



Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Вбудована духовка

Посібник користувача

Beépített sütő

Használati útmutató



BBIE12100XC

FR / UK / HU

385.4417.34/R.AD/31.03.2023/4-4

7727188412



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5
Sécurité électrique.....	6
Sécurité des transports.....	7
Sécurité pendant l'installation.....	8
Sécurité d'utilisation	8
Alertes de température	8
Utilisation des accessoires	9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson9	
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	10

2 Instructions relatives à l'environnement 12

Règlement sur les déchets.....	12
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	12
Elimination des emballages	12
Recommandations pour économiser l'énergie	12

3 Votre appareil 13

Présentation de l'appareil.....	13
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	14
Panneau de contrôle du four	14
Fonctions du four	15
Accessoires de l'appareil	16
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	17
Caractéristiques techniques	20

4 Première utilisation 21

Premier nettoyage	21
-------------------------	----

5 Utilisation du four 22

Informations générales relatives à l'utilisation du four	22
Fonctionnement de l'unité de commande du four	22

6 Informations générales sur la cuisson 24

Avertissements généraux sur la cuisson au four	24
Pâtisseries et aliments cuits au four.....	24
Viande, poisson et volaille.....	27
Gril 28	
Cuisson standard	29

7 Maintenance et entretien 31

Consignes de nettoyage générales	31
Nettoyage des accessoires	32
Nettoyage du panneau de commande	32
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	33
Nettoyage facile à la vapeur.....	33
Nettoyage de la porte du four	34
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	36
Nettoyage de la lampe du four.....	37

8 Dépannage 39

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez

l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.

- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.

- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.



Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous

à la section « Utilisation des accessoires ».

- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en

verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie.

Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

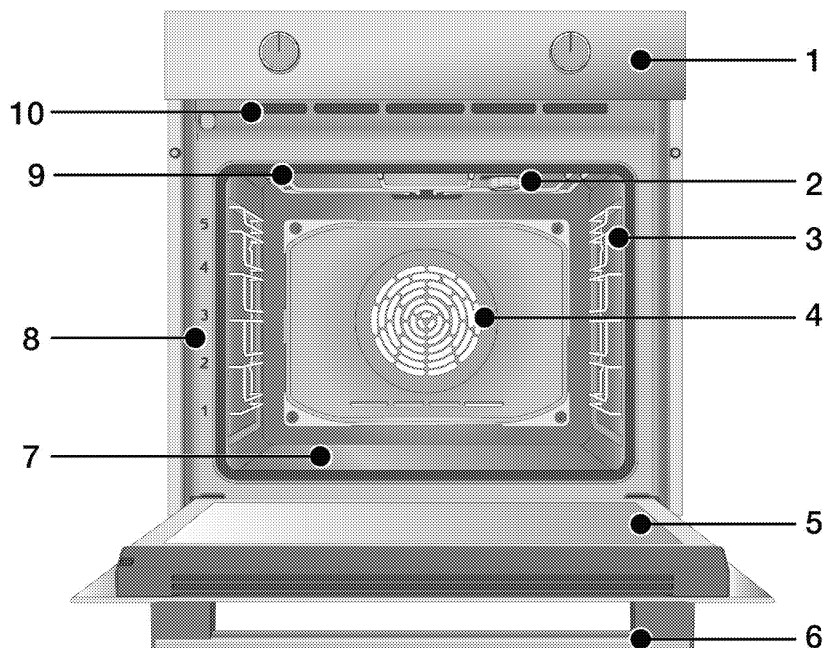
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 8 Positions de l'étagère
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

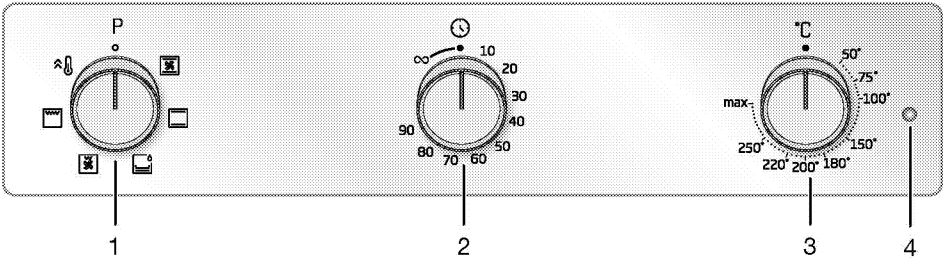
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Bouton de minuterie (Cela dépend du modèle. La minuterie de votre produit peut durer 100 ou 90 minutes.)
- 3 Bouton pour température
- 4 Voyant du thermostat

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de

la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au voyant de température. Le voyant de température est situé sur le panneau de commande. Le voyant de température s'allume lorsque l'appareil démarre, et s'éteint lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en dessous de la température définie, le voyant de température s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez cuisiner en réglant le temps de cuisson à l'aide du bouton de la minuterie. Si vous tournez le bouton sur le symbole, ∞ vous pouvez utiliser l'appareil manuellement (sous votre contrôle).

Indicateur	Description
10 - 90 ou 100	Temps de cuisson réglable.
∞	Symbole de cuisson manuelle

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

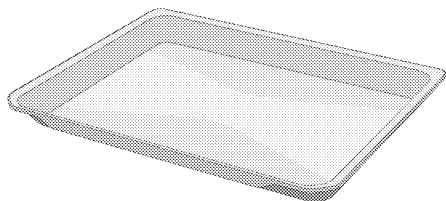
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Grille complète	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Chauffage rapide	-	Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.

* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

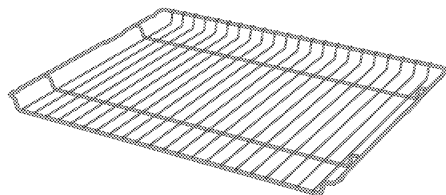
REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



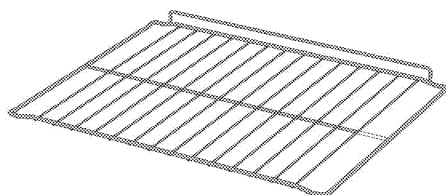
Lèchefrite standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

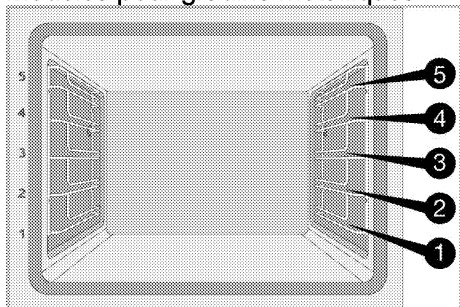
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

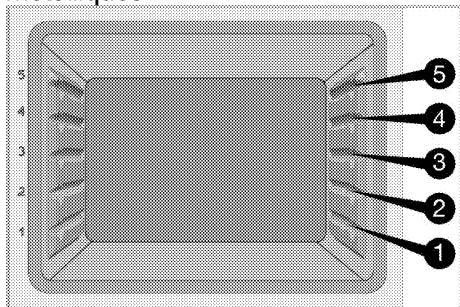
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



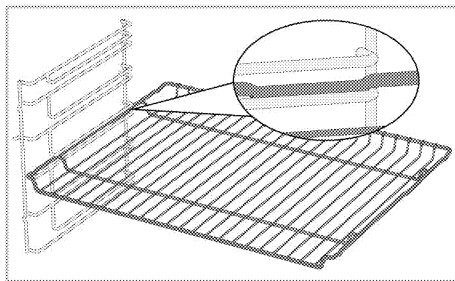
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

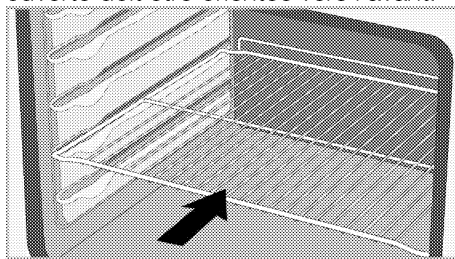
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.

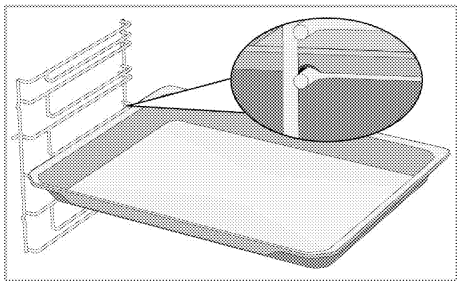


Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

Modèles pour gradins métalliques:

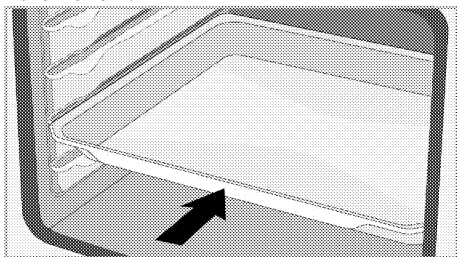
Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

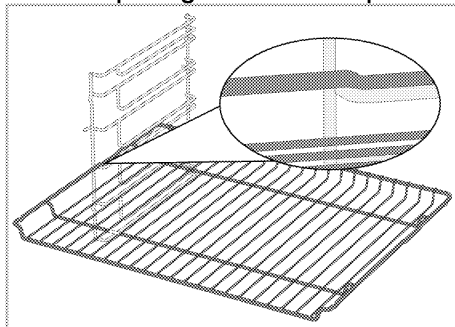
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



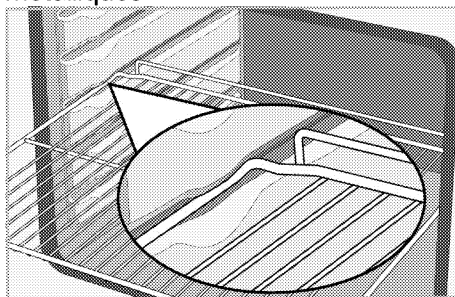
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

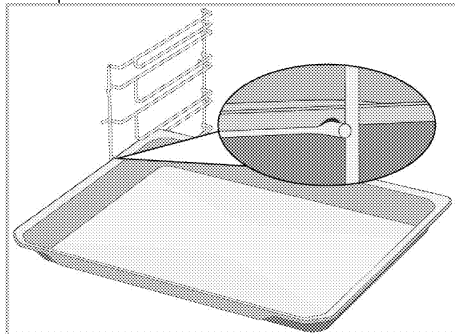


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



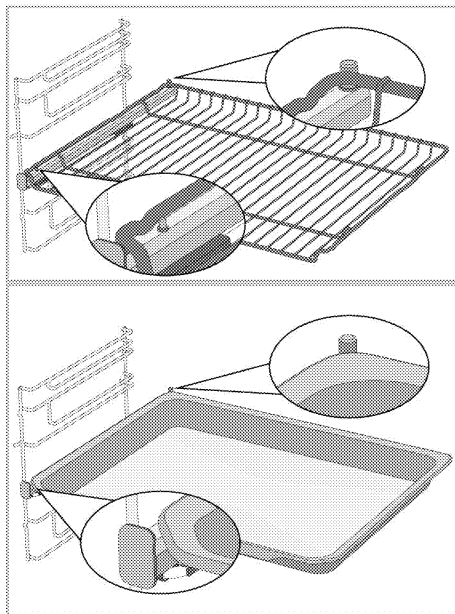
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	2.4 kW
Type de fours	Four assisté par ventilateur

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton

de température, le four se met en marche. Tournez le bouton de la minuterie sur un temps de cuisson spécifique ou sur le symbole ∞ pour mettre le four en marche.

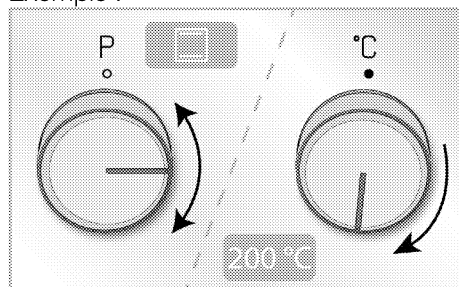
Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant les boutons de sélection de fonctions, de température et de minuterie en position arrêt (haut).

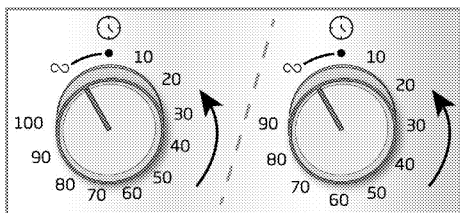
Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

Exemple :



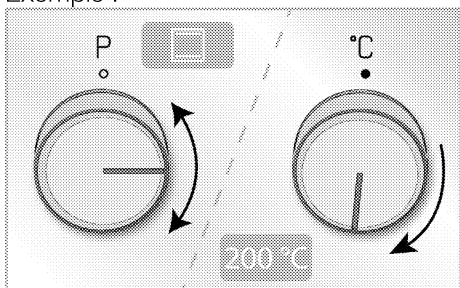
1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Tournez le bouton de la minuterie sur le symbole ∞ .



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant de température s'allume. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le voyant de température s'éteint. Le four ne s'arrête pas automatiquement après le début de la cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de sélection de fonctions, de température et de minuterie en position arrêt (haut).

Cuisson avec durée programmée

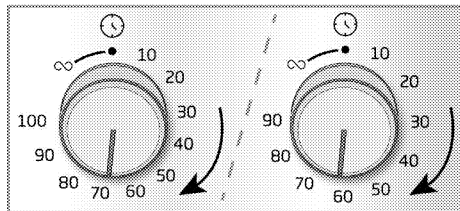
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie. Exemple :



1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.

2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

3. Tournez le bouton de la minuterie à l'heure à laquelle vous souhaitez cuisiner.



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant de température s'allume. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le voyant de température s'éteint.

4. Une fois le temps de cuisson écoulé, le bouton de la minuterie tourne automatiquement dans le sens antihoraire. Un signal sonore retentit et le four arrête la cuisson.

5. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant les boutons de sélection de fonctions et de température en position arrêt (haut). Si vous souhaitez continuer, tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à un temps de cuisson déterminé. Le four continue de fonctionner à la fonction et à la température réglées.

Pour arrêter la cuisson plus tôt que le temps défini ;

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il atteigne la position arrêt (haut).

2. Arrêtez le four en tournant les boutons de sélection de fonctions et de température en position arrêt (haut).

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.

- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Convection naturelle	2	180	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	150	20 ... 30
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
Biscuit	Lèche-frite de pâtisseries*	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
Pâte à tarte	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	35 ... 45
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Pain entier	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Pizza	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8- 2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.
* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.
** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique Placez un plateau sur une étagère inférieure	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, puis 180 ... 190	90 ... 110

Ne préchauffez pas tous les aliments grillés dans cette table barbecue.

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les
- tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

 - Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	150	20 ... 30
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

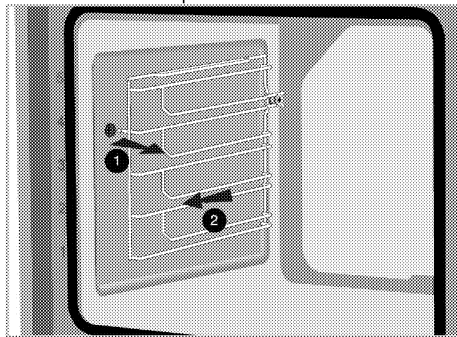
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latéraux :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



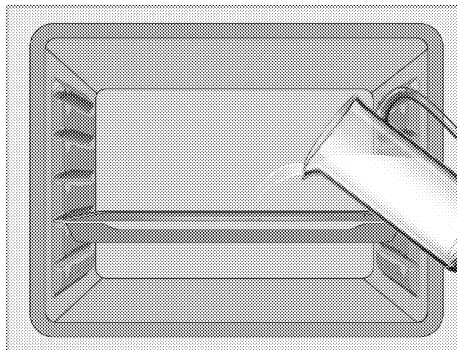
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage facile à la vapeur

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



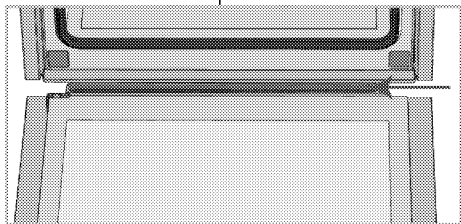
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide. En ouvrant la porte, la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler. lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

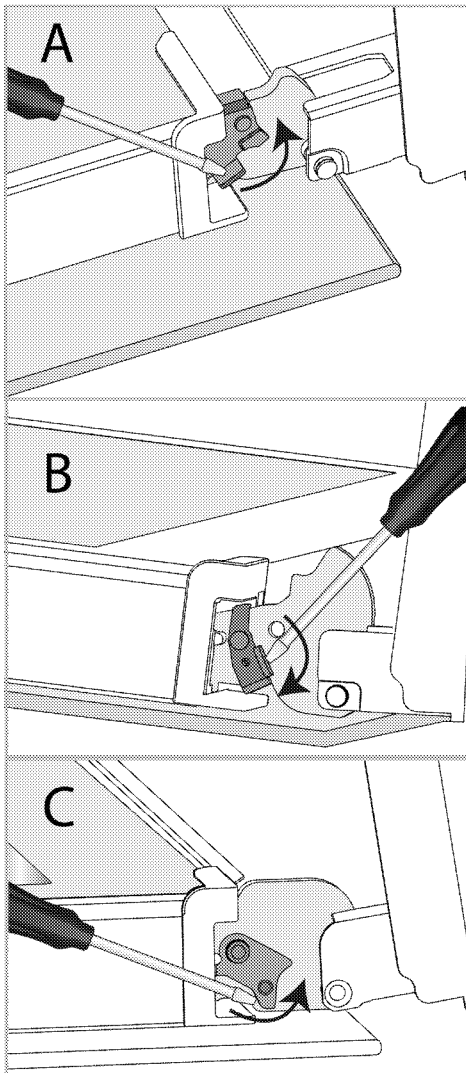
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

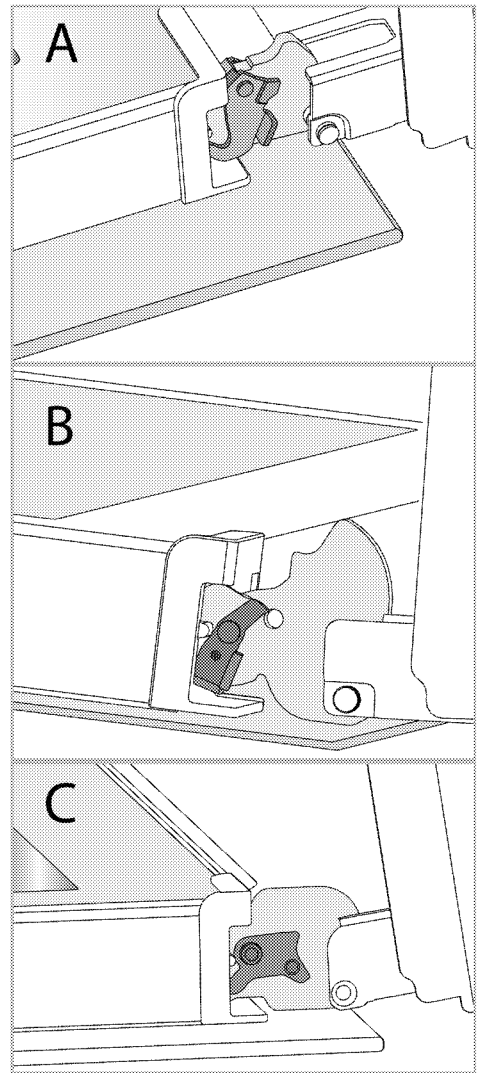
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.

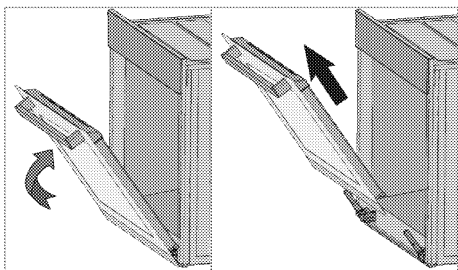


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



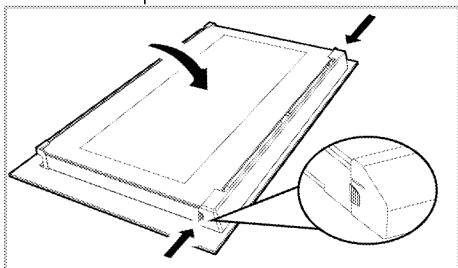
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

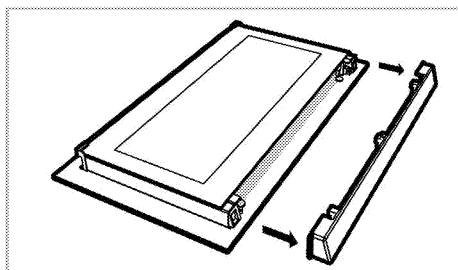
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

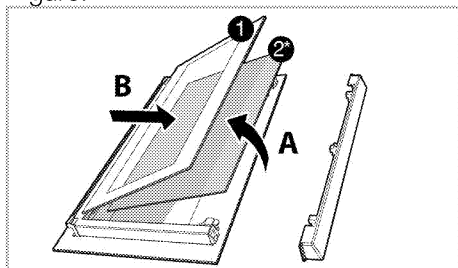
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

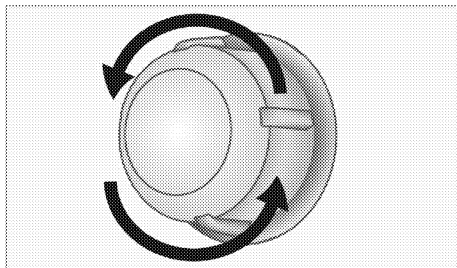
⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions phy-

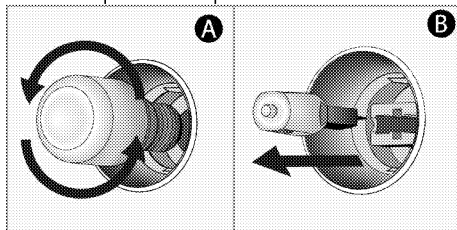
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



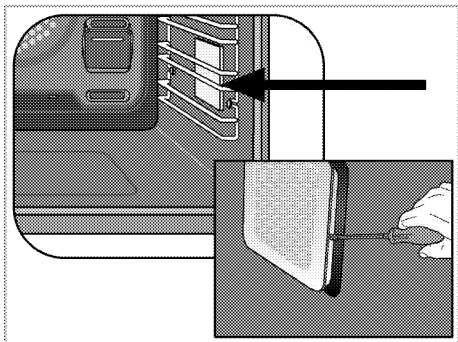
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



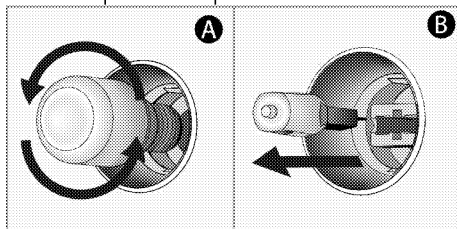
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis.

4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué

5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK



ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ
СИРОВИНИ ТА
МАКУЛАТУРИ

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин.....	5
Електрична безпека	6
Безпека під час транспортування	7
Безпечне встановлення.....	8
Безпека використання	8
Застереження щодо температури.....	9
Використання приладдя.....	9
Безпека при готуванні.....	9
Безпечне обслуговування та очищення10	

2 Екологічні інструкції 12

Правила щодо відходів.....	12
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	12
Утилізація пакувальних матеріалів.....	12
Поради з енергозбереження	12

3 Ваш вибір 13

Опис виробу	13
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	14
Управління піччю	14
Функції печі.....	15
Додаткове приладдя.....	16
Використання додаткового приладдя.17	
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19

4 Перше використання 20

Перша чистка.....	20
-------------------	----

5 Використання духовки 21

Загальна інформація щодо використання духової шафи.....	21
Функціонування блоку управління піччю	21

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 23

Загальні застереження про приготування їжі в духовці	23
Випічка та їжа в духовці.....	23
М'ясо, риба та птиця.....	25
Гриль	26
Тестові продукти	27

7 Догляд і технічне обслуговування 29

Загальна інформація щодо очищення	29
Чищення приладдя.....	30
Очищення панелі управління	30
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі).....	30
Легке чищення парю.....	31
Очищення дверцят духовки.....	31
Зняття внутрішнього скла дверцят печі	33
Чищення лампи печі	34

8 Пошук та усунення несправностей 36

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
- Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
- **⚠** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
- **⚠** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.

- **⚠** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
- **⚠** Не робіть технічні модифікації виробу.



Мета використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Піч можна використовувати для розморожування,

запікання, смаження та грилювання їжі.

- Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть

шнур живлення та зробить пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутим, розламаним, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не

тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або

рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте

його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.

- Петлі дверцят виробу перемішаються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може

спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.

- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви помішаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.



Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розмішуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.



Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь

випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.

- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при

температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжі, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне

обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте

пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці.

Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

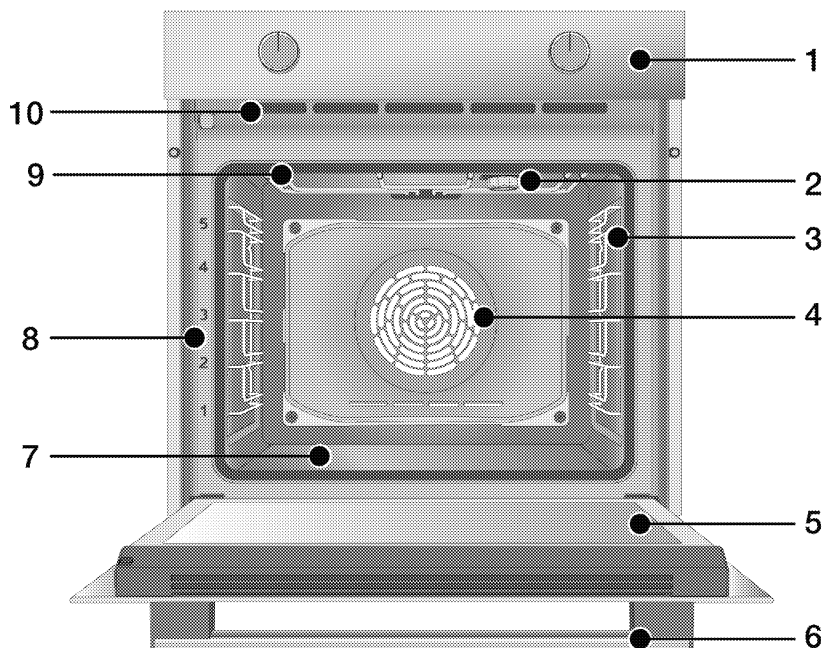
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічний та енергоефективний спосіб:

- Разморожуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



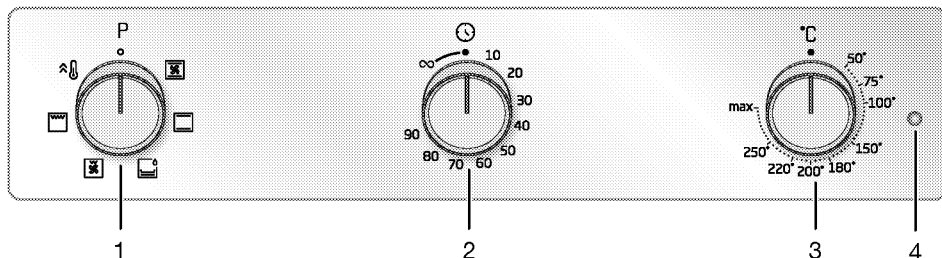
- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталєвою пластиною)
- 5 Дверцята
- 6 Рукоятка
- 7 Нижній розігрівач (нижня сталєва пластина)
- 8 Положення полицок

- 9 Верхній розігрівач
- 10 Вентиляційні отвори
- * Залєжїть від моделї У вашому виробї може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.
- ** Залєжїть від моделї Ваш вирїб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показанї як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка таймера (Це залежить від моделі. Таймер вашого продукту може становити 100 або 90 хвилин.)
- 3 Ручка температури
- 4 Лампа термостата

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панель, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка температури

Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру духовки з лампи температури. Лампа температури знаходиться на панелі управління. Індикатор температури вмикається при запуску виробу, а індикатор температури вимикається, коли він досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче встановлених температур, лампа температура знову вмикається.

Таймер

Ви можете готувати, встановивши певний час приготування ручкою таймера. Якщо ви повернете ручку до ∞ позначки, ви можете готувати в ручному режимі (власноруч).

Індикатор	Опис
10 - 90 або 100	Регульований час приготування
∞	Позначка готування в ручному режимі

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвиші та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від їх розташування у вашому виробі.

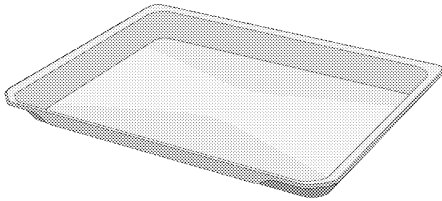
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки паром.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.
	Швидке розігрівання	-	Всі нагрівачі печі працюють. Ця функція використовується щоб швидше довести піч до потрібної температури (попереднє нагрівання). Не використовуйте її для приготування їжі.

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

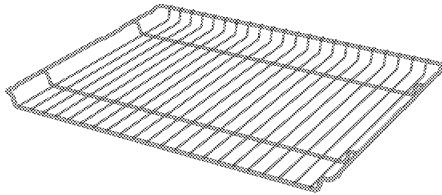
ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



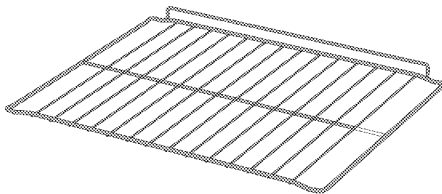
Стандартний лоток

Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.

Моделі з дротяними полочками:



Моделі без дротяних полочок:



Дротяний гриль

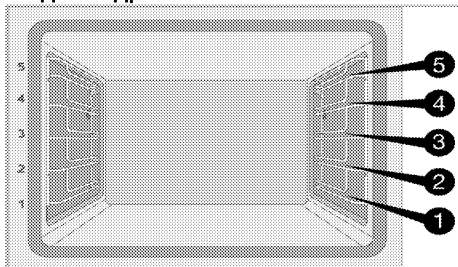
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

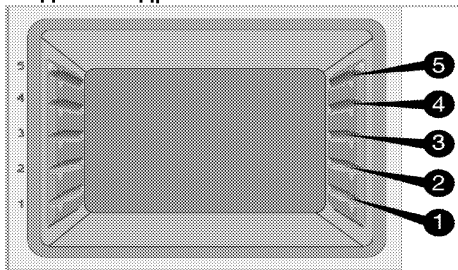
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дрютяними полицьками



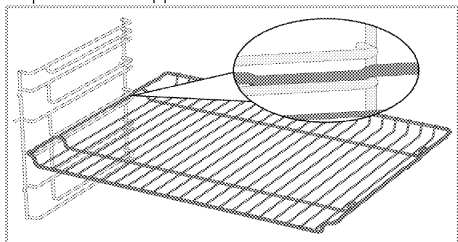
Моделі без дрютяних полицьок



Розміщення решітки для гриля на полицьках для приготування їжі

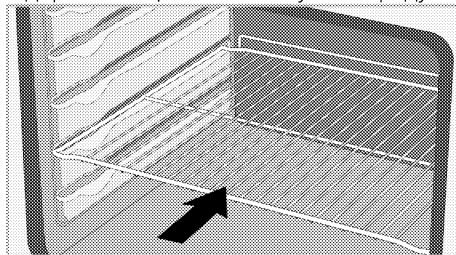
Моделі з дрютяними полицьками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицьках. Розмішуючи решітку для гриля на потрібній полицьці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування деко решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полицьці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дрютяних полицьок:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицьках. Решітка для гриля може бути розміщена на полицьці лише в один напрямок. Розмішуючи решітку для гриля на потрібній полицьці, відкрита секція повинна бути спереду.

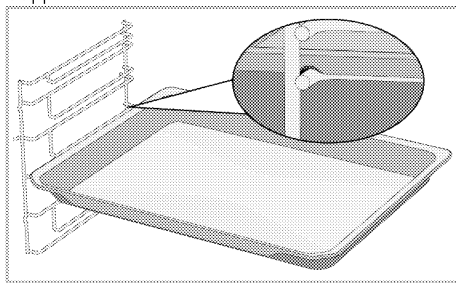


Розміщення лотка на полицьках для приготування їжі

Моделі з дрютяними полицьками:

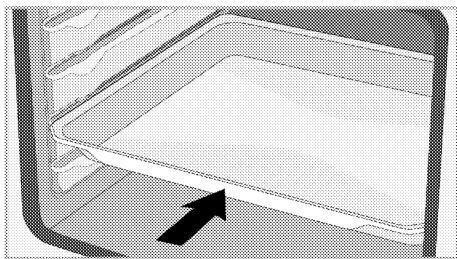
Також важливо правильно розмістити лотки на решітчатих бічних полицьках. Розмішуючи деко на потрібній полицьці, його сторона для тримання повинна знаходитись спереду.

Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полицьці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дрютяних полицьок:

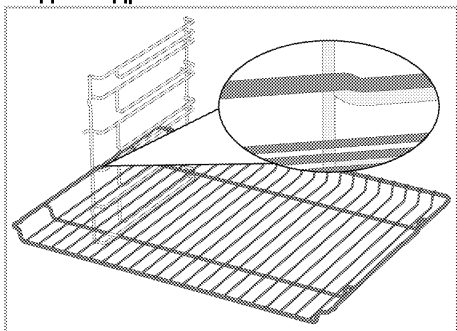
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицьках. Деко може бути розміщено на полицьці лише в один напрямок. Розмішуючи деко на потрібній полицьці, його сторона для тримання повинна знаходитись спереду.



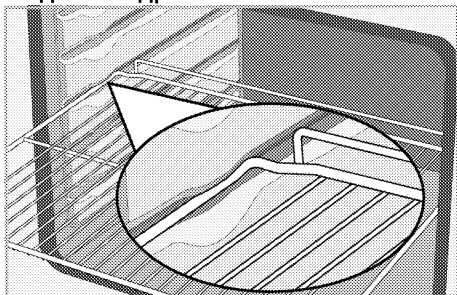
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дротяними полицями



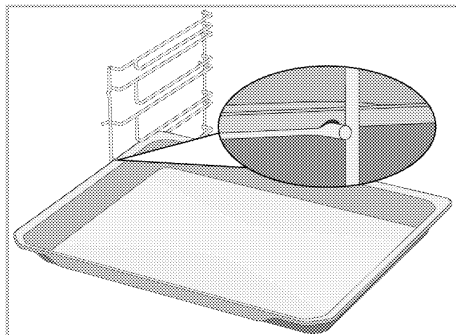
Моделі без дротяних полиць



Функція затвора лотка решітки для гриля _ Моделі з дротяними полицями

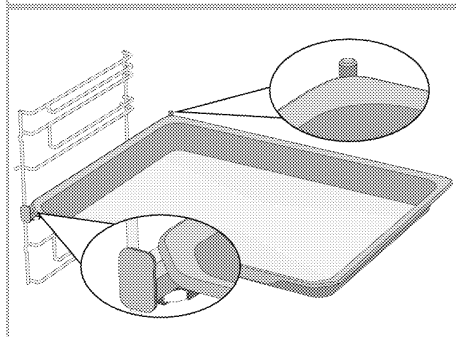
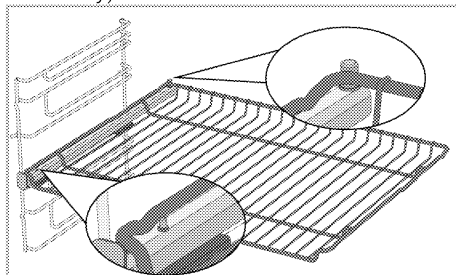
Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви

повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках _ Моделі з дротяними полицями та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	2.4 кВт
Тип духовки	Духовка з вентилятором

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є). Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очишаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, м'яким засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи

Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймера духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час.

Функціонування блоку управління піччю

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за

допомогою регулятора температури, піч почне працювати. Ви маєте повернути регулятор таймера на певний час приготування або позначку ∞, щоб розпочати роботу печі.

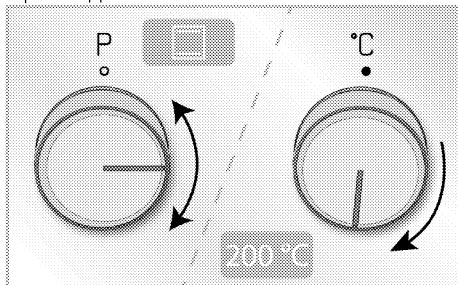
Вимкніть піч

Вимкнути піч можна, повернувши регулятор вибору функції, температури та регулятор таймера в положення вимкнення (вгору).

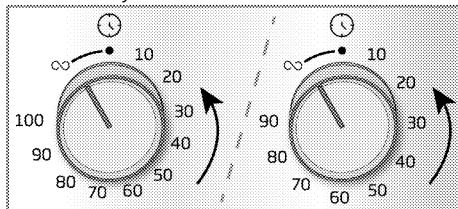
Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:



1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.
3. Поверніть регулятор таймера на позначку ∞.



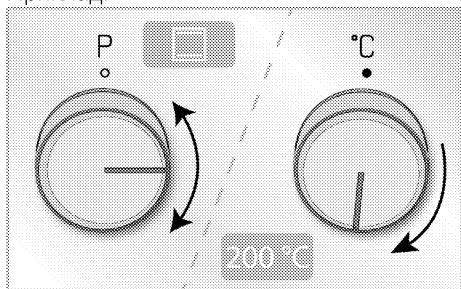
» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та

загориться лампа-індикатор температури. Коли температура всередині духовки досягає встановленої температури, лампа-індикатор температури вимикається. Піч не вимикається автоматично після початку приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимикати її. Після завершення приготування, вимкніть піч, повернувши ручки вибору функцій, температури і таймера до положення вимкнення (вгору).

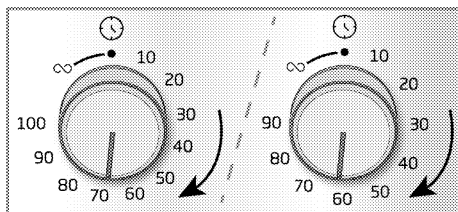
Готування з встановленням часу приготування.

Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

Приклад:



1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.
3. Увімкніть ручку таймера на час, необхідний для приготування.



» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та загориться лампа-індикатор температури. Коли температура всередині духовки досягає встановленої температури, лампа-індикатор температури вимикається.

4. Коли час готування закінчиться, регулятор таймера автоматично повертається проти годинникової стрілки. Звучить попереджувальний сигнал, а піч припиняє готувати.
5. Якщо ваше приготування буде завершено, вимкніть духовку, повернувши ручку вибору функції та температури в положення вимкнення (вгору). Якщо ви хочете продовжити, поверніть регулятор таймера до певного часу приготування. Піч продовжує працювати із встановленою функцією та температурою.

Щоб вимкнути приготування раніше встановленого часу:

1. Поверніть регулятор таймера проти годинникової стрілки, поки він не досягне положення вимкнення (вгору).
2. Вимкніть піч, повернувши ручку вибору функції та температури в положення вимкнення (вгору).

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'явитися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при

приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя вироба для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в

результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятись від цих значень.

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо піріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	30 ... 40
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	150	20 ... 30
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 170	110 ... 120
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпалках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевишуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнитися.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуйте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицку, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Малий гриль за допомогою вентилятора

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Дротяний гриль Поставте один лоток на нижню полицку	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, потім 180 ... 190	90 ... 110

На цьому гриль-стілі попередньо не розігрівайте жодні страви.

Тестові продукти

- Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення

тестування продукту контрольними установами.

- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування страв на пробу

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	150	20 ... 30
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очишаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількості часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевніться, що повністю витираєте залишки рідини після чищення та негайно відчішаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим

засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.

- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очишувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгіву марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очишувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня

насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку

на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтесь кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

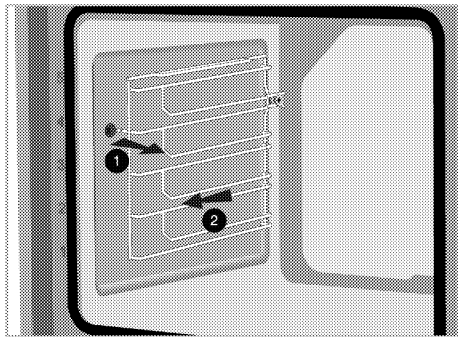
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицею, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчаті полки:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.



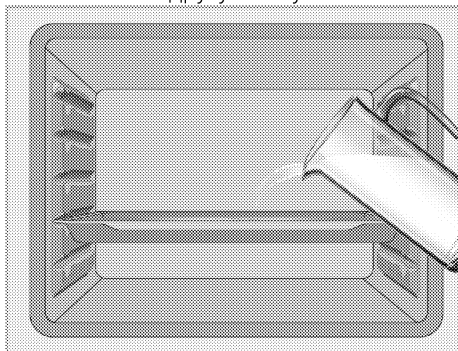
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення парою

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.

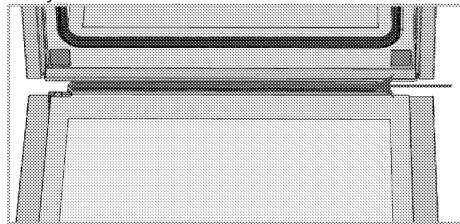


3. Встановіть духовку на режим легкого очищення паром і ввімкніть на 15 хвилин при 100 °C.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі. Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах

«Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Зняття дверцят печі

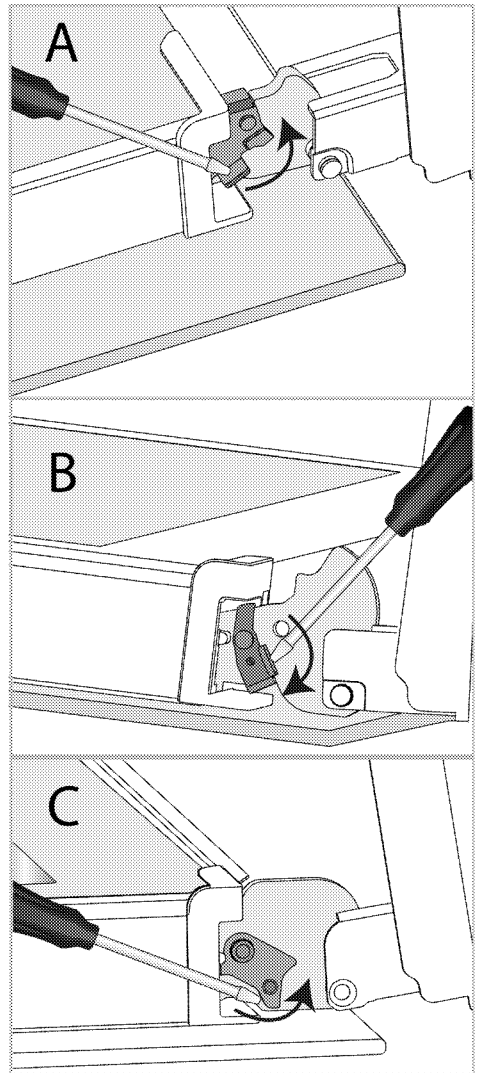
1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

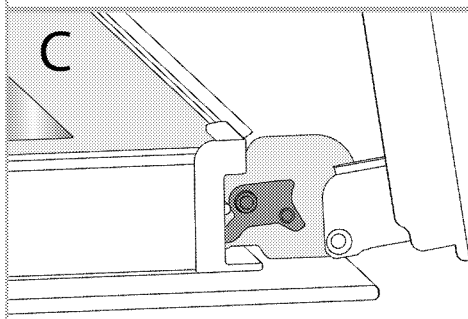
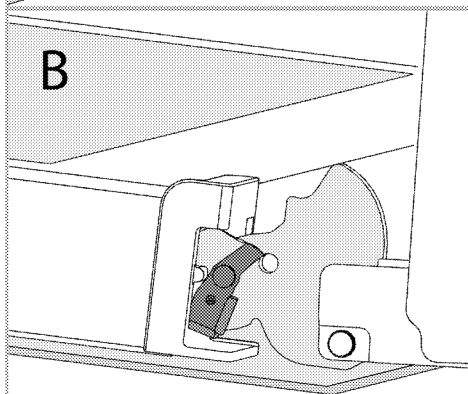
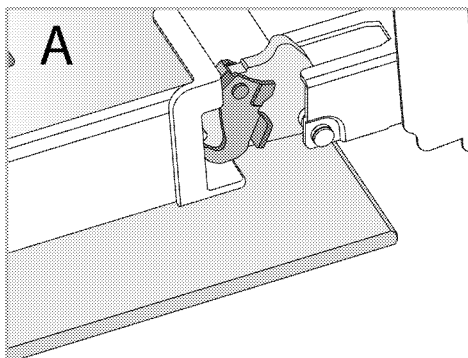
(А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(В) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.

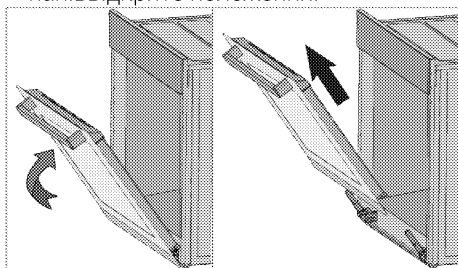


Шарнірний замок - закриті положення



Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



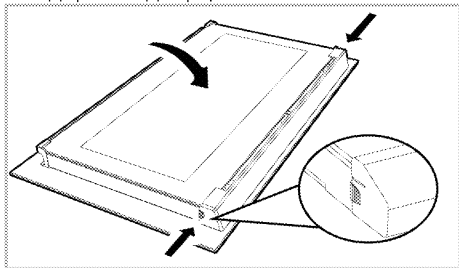
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

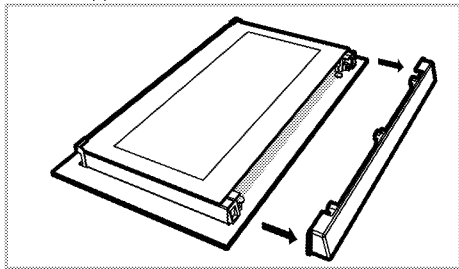
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

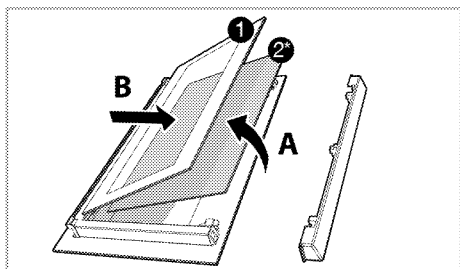
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
- 2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перегрупування дверей — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).
6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.
7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «клацання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

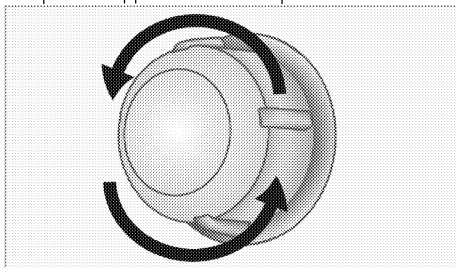
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть

електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

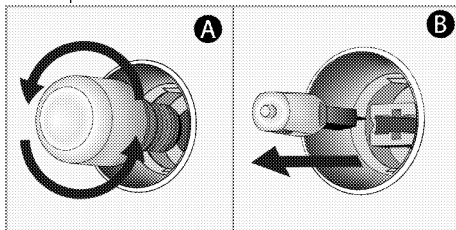
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° C. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 ° C.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єдняйте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



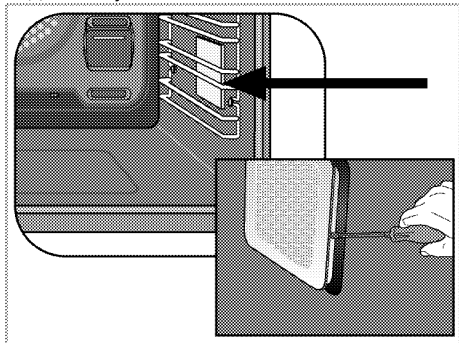
3. Якщо лампа духової шафи типу (A) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (B) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



4. Установіть скляну кришку.

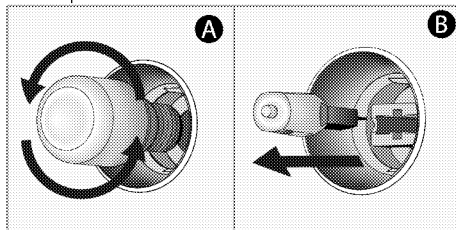
Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полицки відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.

4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчасті полицки.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

- Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

- Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

- При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на
гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці,
розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік
виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт
виготовлений в травні 2010 року.



Beépített sütő

Használati útmutató



HU



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja.....	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	5
Elektromos biztonság.....	6
Biztonságos szállítás	7
Biztonságos telepítés.....	7
Biztonságos használat.....	8
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	9
Biztonságos sütés.....	9
Biztonságos karbantartás és tisztítás....	10

2 Környezetvédelmi utasítások 11

Hulladékszabályozás.....	11
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése ...	11
A csomagolóanyag kidobása.....	11
Javaslatok az energiatakarékos használatra	11

3 Az Ön terméke 12

Termék bemutatása	12
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata.....	13
Sütő vezérlése	13
Sütő funkciói.....	14
Termék kiegészítők	15
A termék kiegészítőinek használata.....	16
Műszaki adatok	18

4 Első használat 19

Első tisztítás.....	19
---------------------	----

5 A sütő működtetése 20

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	20
A sütő vezérlőegységének működése....	20

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 22

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések.....	22
Tészták és sütőben készült ételek.....	22
Hús, hal és baromfi.....	23
Grill	24
Teszt ételek.....	25

7 Karbantartás és tisztítás 26

Tisztítással kapcsolatos információk.....	26
Kiegészítők tisztítása	27
Vezérlőpanel tisztítása.....	27
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér).....	27
Easy Steam Cleaning.....	27
A sütő ajtajának tisztítása.....	28
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása..	30
A sütő lámpájának tisztítása.....	30

8 Hibaelhárítás 32

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
 - Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
 - Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
 - Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
 - ⚠ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
 - ⚠ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
 - ⚠ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem, kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.
 - ⚠ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.
- ⚠ A felhasználás célja**
- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
 - Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
 - A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
 - A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.



Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérjai.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.

Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímken található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímken megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

(Ha a termék rendelkezik dugóval)

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.

Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.

- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.

Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.

Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhesse el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- A sütő fogantyúja nem ruhaszáritó. A termék használata során ne tegyen kéztörölt, kesztyűket vagy

hasonló ruhaanyagokat a termékre.

- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsaneérok.

Hőmérséklettel

kapcsolatos figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon távolabb. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet.
- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.
- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.

Kiegészítő használata

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.
- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.

Biztonságos sütés

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket.
- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzervételeket és üvegeket.

- A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygyapotot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.
- A kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

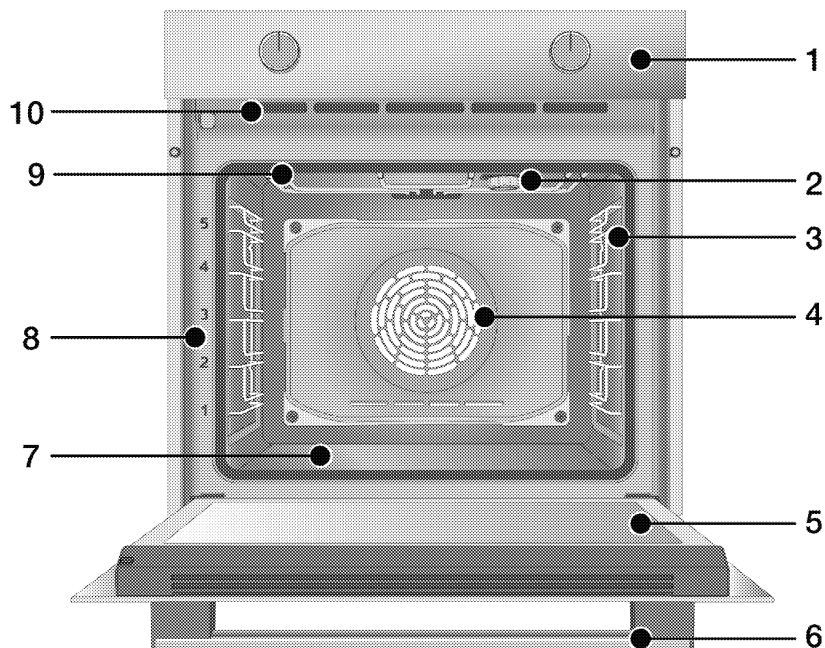
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

Javaslatok az energiatakarékos használatra

- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:
- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
 - A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcákat, amelyek jobban vezetik a hőt.
 - Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
 - Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
 - Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Világítás*
- 3 Rácsos polcok**
- 4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
- 5 Ajtó
- 6 Kezelés
- 7 Alsó fűtőtest (alsó acéllemez)
- 8 Polcpozíció
- 9 Felső fűtőtest

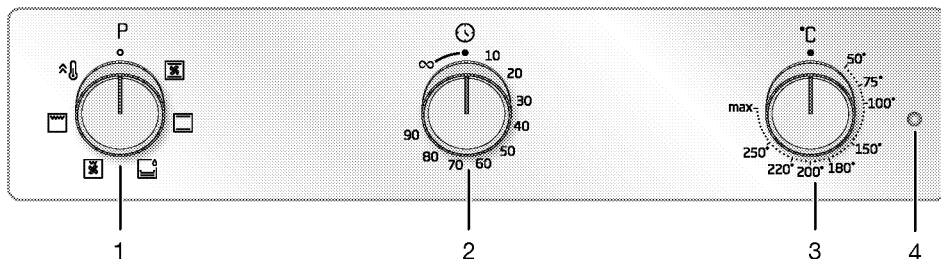
10 Szellőzőnyílások

- * Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.
- ** Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Sütő vezérlése



- 1 Funkció választó tekerőgomb
- 2 Időzítő gomb (Ez a modeltől függ. A termék időzítője 100 vagy 90 perc lehet.)
- 3 Hőmérséklet gomb
- 4 Termosztát lámpa

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

Funkció választó tekerőgomb

A sütő funkcióit a funkcióválasztó gomb segítségével választhatja ki. A kiválasztáshoz forgassa el balra/jobbra a kikapcsolt (felső) pozícióból.

Hőmérséklet gomb

A sütő hőmérsékletszabályozó- gombjával kiválaszthatja a sütéshez használni kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz forgassa

el az óramutató járásával megegyezően a kikapcsolt (felső) pozícióból.

Hőmérséklet kijelző

A sütő első hőmérséklete a hőmérséklet visszajelző lámpája alapján is leolvasható. A hőmérséklet visszajelző lámpája a vezérlőpanelen található. A hőmérséklet visszajelző lámpája bekapcsol, ha a termék működésbe lép, majd a lámpa kialszik, ha a beállított hőmérsékletet eléri. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében a beállított érték alá csökken, a hőmérséklet visszajelző lámpája újra bekapcsol.

Időzítő

Az időzítő gomb beállításával egy bizonyos sütési időt állíthat be. Ha a gombot elforgatja a ∞ szimbólumra, manuálisan vezérelheti a sütést.

Kijelző	Leírás
10 - 90 vagy 100	Állítható sütési idő
∞	Manuális sütés szimbóluma

Sütő funkciói

A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

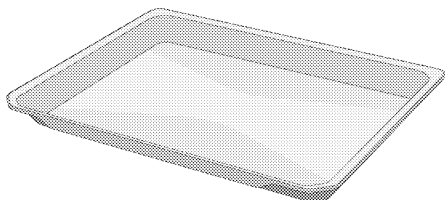
Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Felső és alsó fűtés	*	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
 	Alsó fűtés	*	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani. Ezt a funkciót kell kiválasztani az Easy Steam Cleaning funkcióhoz.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Teljes grill	*	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Légkeveréses alacsony grill	*	A kis grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez.
	Gyors melegítés	-	A sütő minden fűtőegysége működik. Ezzel a funkcióval a sütő gyorsan felmelegíthető a kívánt hőmérsékletre (előmelegítés). Ne használja ételek sütésére.

* A termék a hőmérsékletszabályozó-gomb által megadott hőmérséklettartományban működik.

Termék kiegészítők

A termékben különböző kiegészítők találhatók. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

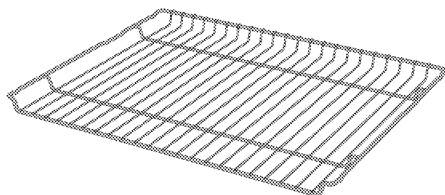
MEGJEGYZÉS : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.



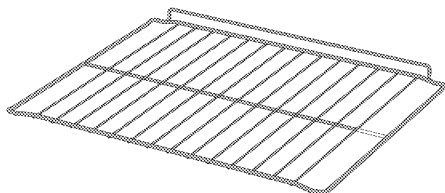
Standard tálca

Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.

Drótpolcos modellek:



Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

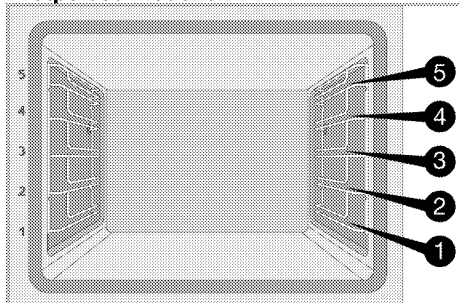
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

A termék kiegészítőinek használata

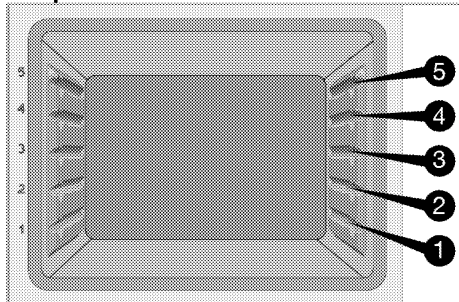
Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

Drótpolcos modellek



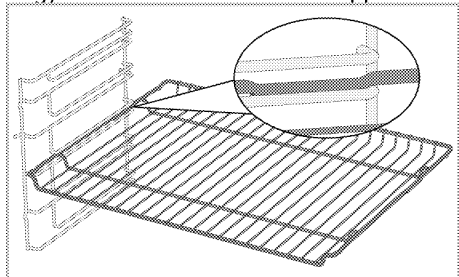
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

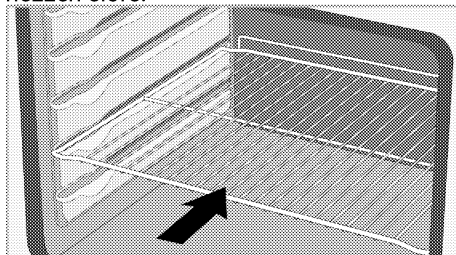
Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.

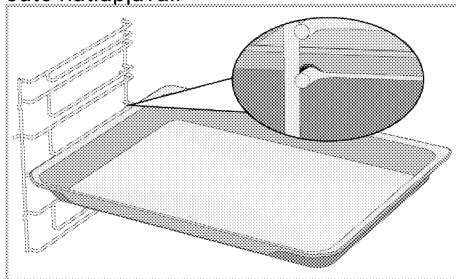


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

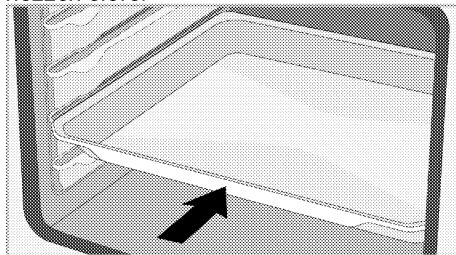
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

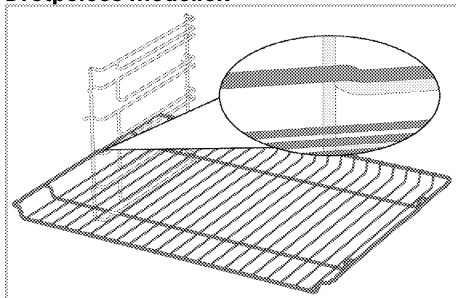
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



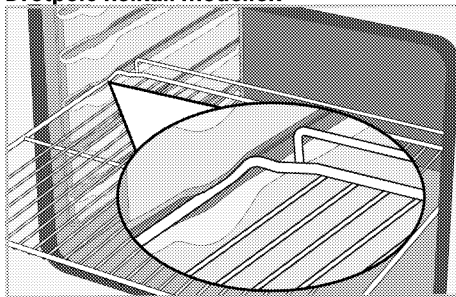
A grill rác ütköző funkciója

A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rác kibillenjen a rácsos polcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rác eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.

Drótpolcos modellek

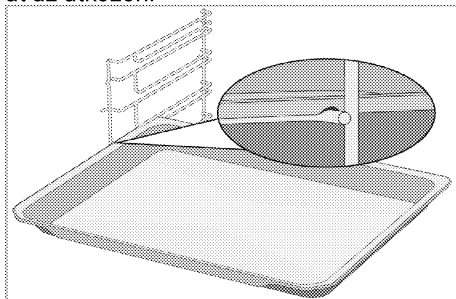


Drótpolc nélküli modellek



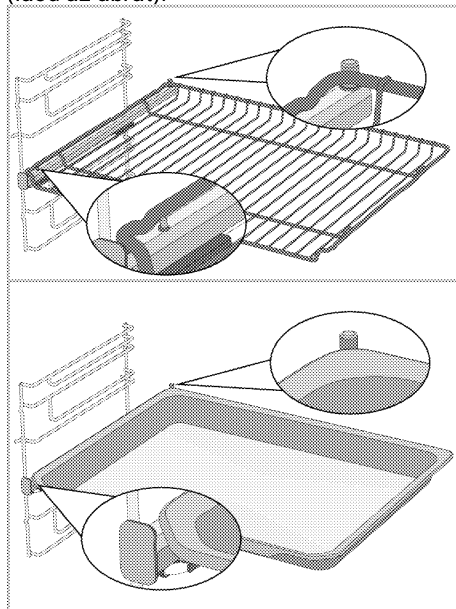
A grill rác tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcra. Amikor a tálcát távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.



A grill rác és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen -Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rác könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).



Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Feszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	2.4 kW
Sütőtípus	Kiegészítő ventilátoros sütő

Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra.

Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.



A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.



A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.
4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.
5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.
6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

A kiegészítők használata előtt;

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban

Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bűtort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütés idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

Sütővilágítás

A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

A sütő vezérlőegységének működése

Sütő bekapcsolása

Ha a funkcióválasztó gomb segítségével kiválasztotta a használni kívánt funkciót és beállította a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével, a sütő működése elindul. Az időzítő gombját el kell forgatnia egy bizonyos sütési időre, vagy meg kell nyomnia a ∞ szimbólumot a sütő indításához.

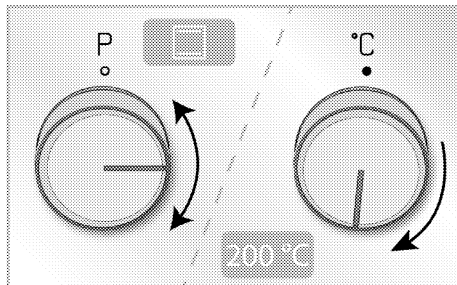
Sütő kikapcsolása

Kikapcsolhatja a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot, a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja.

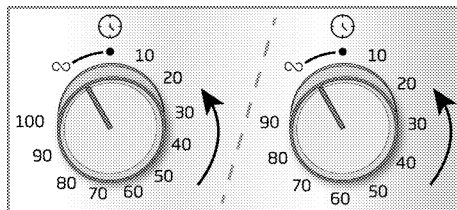
Manuális sütés a hőmérséklet és a funkció kiválasztásával

Úgy is készíthet ételt, hogy manuálisan választja ki az ételnek megfelelő funkciót, illetve hőmérsékletet, sütési időzítő beállítása nélkül.

Példa:



1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.
3. Forgassa el az időzítő gombját a ∞ szimbólumra.

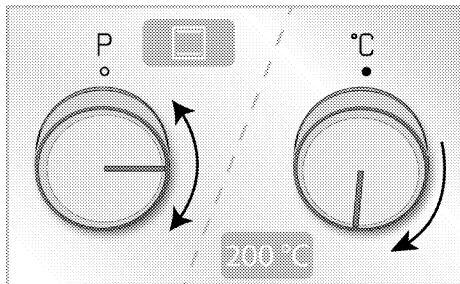


» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel, illetve a hőmérséklet visszajelző lámpája felvillan. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a hőmérséklet visszajelző lámpája kikapcsol. A sütés megkezdése után a sütő nem kapcsol ki automatikusan. Önnek kell a sütést kontrollálnia és a sütőt kikapcsolnia. A sütés végén kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja.

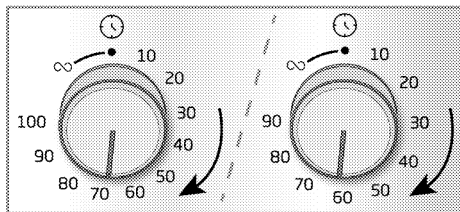
Sütés a sütési idő beállításával;

A sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén, ha az ételnek megfelelő funkciót, hőmérsékletet és sütési időt állított be.

Példa:



1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.
3. Forgassa el az időzítő gombját a kívánt időre.



» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel, illetve a hőmérséklet visszajelző lámpája felvillan. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a hőmérséklet visszajelző lámpája kikapcsol.

4. Miközben a sütési idő lejár, az időzítő gombja automatikusan elfordul az óramutató járásával ellentétesen. Figyelmeztető hangjelzés szólal meg és a sütő leáll.
5. Ha a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja. Ha szeretné folytatni a sütést, forgassa vissza az időzítő gombját egy valamilyen sütési időre. A sütő tovább működik a beállított funkcióval és hőmérsékleten.

Sütés kikapcsolása a beállított idő lejárta előtt;

1. Forgassa el az időzítő gombját az óramutató járásával ellentétesen, amíg el nem éri a kikapcsolt pozíciót.
2. Kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó- és a hőmérsékletszabályozó- gombot kikapcsolja.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

Tészták és sütőben készült ételek

Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.
- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezekről az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.
- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Tippek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű

folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szósokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.

- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen elosztani a szószot a tésztaalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süssse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Tortaforma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	150	20 ... 30
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	160	20 ... 30
Süti-k	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	200	35 ... 45
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Hús, hal és baromfi

A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filétet.

- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.
- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.

- A halat hőálló edényben a közepső vagy alsó polcon kell sütni.
- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 170	110 ... 120
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökországi (5.5 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

A vörös hús, a hal és a baromfi hús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógiának túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson süti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálcá legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálcá nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

Grill asztal

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30
Báránypörkölt	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúpörkölt	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 4

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
------------	----------------------	-------------	------------------	-------------------------

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Légkeveréses alacsony grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	200	30 ... 35
Csirke darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	30 ... 40
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Grill rács Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses alacsony grill	3	15 min 250, majd 180 ... 190	90 ... 110

Ne melegítsen elő minden grillezett ételt ebben a grillasztalban.

Teszt ételek

- A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy

megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	150	20 ... 30
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	160	20 ... 30
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 4
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéگیjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépben.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.

- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsásodhatnak.

Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzsit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószer.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.
- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sütő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.

- A tisztítószer maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
 - Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződéseket (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
 - Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószer a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
 - Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereseket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Kiegészítők tisztítása

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépben.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömítéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.

- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdene. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

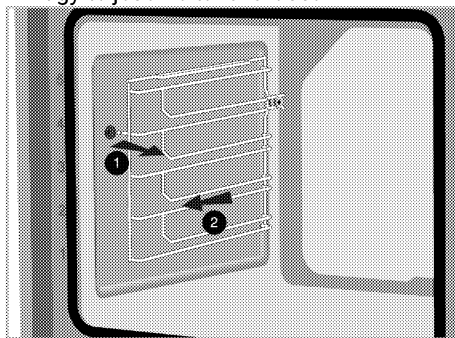
A sütő oldalsó falainak tisztítása

A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek. Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.

Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldalfal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



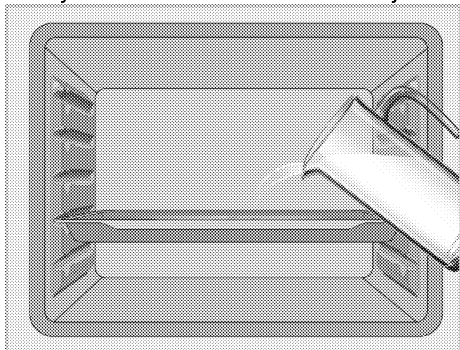
3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

Easy Steam Cleaning

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A funkció lehetővé teszi a könnyű tisztítást, mivel a szennyeződések, amelyek a sütő belsejében (nem túl régen) képződtek, fellazítja a sütő belsejében kialakuló gőz és a belső felületeken lecsapódó víz.

1. Távolítsa el az összes kiegészítőt a sütő belsejéből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütőtálcára és helyezze be a tálcát a sütő 2. tartójára.



3. Állítsa a sütőt Easy Steam Cleaning üzemmódra és járassa 100°C-on 15 percig.

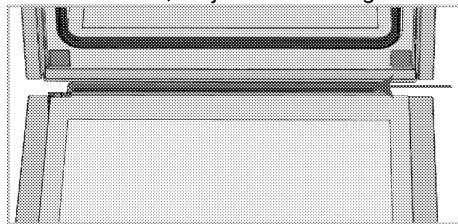
Azonnal nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületét egy nedves szivaccsal vagy ruhával. Az ajtó kinyitásakor gőz távozik. Ilyenkor fennáll az égés veszélye. A sütőajtó kinyitásakor legyen óvatos.

Használjon meleg mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, hogy eltávolíthassa a makacs szennyeződések, majd törölje le egy száraz ruhával.

i Könnyű gőztisztítási üzemmódban az a víz, amely a sütő alján lévő medencében található, hogy lágyítsa a kissé képződött maradványokat / szennyeződések a sütő üregében, elpárolog és kondenzálódik a sütő üregében és a sütő ajtajának belső üvegén, ezért víz csöpöghet amikor a sütő ajtaja kinyílik. Törölje le a páralecsapódást, amint a sütő ajtaja kinyílik.

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. A kondenzációt követően előfordulhat, hogy víz vagy nedvesség kerül a sütő alatt található csatornába. Használat után

tisztítsa meg ezt a medence csatornát nedves ruhával, majd szárítsa meg.



A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

Sütőajtó eltávolítása

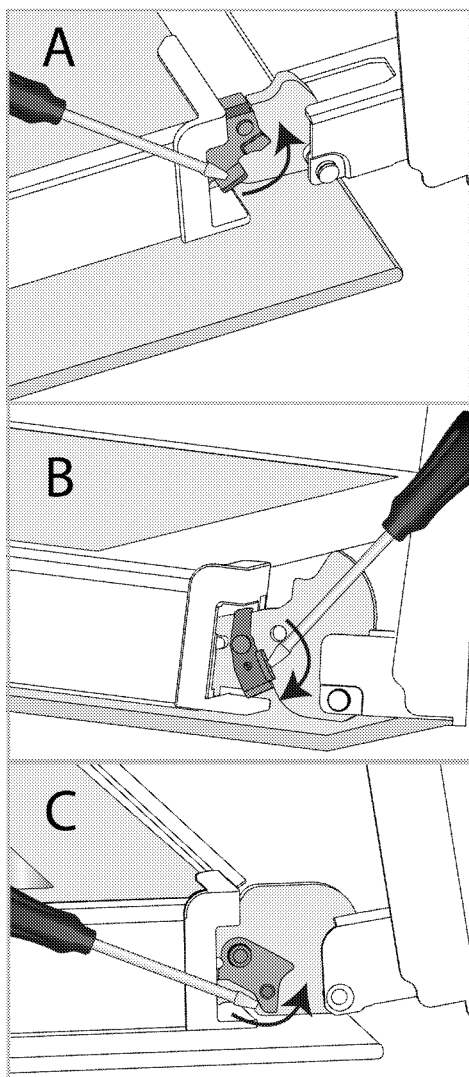
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

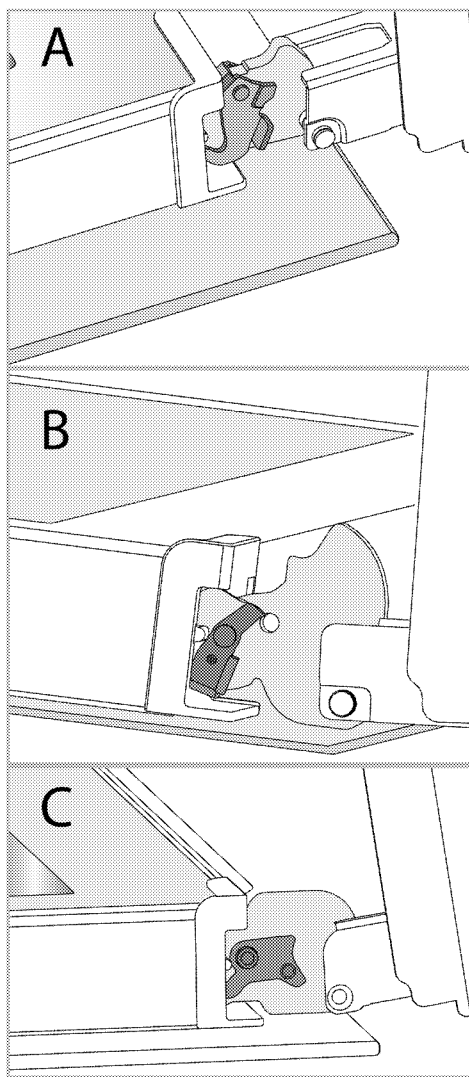
(A) típusú zsanér normál ajtó típusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtó típusokban kapható.

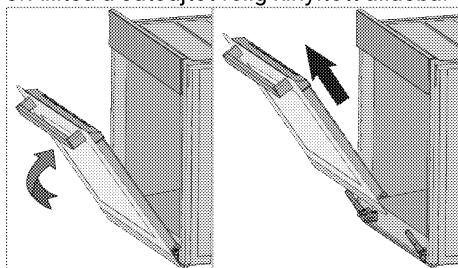
A (C) típusú zsanér puha nyitás / záródó ajtó típusokban kapható.



Zsanérvár - zárt helyzetben



Zsanérvár - nyitott helyzetben
3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



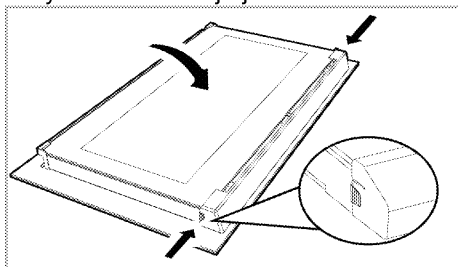
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszahelyezéséhez hajtja végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

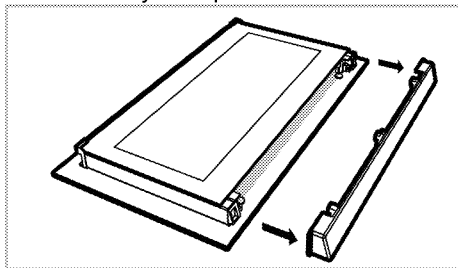
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

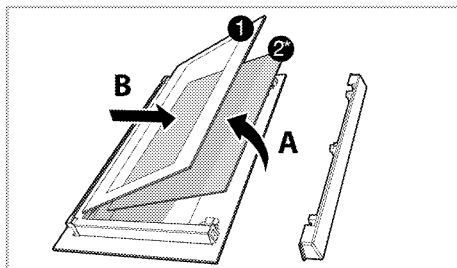
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget (1) az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



- 1 Legbelső üvegpanel

- 2* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).
5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).
6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

A sütő lámpájának cseréje

⚠ Általános figyelmeztetések

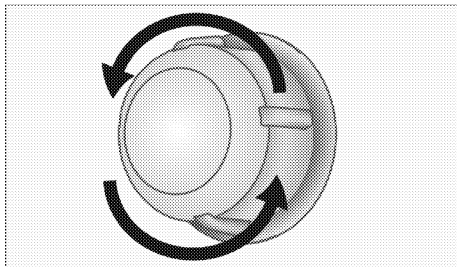
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb

magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviseletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

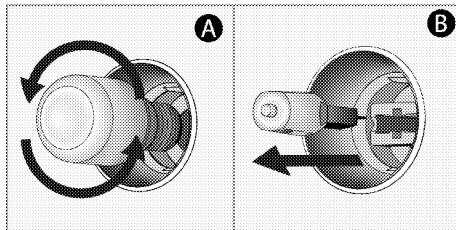
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



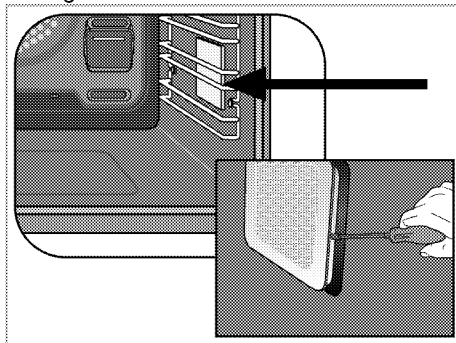
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



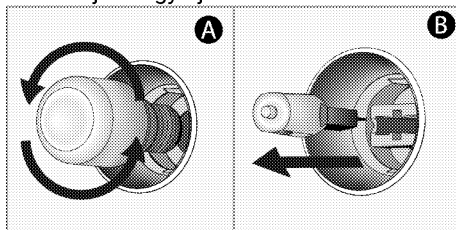
4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitágulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

A sütő világítása nem működik.

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Allítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Allítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

(Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Allítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*

