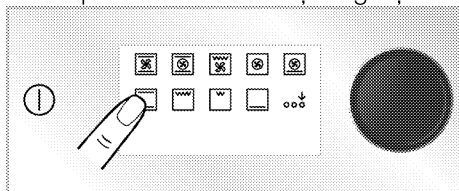
Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul atingând tasta ①. Ora curentă apare pe ecran.

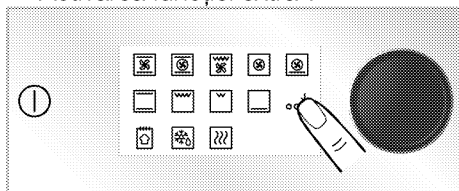
Prepararea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră. Configurările precum funcția „Încălzire superioară și inferioară” și 180°C sunt afișate ca exemplu în imagini.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți

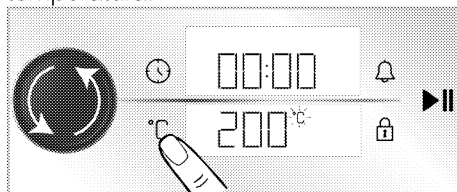


3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți. Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra".



4. Temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată apare pe afișajul temperaturii. Pentru a modifica această temperatură, apăsați butonul de control al cuptorului sau atingeți tasta °C și rotiți butonul de control al cuptorului spre dreapta / stânga.

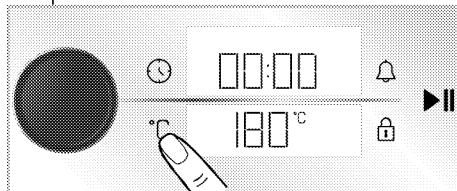
» Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.



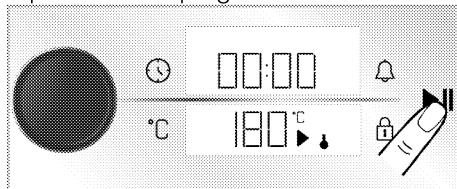
5. Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.

5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.

» Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.



6. După configurarea funcției de operare și a temperaturii, atingeți tasta ▶▶ pentru a începe gătitul.



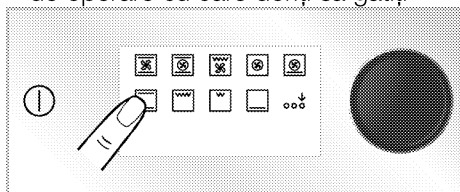
» Cuptorul dumneavoastră începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Simbolurile ↓ și ▶ vor fi afișate pe ecranul pentru temperatură. Timpul pentru gătit începe să fie cronometrat pe ecran

Fiecare etapă a simbolului ↓ se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura configurată. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece prepararea manuală se face fără configurarea timpului de gătire. Trebuie să controlați prepararea și să o dezactivați. Atunci când gătitul se încheie, atingeți tasta ►|| pentru oprirea gătitului sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

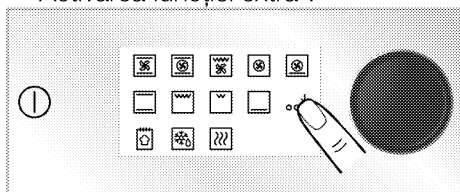
Prepararea prin setarea timpului de coacere;

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 unitatea de control. Configurările precum funcția „Încălzire superioară și inferioară”, 180°C și 45 minute sunt afișate ca exemplu în imagini.

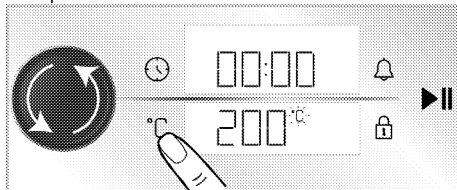
1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți



3. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare cu care doriți să gătiți. Dacă funcția pe care doriți să o selectați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra".

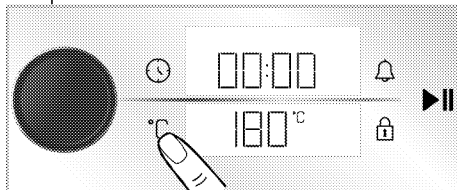


4. Temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată apare pe afișajul temperaturii. Pentru a modifica această temperatură, apăsați butonul de control al cuptorului sau atingeți tasta °C și rotiți butonul de control al cuptorului spre dreapta / stânga.
» Simbolul °C clipește pe ecranul de temperatură.

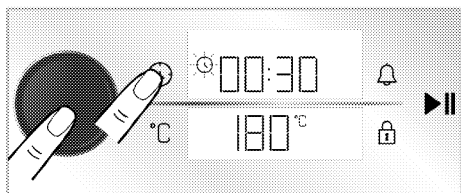



5. Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de operare, pe ecran apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, apare cea mai ridicată temperatură reglabilă a funcției de operare.


5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura configurată.
» Simbolul °C apare pe ecranul pentru temperatură.

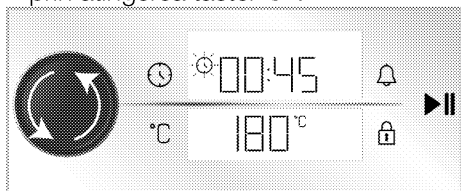


6. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta ⌚ o singură dată pentru a configura timpul de gătire.
» Simbolul ⌚ clipește pe ecran și timpul configurat pentru gătit de 30 minute este afișat pe ecranul ceas/timp.




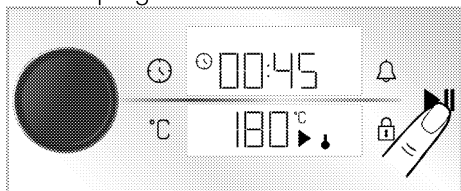
i După configurarea funcției de operare, temperatură, timpul de gătire va fi configurat la 30 de minute prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului în mod direct pentru configurare rapidă a timpului de gătire și schimbați timpul prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.



7. Configurați timpul de gătire prin rotirea butonului de comandă al cuptorului. Confirmați timpul de gătire prin atingerea tastei .






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

8. După configurarea timpului de gătire și a temperaturii, atingeți tasta  pentru a începe gătitul.




» Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Numărătoarea inversă a timpului configurat de gătire va începe. Simbolurile  și  vor fi afișate pe

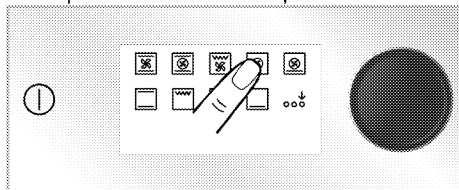
ecranul pentru temperatură. Fiecare etapă a simbolului  se aprinde, atunci când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura configurată. După încheierea timpului de coacere setat, pe ecran apare mesajul „End” (Terminat) Este afișat pe ecranul pentru temperatură, cronometrul emite un avertisment sonor și gătitul se oprește..


9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă tasta  este atinsă în timpul emiterii avertizării sonore și apare mesajul „End” (Terminat) Este afișat pe ecranul pentru temperatură, cuptorul continuă să funcționeze pe durată nedefinită. Dacă este atinsă tasta , cuptorul se oprește. Dacă se apasă orice altă tastă decât acestea, alarma sonoră va fi întreruptă.

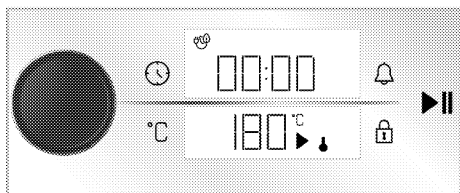
Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco)

Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în locul utilizării "Încălzire ventilator" în interval de 160-220°C. Dar timpul de gătire va fi ușor mai lung.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Atingeți continuu "Încălzire ventilator" de pe ecranul de funcții.



» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. Când numărătoarea inversă s-a terminat, simbolul  este afișat iar Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco) este activat.



3. Puteți schimba temperatura configurată și timpul configurat de gătire așa cum este descris în secțiunile anterioare. Apoi puteți începe gătitul.

» În **Eco Fan cooking (gătire cu ventilator eco)** Pentru economie de energie, în timpul gătirii lampa va lumina pentru mai puțin timp decât în cazul altor funcții de gătit.

Funcția pentru pâine

Cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu "Funcția pentru pâine" special pentru pâine. Configurațiile pentru temperatură și timp de funcționare sunt fixe.

Ingrediente

- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)


Pentru partea superioară a aluatului

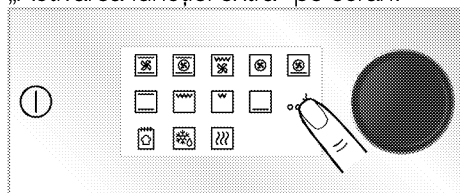
- 2 lingurițe ulei de floarea soarelui

Pregătirea

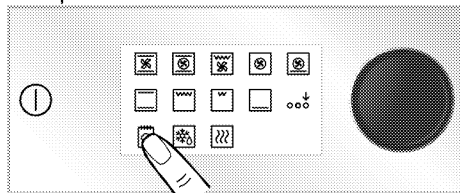
1. Cemeți făină într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Începând de la marginea bolului, turnați treptat apă caldă.
3. Frământați aluatul manual, sau într-un mixer timp de 10-15 minute.
4. Rotiți aluatul cu mâinile de câteva ori apoi puneți-l în bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat


și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul.

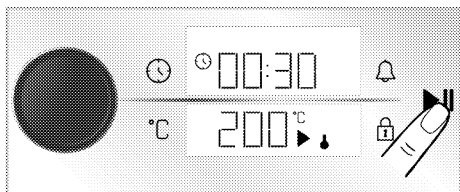
5. Acoperiți aluatul cu folie alimentară, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.
6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat pliati-l de 4-5 ori și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie alimentară astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul la dospit la temperatura camerei pentru alte 30 de minute.
7. Când aluatul a finalizat dospirea, formați aluatul și așezați-l într-o tavă de copt. Cu ajutorul unui cuțit, faceți 3-4 creștături pe aluat.
8. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului dumneavoastră.
9. Porniți cuptorul atingând tasta .
10. Activați rândul inferior al funcțiilor de lucru, atingând funcția „Activarea funcției extra” pe ecran.



11. Atingeți „Funcția pentru pâine” de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.



12. Atingeți tasta  pentru a începe gătitul.



13. La finalul timpului de gătire, avertisemntul sonor se va auzi timp de două minute. Dacă este atinsă tasta ⌚, cuptorul se oprește. Dacă este atinsă orice altă tastă decât acestea, avertismentul sonor se va opri.

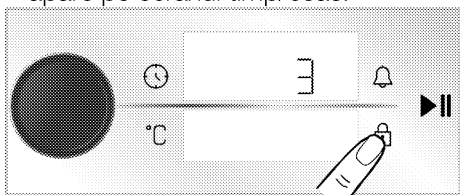
Setări

- i** Numărătoarea inversă 3- 2- 1 este afișată pe meniurile sau setările care vor fi activate ținând apăsat. După finalizarea numărătorii inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.

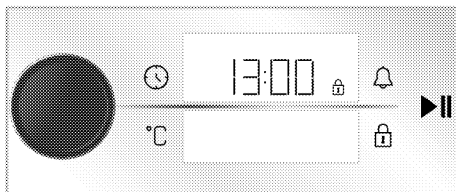
Activarea blocării tastelor

Folosind caracteristica de blocare a tastelor, puteți feri unitatea de comandă împotriva interferențelor.

1. Atingeți tasta până când simbolul apare pe ecranul timp/ceas.



» Este afișată numărătoarea inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă a expirat, simbolul apare pe ecranul timp/ceas, iar blocarea tastelor este activată. La atingerea oricărei taste sau butonul de control al cuptorului este apăsat, atunci când blocarea testelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul clipește.



- i** În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți tasta până când simbolul apare pe ecranul timp/ceas.
» Este afișată numărătoarea inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă a expirat, simbolul dispare, iar blocarea tastelor este dezactivată pe ecranul timp/ceas.

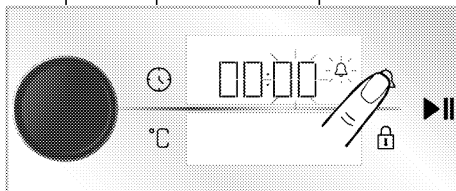
Setarea alarmei

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


Alaram nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopul avertismentului. De exemplu, puteți utiliza alarma atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, unitatea de control emite un sunet de avertizare.

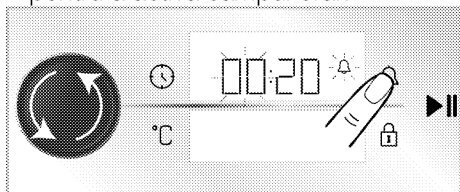
- i** Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.


1. Atingeți o dată tasta pentru a configura timpul alarmei.
» Simbolul și câmpul minutelor încep să clipească pe ecranul timp/ceas.




2. Setăți minutul rotind butonul de control al cuptorului la dreapta /

stânga și atingeți tasta  o dată pentru a activa câmpul orar.



3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .

» Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe număratoarea inversă pe ecranul timp/ceas.

4. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un avertisment sonor.


i Dacă ora alarmei și timpul de gătire sunt configurate simultan, se va afișa durata cea mai scurtă pe ecranul timp/ceas.


Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, avertismentul sonor sună timp de un minut. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

» Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;


1. Atingeți o dată tasta  pentru a anula alarma.

» Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.

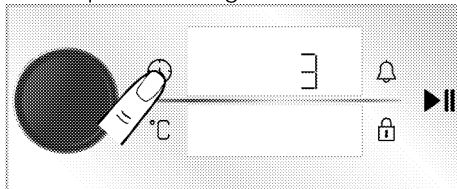
2. Configurați alarma la "00:00" prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta.

Setarea volumului

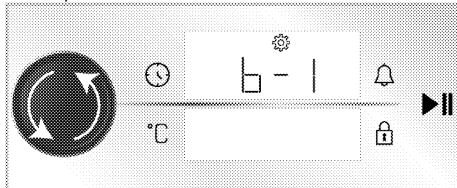
Puteți seta volumul unității de comandă Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată număratoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.

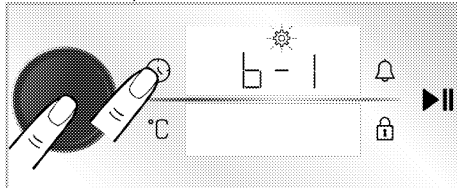


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "b-1" sau "b-2" este afișat pe ecranul timp/ceas.




3. Activați configurarea volumului prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

» Simbolul  începe să clipească pe ecranul timp/ceas.



4. Configurați nivelul volumului dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.

5. Confirmați nivelul selectat al volumului prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

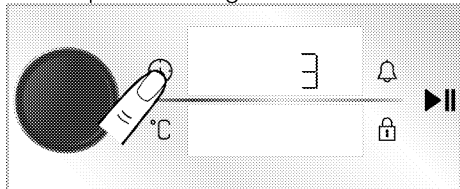
Setarea luminozității ecranului

Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorul trebuie să

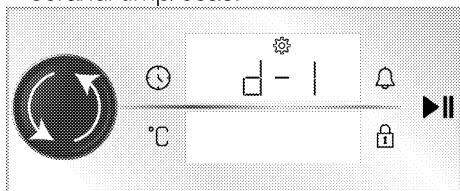
fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei ⌚ pentru aproximativ 3 secunde.

» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.

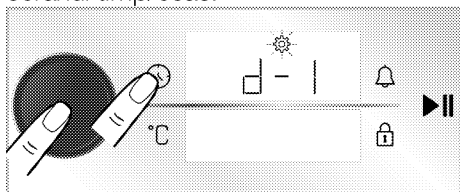


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "d-1", "d-2" sau "d-3" este afișat pe ecranul timp/ceas.



3. Activați configurarea luminozității prin atingerea tastei ⌚ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

» Simbolul 🔔 începe să clipească pe ecranul timp/ceas.



4. Configurați nivelul luminozității dorite dorit prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.

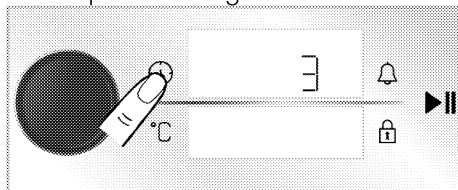
5. Confirmați nivelul selectat al luminozității prin atingerea tastei ⌚ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

Setarea funcției de preîncălzire rapidă (Quick pre-heating (Booster))

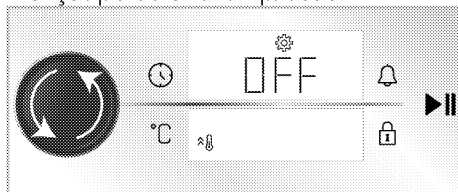
Puteți efectua gătirea automată cu ajutorul funcției de preîncălzire rapidă cu care este dotat aparatul dumneavoastră. În acest scop, veți activa setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie să fie oprit, pentru realizarea acestei operațiuni.

1. În timp ce cuptorul dumneavoastră este oprit (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări prin atingerea tastei ⌚ pentru aproximativ 3 secunde.

» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.

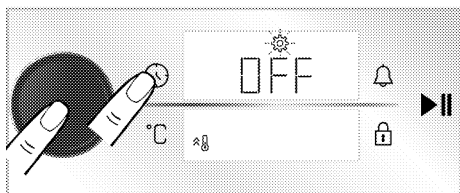


2. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul 🔔 și "OFF (OPRIT)" este afișat pe ecranul timp/ceas.

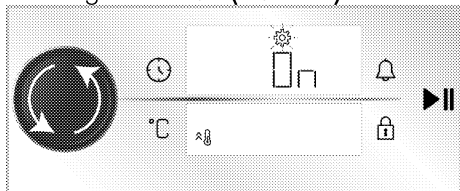



3. Activați preîncălzirea rapidă (booster) prin atingerea tastei ⌚ sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

» Simbolul 🔔 începe să clipească pe ecranul timp/ceas.



4. Rotiți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga pentru a schimba configurarea **“OFF (OPRIT)”** afișată pe ecranul timp/ceas în configurarea **“ON(PORNIT)”**.




5. Confirmați preîncălzirea rapidă (booster) prin atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

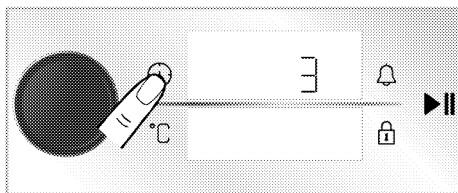
i Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă, cu aceeași procedură. Accesând configurarea **“OFF(OPRIT)”**, puteți anula configurarea pentru preîncălzire rapidă.


Modificarea orei


Pentru a schimba ora setată anterior,

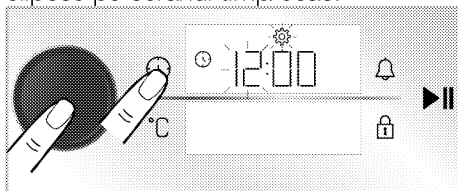
1. În timp ce cuptorul este în modul repaus (când pe ecran este afișată ora exactă), activați meniul de configurări atingând tasta  pentru aproximativ 3 secunde.


» Este afișată numărătoarea inversă 3-2-1. La încheierea numărătorii inverse, meniul pentru configurări este activat.




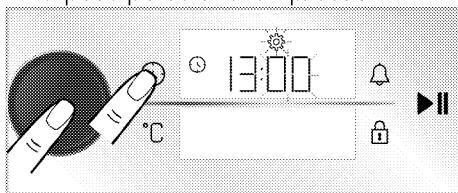
2. Apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru oră.


» Câmpul aferent orei și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.




3. Configurați ora prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la dreapta/stânga și apăsați butonul de comandă al cuptorului sau atingeți tasta  o singură dată pentru a activa câmpul pentru minute.

» Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipește pe ecranul timp/ceas.



4. Configurați minutele prin rotirea butonului de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați configurarea timpului prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului sau prin atingerea tastei .

» Ora exactă este configurată și simbolul  apare permanent pe ecranul timp/ceas.

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 prelungiți timpul de gătit cu aproximativ 10 minute.

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

Indicații pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10 °C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10 °C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, 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

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjituri în tavă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjituri în formă de copt	Tavă unică	Formă de copt pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
	2 tăvi	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatura (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Prăjitură	Tavă unică	Tavă produse de patiserie*	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
	2 tăvi	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
	2 tăvi	1 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	1 – 4	180	40 ... 50
Produse de patiserie cu cremă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
	2 tăvi	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Tavă unică	Formă de sticlă/metalic dreptunghiulară pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tavă unică	Tavă standard*	Funcție Pizza	3	250	8 ... 15

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Tabel 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.

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

* 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 gătire 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.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

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

Aliment	Cantitate e tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție e 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.

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, frigăruiile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertismente generale

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu 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	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (feliată)	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar de sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar de sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 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.

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.

Table de gătit pentru alimentele de încercare

Aliment	Cantitate tavă	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Time de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	140	15 ... 25
	2 tăvi	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	140	15 ... 25
Torturi mici	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
	Tavă unică	Tavă standard*	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
	2 tăvi	2 –Tavă standard* 4 –Tavă produse de patiserie*	Încălzire ventilator	2 – 4	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire superioară și inferioară	2	160	30 ... 40
	Tavă unică	Formă rotundă pentru tort, diametru 26 cm, cu grătar de sârmă la partea de sus**	Încălzire ventilator	2	160	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
	Tavă unică	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar de sârmă**	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

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)	Time de coacere (min.) (aprox.)
Pâine toast	Grătar de sârmă	4	250	1 ... 3
Chiftele (vită) - 12 bucăți	Grătar de sârmă	4	250	20 ... 30

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

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

7 **Întreținere și curățare**

Informații generale privind curățarea

▲ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate 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)

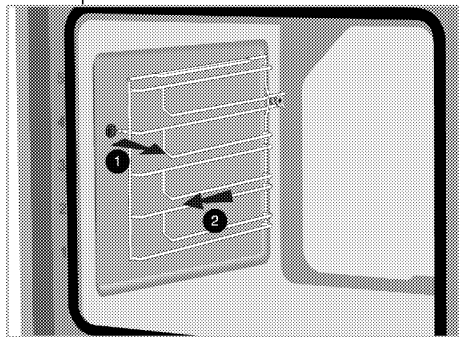
Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

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.



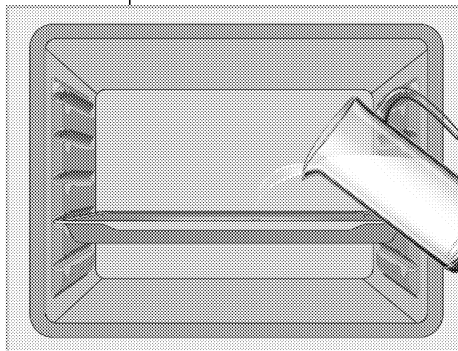
3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea cu abur

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

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

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



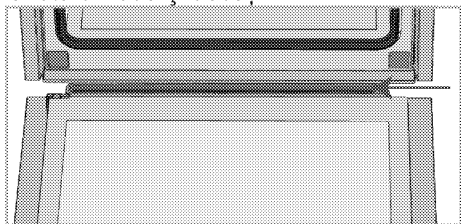
3. Setați cuptorul în modul "Încălzire inferioară" și rulați la 100°C timp de 20 de minute.

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

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

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

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



Curățarea ușii cuptorului

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

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

cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

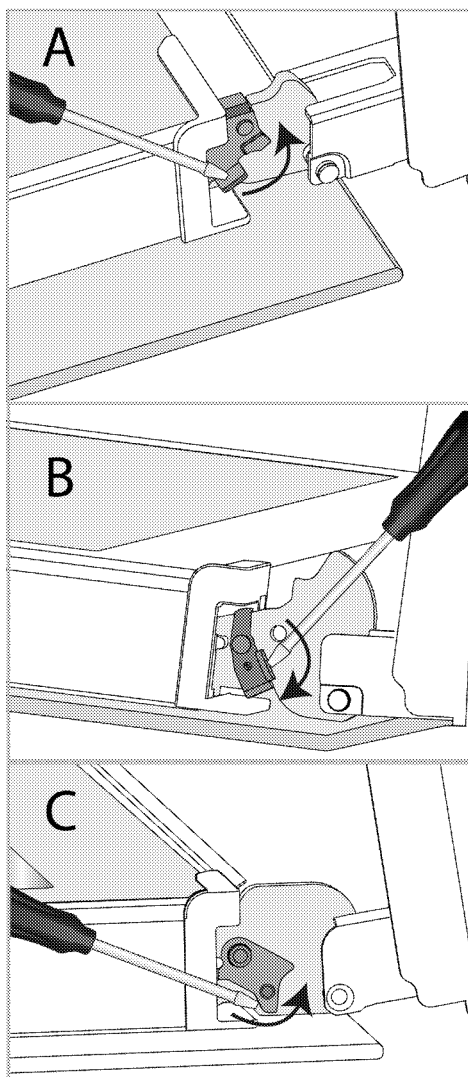
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, apăsând în jos, așa cum se arată în figură.

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

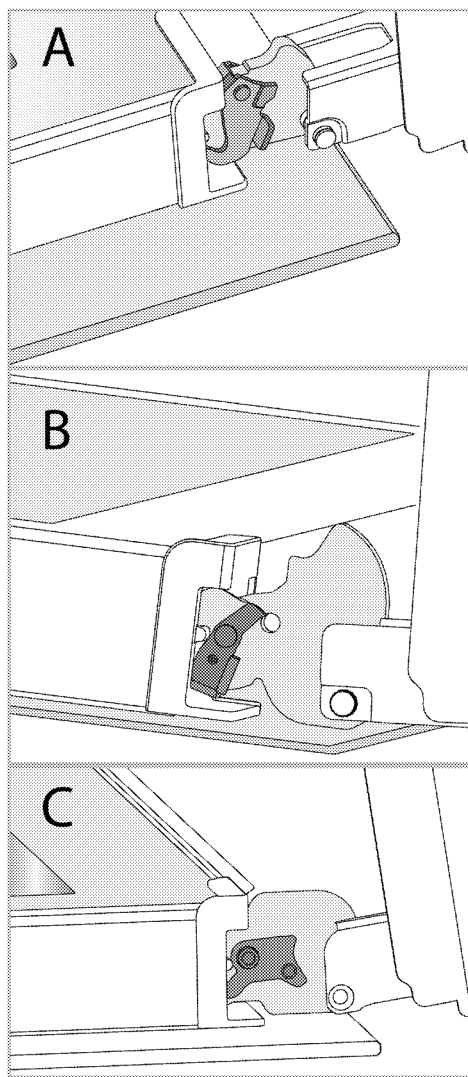
(A) balama de tip este disponibilă în tipurile de uși normale.

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

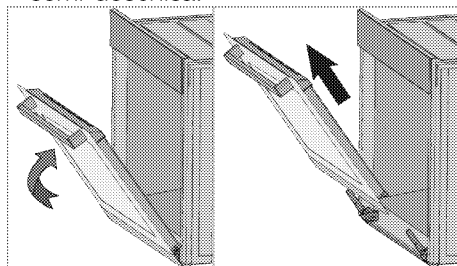
Balama de tip (C) este disponibilă în tipurile ușilor de deschidere / închidere ușoare.



Închidere balama - poziție închisă

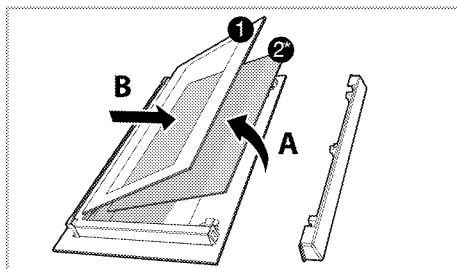


Închidere balama - poziție deschisă
3. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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.



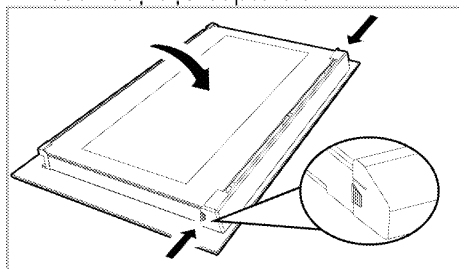
1. Panou de sticlă la interfața cu interiorul
- 2* Panou de sticlă interior (Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

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

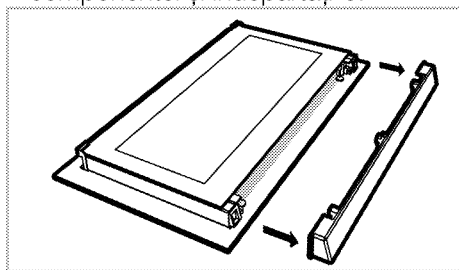
Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

1. Deschideți ușa cuptorului.



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



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

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.

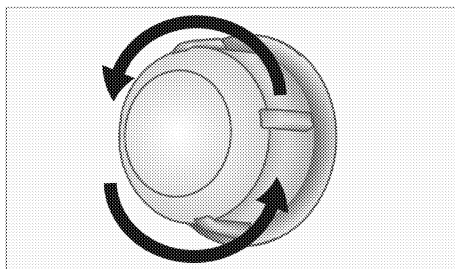
Înlocuirea lămpii cuptorului

⚠️ Avertismente generale

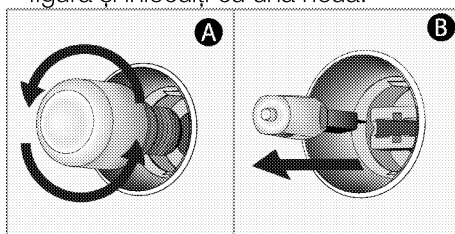
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați conectorul electric și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, 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.



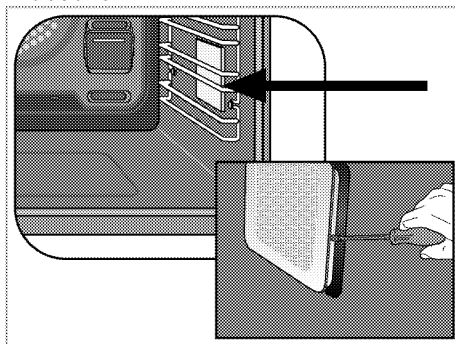
3. Dacă lampa cuptorului este de tip (A), ca în figura de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în figură și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți așa cum se arată în figură și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.

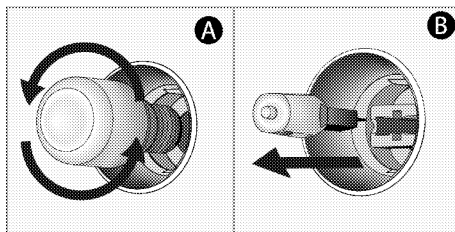
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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.*

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 7
 Bezpečnost instalace..... 7
 Bezpečnost použití..... 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení..... 8
 Údržba a čištění 9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 11

Nařízení o odpadech 11
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů..... 11
 Likvidace obalových materiálů 11
 Doporučení pro úsporu energie 11

3 Váš výrobek 12

Představení výrobku 12
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití..... 13
 Ovládání trouby..... 13
 Provozní funkce trouby 15
 Příslušenství k výrobku..... 17
 Použití příslušenství výrobku..... 18
 Technické specifikace..... 21

4 První použití 22

První nastavení času 22
 První čištění..... 22

5 Obsluha trouby 24

Obecné informace o používání trouby 24
 Ovládání řídicí jednotky trouby 24
 Nastavení..... 29

6 Obecné informace o pečení 34





Obecná varování pro vaření v troubě..... 34
 Pečivo a jídlo do trouby 34
 Maso, ryby a drůbež 37
 Grilování..... 38
 Jídlo pro zkoušky..... 39

7 Údržba a péče 40

Všeobecné informace o čištění 40
 Čištění příslušenství 41
 Čištění ovládacího panelu..... 41
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 41
 Snadné čištění párou..... 42
 Čištění dvířek trouby 43
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 44
 Čištění světla trouby..... 45

8 Řešení problémů 47

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

- smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
 - Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě

- (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
 - (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
 - Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu,
- mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
 - Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
 - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou

(například voda, která může vytéct z přepážky).

- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.

- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.

- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.

Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.

Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách

odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru.

Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.

- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.

Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.

- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v

souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

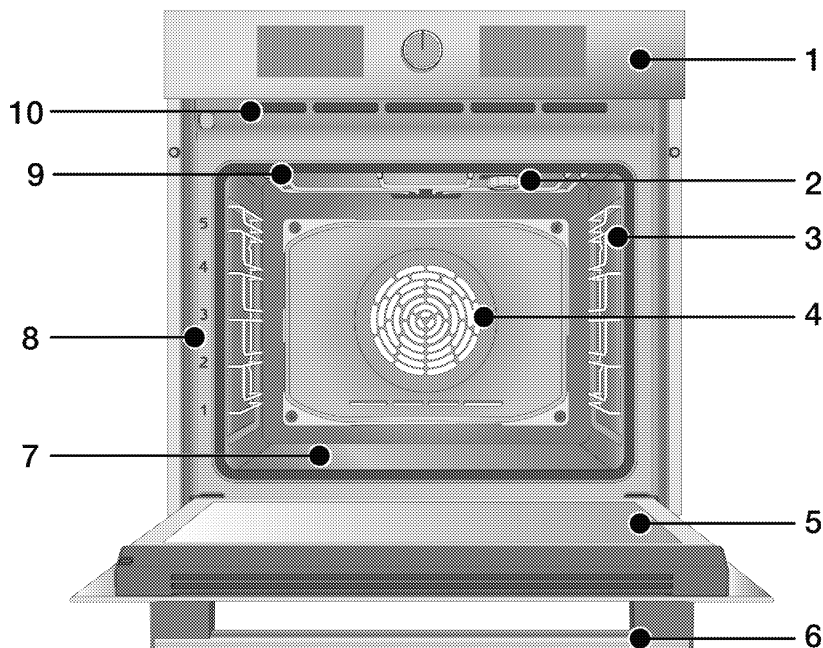
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Neotevírejte dvířka trouby při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“. Pokud se dvířka neotevírají, vnitřní teplota se optimalizuje za účelem úspory energie při provozní „Ekonomický ohřev ventilátorem“ funkci, a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na obrazovce.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Spodní ohřívač (spodní ocelový plech)
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřívač

10 Ventiláční otvory

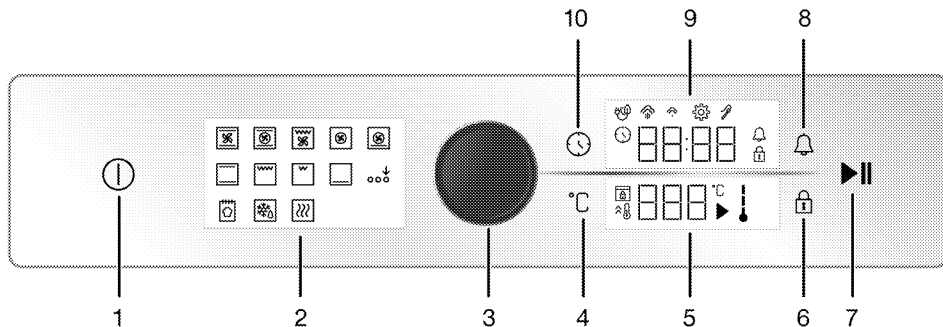
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

** V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání trouby



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík řízení trouby

Pomocí ovládacího knoflíku trouby můžete ovládat nastavení na displeji hodin/času a na displeji teploty. Mezi těmito nastaveními můžete přecházet otočením ovládacího knoflíku trouby

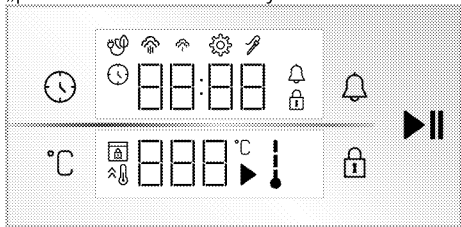
doprava nebo doleva. Nastavení můžete aktivovat a potvrdit jeho stisknutím.

Ukazatel teploty

Ze symbolu vnitřní teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol se zobrazí na displeji při zahájení pečení a jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, bude svítit každý stupeň symbolu vnitřní teploty.






Zobrazení funkcí

Funkční displej obsahuje provozní funkce trouby. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce na obrazovce jsou schematické; nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Provozní funkce, které jsou k dispozici na vašem výrobku, jsou vysvětleny v části „provozní funkce trouby“.










Zobrazuje

Tlačítka:






-  : Tlačítko času a nastavení
-  : Tlačítko nastavení teploty
-  : Tlačítko uzavření tlačítek
-  : Tlačítko alarmu
-  : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

-  : Symbol Čas vaření/Čas dne
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol vaření Eco ventilátor
-  : Symbol nízké úrovně páry*
-  : Symbol vysoké úrovně páry*
-  : Symbol sondy na maso*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.







Zobrazení teploty:









-  : Symbol vaření
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnitřní teploty trouby
-  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
-  : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

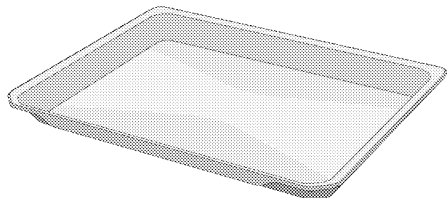
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulami se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.
	Horní a spodní ohřev	40 - 280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	40 - 220	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohřívacem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40 - 280	Horký vzduch ohřátý ohřívacem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160 - 220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší. Použití této funkce je popsáno v kapitole "Obsluha řídicí jednotky trouby".

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Funkce Pizza	40 - 280	Dolní ohřevač a ohřev s ventilátorem pracují. Vhodné pro pečení pizzy.
	Funkce „3D“	40 - 280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Částečný gril	40 - 280	Malý gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování menších množství.
	Úplný gril	40 - 280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Úplný gril s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Udržování tepla	40 - 100	Používá se pro udržování jídla při teplotě připravené k podávání po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se pro pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze změnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Používá se k aktivaci funkcí, které se při prvním spuštění nezobrazují na displeji funkce.

Příslušenství k výrobku

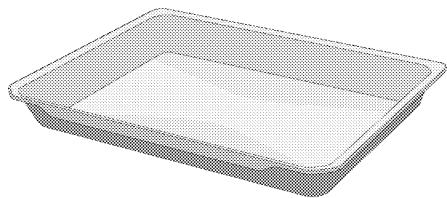
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní plech

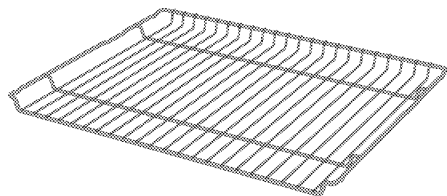
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



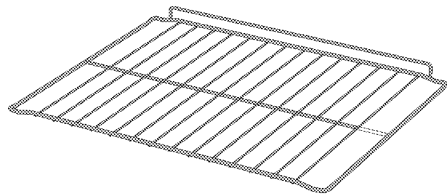
Hluboký podnos

Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

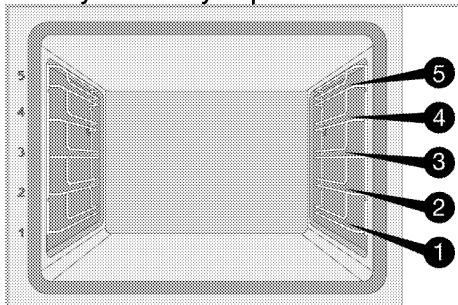
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

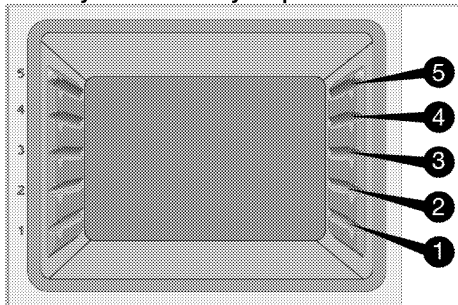
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



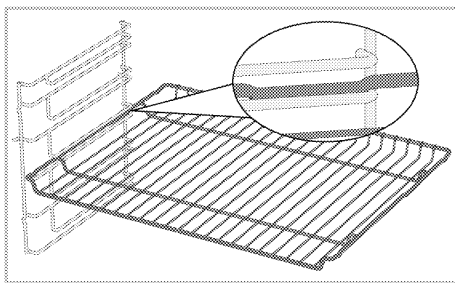
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

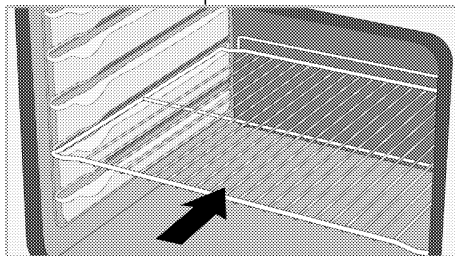
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

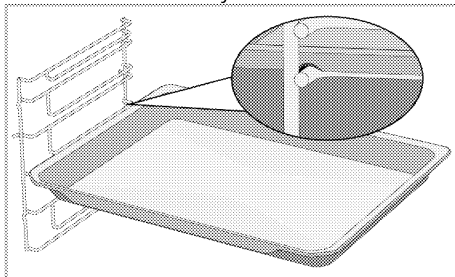
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

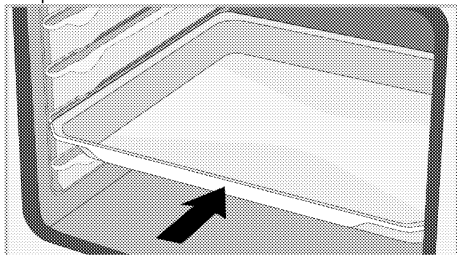
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

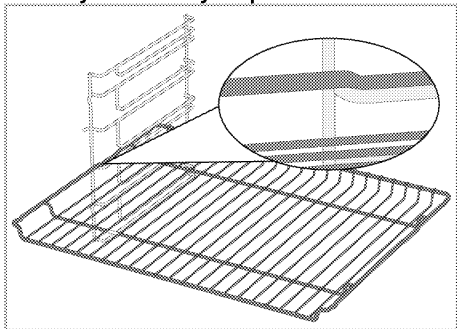
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



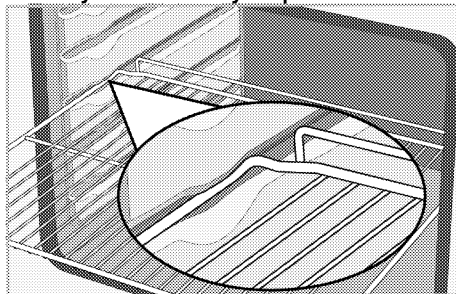
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

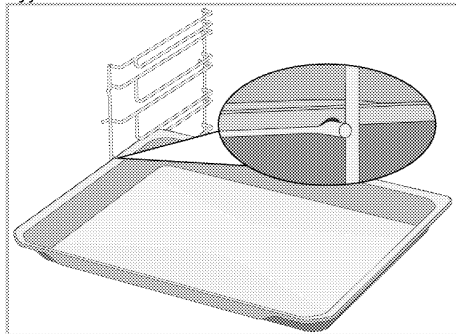


Modely bez drátěných polic



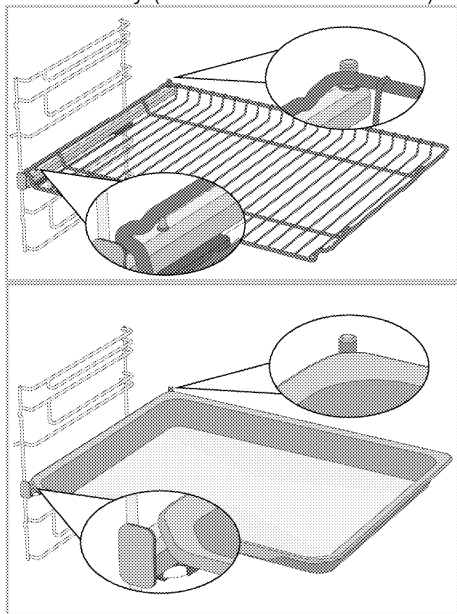
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	3,3 kW
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřivače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.


-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

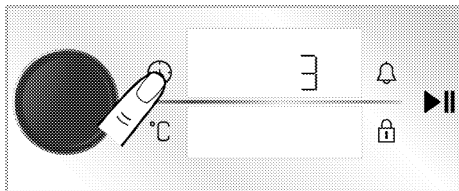
Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První nastavení času


i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

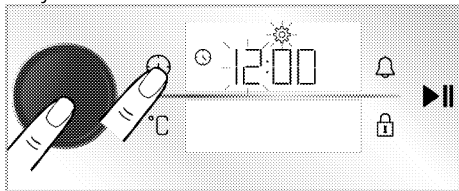
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




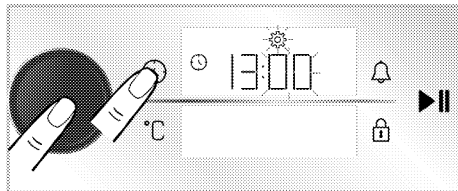
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.

» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .





3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

i Pokud není nastaven počáteční čas, hodiny běží od času nastaveného ve výrobě. Nastavení času dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě dlouhodobého výpadku napájení se nastavení času zruší. Je třeba jej znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.

3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.

4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.

5. Počkejte, až trouba vychladne.

6. Otrete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch.

Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát.

Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.






Osvětlení trouby

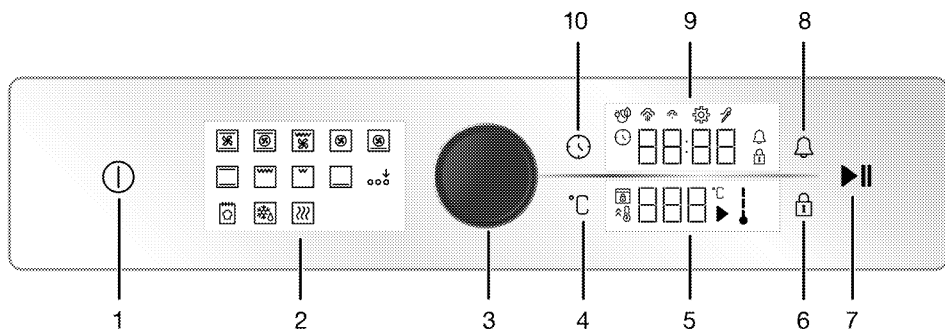
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

-  Maximální doba, kterou lze nastavit jako konec času, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku napájení bude nastavení doby vaření a vaření zrušeno.
-  Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
-  Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
-  Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení rychlého předehřívání (posilovač), na displeji se po zahájení vaření zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro vaření. Informace o nastavení rychlého předehřívání (posilovač) naleznete v části „Nastavení“ .



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení

- : Symbol vysoké úrovně páry*
- : Symbol sondy na maso*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zobrazení teploty:

- : Symbol vaření
- : Symbol teploty
- : Symbol vnitřní teploty trouby
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)

- : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
 » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Na tomto displeji lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu vaření, alarm.

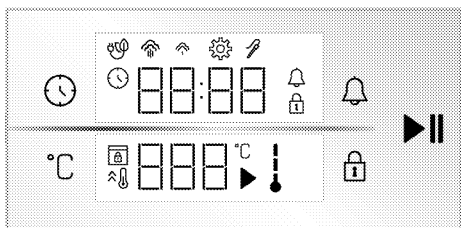
Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba se asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a



Zobrazuje

Tlačítka:

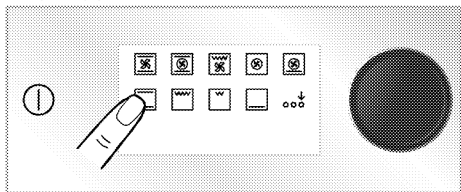
- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

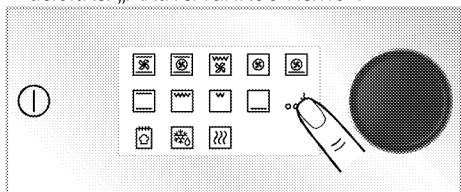
- : Symbol Čas vaření/Čas dne
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol vaření Eco ventilátor
- : Symbol nízké úrovně páry*

provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.

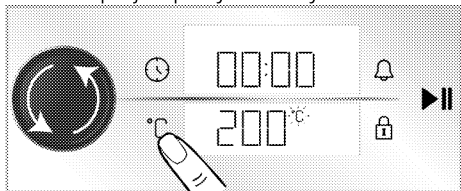


3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

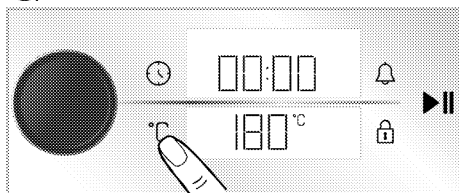
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



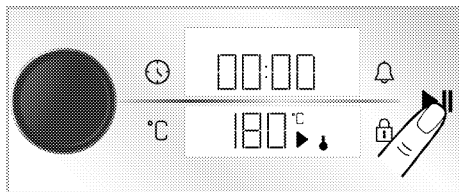
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte vaření dotknutím se tlačítka ►||.

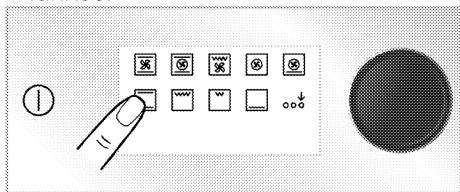


» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►||. Na displeji začne odpočet doby vaření. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše vaření hotové, stiskněte tlačítko ►|| k ukončení přípravy jídla nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

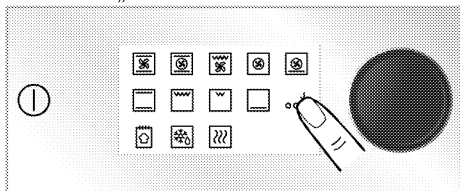
Vaření nastavením doby vaření;

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na řídicí jednotce. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C a 45 min jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

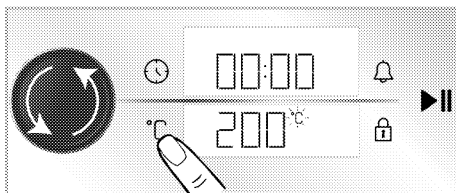
1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.

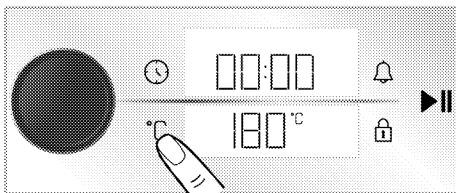


4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.
» Na displeji teploty bliká symbol °C.

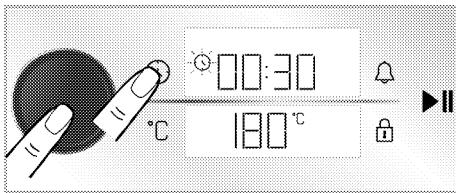



5. Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.


5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.
» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.

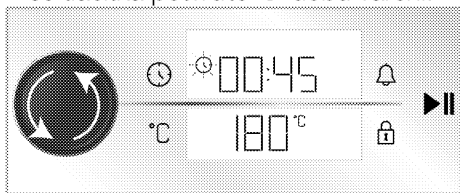


6. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu vaření.
» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodin/času se zobrazí nastavená doba vaření na 30 minut.



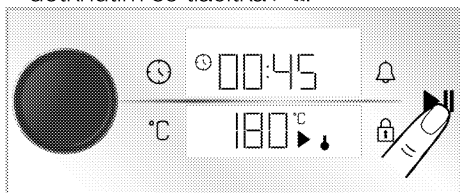
i Po nastavení provozní funkce a teploty se doba vaření nastaví na 30 minut dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby přímo pro rychlé nastavení doby vaření a změnu času otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.




7. Nastavte dobu vaření otáčením ovládacího knoflíku trouby. Dotknutím se tlačítka potvrďte  dobu vaření.





i Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a doby vaření spusťte vaření dotknutím se tlačítka .




» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas vaření se začne odpočítávat. Na displeji teploty se zobrazí symboly  a . Každý stupeň symbolu  se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Po dokončení nastavené doby vaření, "End" na displeji teploty se zobrazí „Konec“, časovač spustí zvukovou výstrahu a vaření se zastaví.

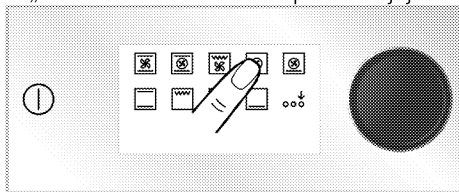
9. Zvuková výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka , zatímco je zvuková výstraha aktivní a

"End" na displeji teploty je zobrazeno „Konec“, trouba pokračuje v provozu na dobu neurčitou. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka  se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se přeruší.

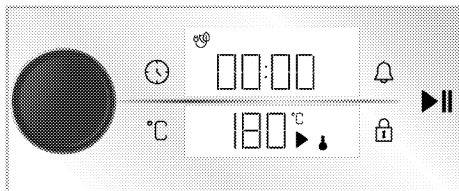
Eco pečení horkým vzduchem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozsahu 160-220 °C. Ale; doba vaření bude o něco delší.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Na displeji funkce se dotknete tlačítka „Ohřev ventilátorem“ a podržte jej.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po vypršení odpočítávání se zobrazí symbol  a „Eco pečení horkým vzduchem“ je aktivováno.



3. Můžete změnit nastavenou teplotu a nastavit dobu vaření, jak je popsáno v předchozích částech. Pak začnete vařit.

» Při „Eco pečení horkým vzduchem“ lampa svítí kratší dobu než u ostatních funkcí vaření během vaření kvůli úspoře energie.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena „Funkce pečení chleba“ speciálně definovaný pro výrobu chleba. Nastavení teploty a času funkce jsou daná.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

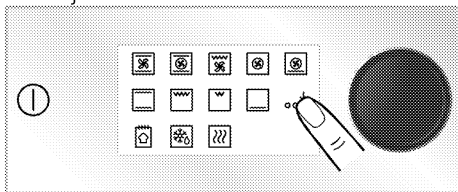
Pro horní část těsta

- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

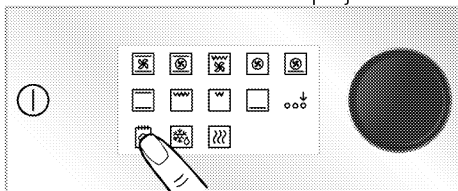
Příprava

1. Do hluboké mísy vsypte mouku. Přidejte cukr a promíchejte dokud nezískáte homogenní směs.
2. Uprostřed vytvořte důlek a přidejte do něj droždí, sůl a slunečnicový olej. Poté postupně přidávejte teplou vodu, vlévat ji začněte od stran směrem ke středu.
3. Těsto prohněteme ručně nebo pomocí robota asi 10-15 minut.
4. Těsto na ručně několikrát prohnětte a vložte do mísy. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta.
5. Těsto zakryjte pružnou fólií, hustou tkaninou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstranit z něj vzduch. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta. Těsto nechte kynout při pokojové teplotě po dobu dalších 30 minut.
7. Po dokončení kynutí těsto vytvarujte do tvaru lososa a položte jej na plech. Pomocí nože udělejte do těsta 3-4 zářezy.
8. Plech s těstem vložte do trouby na pozici 3.
9. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

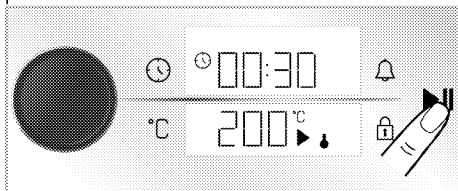
10. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.



11. Dotkněte se „Funkce pečení chleba“ v dolním řádku displeje funkce.



12. Dotykem na tlačítko ▶|| spustíte pečení.





13. Na konci doby pečení se spustí zvuková výstraha na dobu 1 minutu. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se zastaví.

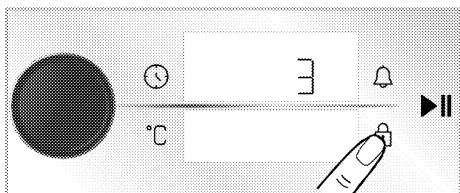
Nastavení



- i** Nabídky nebo nastavení, která musíte aktivovat delším dotykem, zobrazují odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

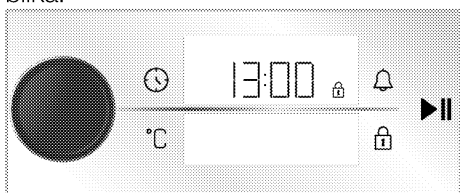
Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do ovládací jednotky.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .




» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji hodin/času objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Když stisknete jakékoli tlačítko nebo ovládací knoflík trouby, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



i V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu symbol  zmizí a zámek tlačítek je na displeji hodin/času deaktivován.

Nastavení alarmu

Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než vaření.

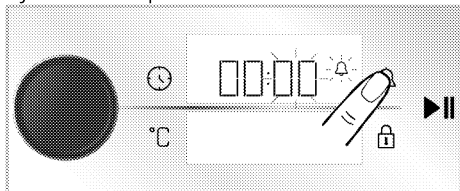
Alarm na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy.

Alarm můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, řídicí jednotka vydá zvukové upozornění.

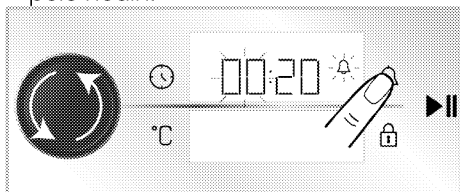
i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stisknete tlačítko .

» Na displeji času/hodin začne blikat symbol  a pole minut.




2. Nastavte minutu otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva a jedním stisknutím tlačítka  aktivujte pole hodin.



3. Nastavte hodiny otočením knoflíku ovládacího trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Symbol  se rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu.

4. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

i Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji hodin/času je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

» Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;


1. Chcete-li zrušit čas alarmu, jednou stisknete tlačítko .

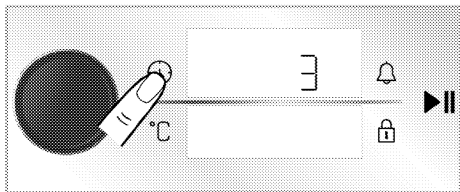
» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.

2. Nastavte čas alarmu na „00:00“ otočením knoflíku ovládacího trouby doprava/doleva.

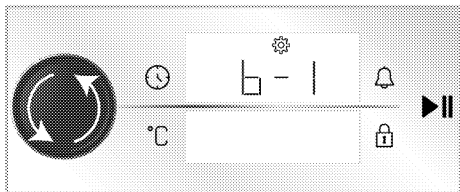
Nastavení hlasitosti



Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. Při této operaci musí být truba vypnutá.

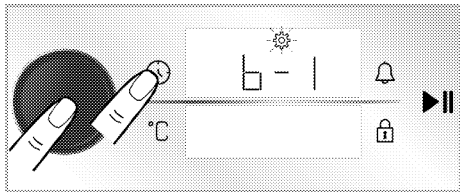
1. Když je vaše truba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.
» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujte nastavení hlasitosti.
» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.

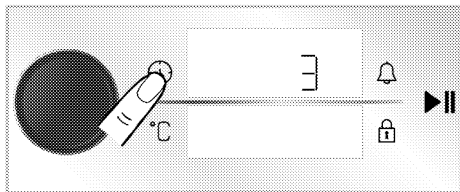


4. Nastavte požadovanou úroveň hlasitosti otočením knoflíku ovládací trouby doprava/doleva.
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení hlasitosti.

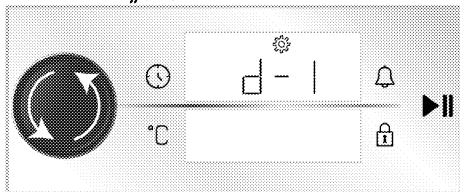
Nastavení jasu displeje



Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. Při této operaci musí být truba vypnutá.

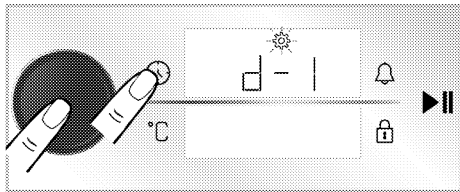
1. Když je vaše truba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.
» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujte nastavení jasu.
» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.



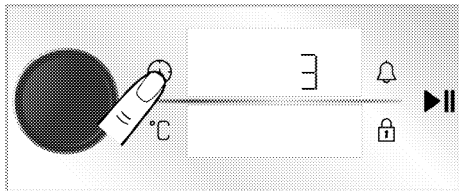
4. Nastavte požadovanou úroveň jasu otočením knoflíku ovládací trouby doprava/doleva.
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení jasu.


Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

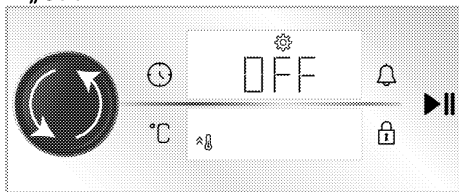
Vaření můžete provozovat automaticky pomocí funkce rychlého přehřevu na vašem produktu. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

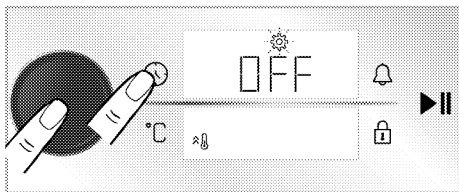


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí symbol  a „OFF“.



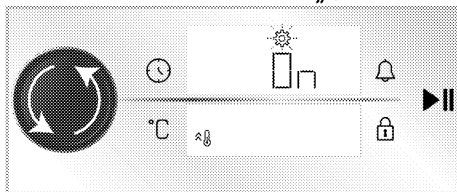
3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujte nastavení rychlého přehřátí (posilovač).


» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.



4. Otočením ovladače trouby doprava/doleva změňte nastavení

„OFF“ zobrazené na displeji hodin/času na nastavení „ON“.




5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

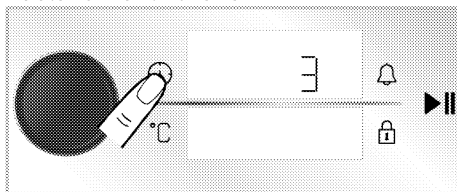
i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Nastavením na „OFF“ můžete nastavení rychlého přehřátí zrušit.


Změna denní doby


Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

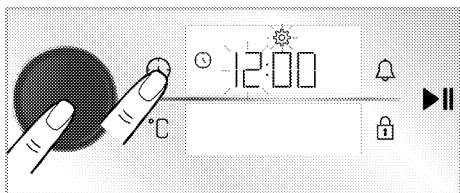
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



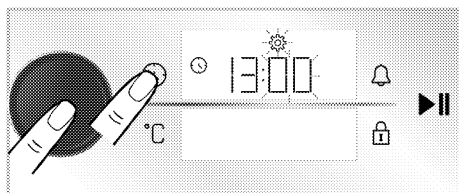
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.

» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .



3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka ⌚, tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol ⚙️.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka ⌚.

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol ⚙️.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovaném teplotním rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobu, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jeden plech na pečení	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Těstovinové pečivo	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
	2 plechy na pečení	1 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	40 ... 50
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chléb	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečení	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce Pizza	3	250	8 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

- Po zahájení pečení neměňte teplotu pečení Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce.
- Během pečení neotvírejte dvířka Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce. Pokud se dveře neotvírají, vnitřní teplota je optimalizována z důvodu úspory energie a může se lišit od zobrazené.
- Neohřívejte v režimu Ekonomický ohřev ventilátorem.

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.

- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém maso a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5 - 2,0 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Pečené kuře (1,8-2 kg)	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Položka police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minut 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

Grilovací stůl

Potraviný	Příslušenství k použití	Položka police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (nakrájený na plátky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Varný stůl pro testovací jídla

Potraviny	Množství plechu	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	140	15 ... 25
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

▲ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

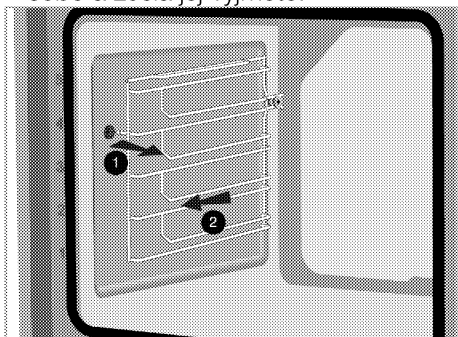
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



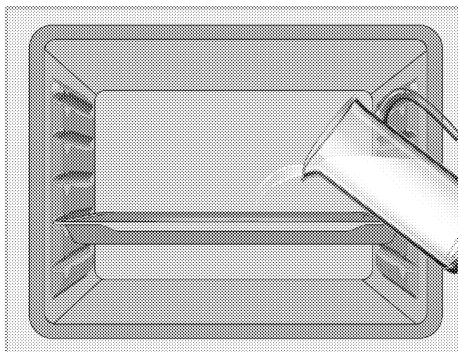
3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Snadné čištění párou

Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (pokud s čištěním nečekáte příliš dlouho) jsou změkčeny párou, která se tvoří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních plochách trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nalijte do plechu na pečení 500 ml vody a umístěte plech do 2. lišty trouby.



3. Nastavte troubu do režimu „Spodní ohřev“ a nechejte 20 minut běžet při 100 °C.

Otevřete dvířka a otřete vnitřní povrchy trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Zbývající nečistoty očistěte teplou vodou s mycím prostředkem, měkkým hadříkem nebo houbou a otřete je suchým hadříkem.

i Během režimu snadného čištění párou se voda, která je v bazénu ve spodní části trouby, aby změkčila lehce vytvořené zbytky / nečistoty v dutině trouby, odpařuje a kondenzuje v dutině trouby a vnitřním skle dvířek trouby, proto může kapat voda při otevření dvířek trouby. Ihned po otevření dvířek trouby otřete kondenzát.

Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Po kondenzaci v troubě může být v kanálku mělké nádržky pod troubou voda nebo vlhkost. Po použití vyčistěte tento kanál bazénu vlhkým hadříkem a poté jej osušte.



Čištění dvířek trouby

i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušíte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

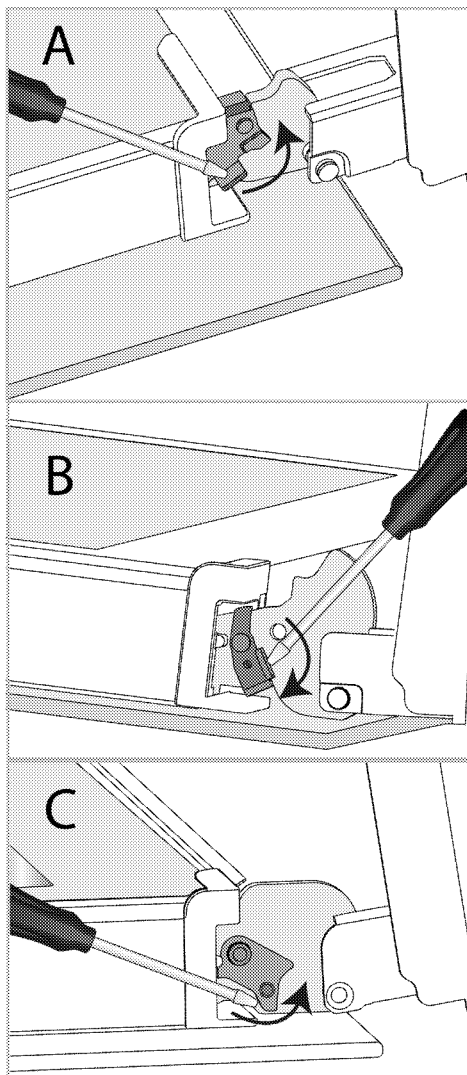
Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete příchytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

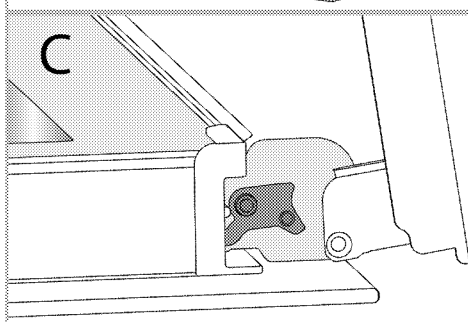
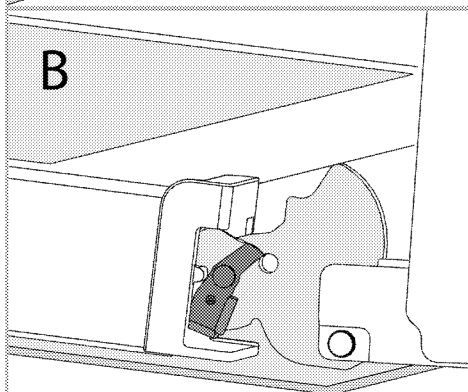
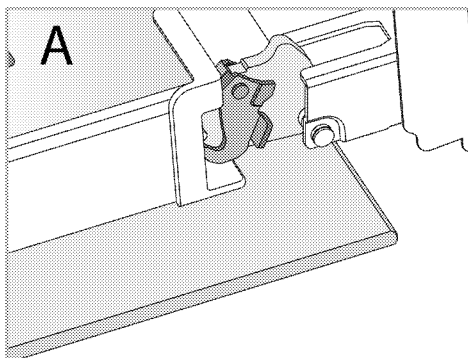
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

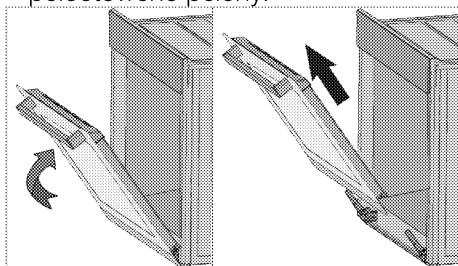


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



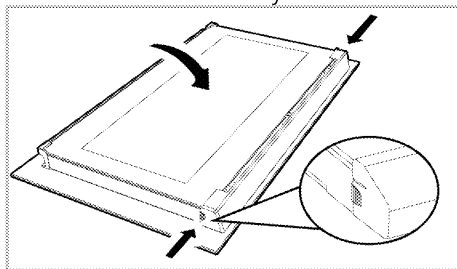
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

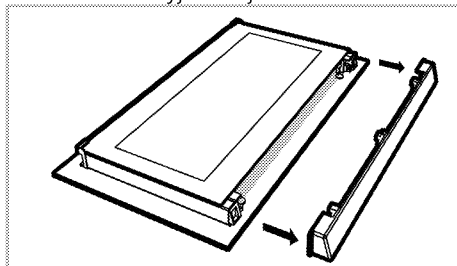
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

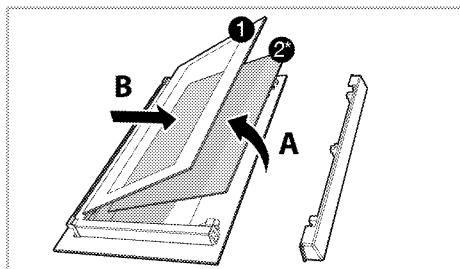
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Nejvnitřnější skleněný panel
- 2* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).
5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štěrbině co nejbližší ke zcela vnitřnímu sklu (1).
6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potišťené strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám.
7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby jej můžete vyměnit následujícím postupem.

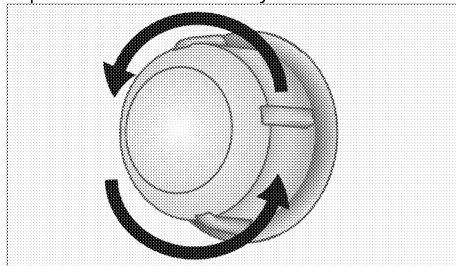
Výměna žárovky světla trouby

⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

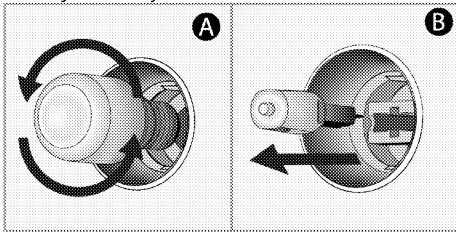
Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte

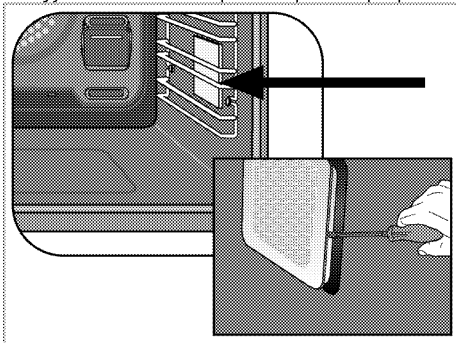
žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.

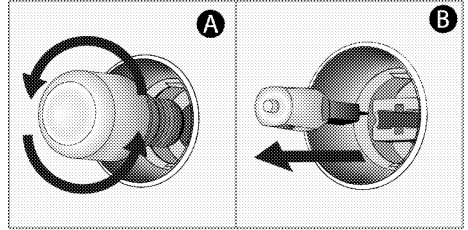
Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.

4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proved'te jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebitelce>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

