

beko

Beépített sütő
Használati útmutató
Ugradbena pećnica
Korisnički priručnik



BBISM14300BPE

HU / HR

385.4406.73/R.AC/20.08.2021/5-4

7768288335

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	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	9
Biztonságos sütés	9
Gőzrendszer	10
Karbantartási és tisztítási biztonság	10
Nagy hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)	11

2 Környezetvédelmi utasítások 13

Hulladékszabályozás	13
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	13
A csomagolóanyag kidobása	13
Javaslatok az energiatakarékos használatra	13

3 Az Ön terméke 14

Termék bemutatása	14
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	15
Sütő vezérlése	15
Sütő funkciói	16
Termék kiegészítők	18
A termék kiegészítőinek használata	19
Műszaki adatok	22

4 Első használat 23

Az első beállítások	23
Első tisztítás	23

5 A sütő működtetése 25

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	25
A sütő vezérlőegységének működése	25
Gőzölés funkció használata	28
Beállítások	29
A hűshőmérő használata	31

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 34

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések	34
Tészták és sütőben készült ételek	34
Hús, hal és baromfi	37
Grill	38
Gőzzel segített főzés	39
Teszt ételek	40

7 Karbantartás és tisztítás 41

Tisztítással kapcsolatos információk	41
Kiegészítők tisztítása	42
Vezérlőpanel tisztítása	42
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)	43
Pirolitikus öntisztítás	44
A sütő ajtajának tisztítása	45
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	45
A sütő lámpájának tisztítása	46

8 Hibaelhárítás 49

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 készülékkal 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.
- 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 típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő 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.
- 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.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- A tápvezetéket 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.

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. Ne szállítsa a terméket, ha víz van a tartályában. A víz

leeresztését követően szállítható.

- 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 érhesen 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 ruhaszárító. 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 zsanérokot.



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.
- Csak a sütőhöz javasolt meghőmérőt használja.

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 szennyeződések.
- 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 tálcákat, 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.



Gőzrendszer

- Gőzrásegítéssel sütés esetén gőz áramolhat ki a sütőből, ha az ajtót kinyitja, így fennáll az égés veszélye. Az ajtó kinyitásakor legyen óvatos.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak előkészített vizet használjon. Ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víz helyett.
- Ha a gőzrásegítéssel sütést követően nedvesség marad a sütőben, korrózió alakulhat ki. A sütést követően hagyja kiszáradni a sütőt. Ne tároljon nedves ételeket a sütőben hosszabb ideig.
- Ne használjon olyan kiegészítőket, amelyek a sütés alatt használt gőztől korrodálódhatnak.
- Ügyeljen arra, hogy a víztartály behelyezésekor ne öntsön vizet a sütő felületére vagy egyéb felületekre.
- Amikor az ételt távolítja el a sütőből a gőzölés követően, forró folyadék folyhat le a kiegészítőkről, legyen óvatos.

- Ha gőzzel süt, javasolt a sütési táblázatban szereplő mennyiségű vizet betölteni.



Karbantartási és tisztítási biztonság

- A termék tisztítása előtt várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa le a terméket úgy, hogy vizet spriccel van önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mivel ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő első üvegajtájának/(ha van) sütő felső üvegajtájának tisztításához. Ezekről az anyagoktól az üveg felületek megkarcolódhatnak és eltörhetnek.
- Minden egyes gőzzel történő sütés után le kell eresztetni a maradék vizet, illetve a víztartályt ki kell tisztítani. A tárolóban maradt víz következő sütéskor történő felhasználása higiéniai problémákat vet fel.

- A víztartályt ne mossa mosogatógépben. Törölje el a víztartályt egy tiszta, nedves ruhával, majd törölje szárazra egy száraz ruhával és tegye a helyére. Soha ne szárítsa a tartályt a sütőben.
- A víztartályban kialakuló vízkő esetén helyezzen 200 cc vizet és 1 teáskanál borkövet a tartályba 1 órára. Ezt követően öblítse el bő vízzel, majd szárítsa meg. Javasolt ezt a műveletet minden 4-5. használat után elvégezni.
- A sütő alján található víztartályhoz ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószeret. Ne próbálja meg kaparással eltávolítani a sütő alján található víztartályban keletkező vízkövet. Ellenkező esetben a termék sérülhet.
- Ahhoz, hogy a sütő alján található víztartályban a gőzzel segített sütést vagy a gőzzel történő tisztítást követően kialakuló vízkövet eltávolíthassa, töltsön 350 cm³ ecetet (az ecet savtartalma ne haladja meg a 6%-ot) a sütő aljában található víztartályba minden 2. vagy 3. használatot

követően, és várjon 30 percet. 30 perc elteltével tisztítsa meg ezt a területet egy puha, nedves ruhával, majd törölje szárazra egy száraz ruhával.

- A gőzzel segített sütés, a gőzzel történő tisztítás gyakoriságától, illetve a használt víz keménységétől függően vízkő keletkezhet a sütő alján.



Nagy hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek a normál használatnál jobban felmelegednek. A gyerekeket tartsa távol.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Az öntisztítás során ne érintse meg a terméket és tartsa távol a gyermekeket. Várjon legalább 30 percet mielőtt eltávolítaná a maradványokat.
- Az öntisztítás során füst keletkezhet, mivel az ételmaradékok elégnek. A tisztítási folyamat során szellőztess ki a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt tisztítsa meg a sütő külső felületeit, illetve távolítsa el az ételmaradékokat a belsejéből

egy mosószeres ruhával.
Távolítsa el az összes
kiegészítőt és edényt a
sütőből. Ha a termék
rendelkezik égésbiztos
kiegészítőkkal (amelyek
ellenállnak a nagy

hőmérsékletű öntisztításnak),
nem kell eltávolítani ezeket a
sütőből.

- Ha főzőlap van a sütőn,
akkor ne használja a
főzőlapot öntisztítás közben.

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.

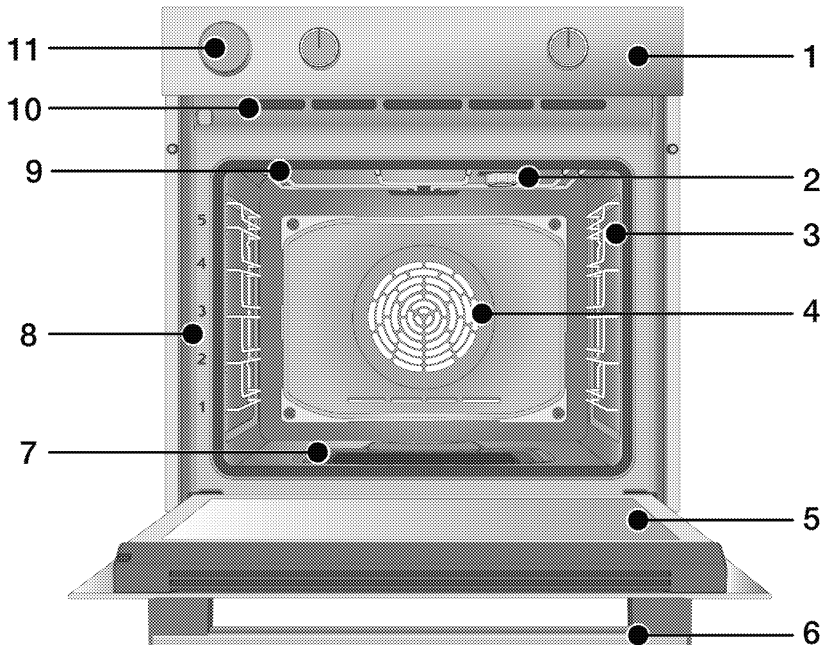
Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcaikat, amelyek jobban vezetnek 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.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódot használja. Ha nem nyitja ki az ajtót, a belső hőmérsékletet a termék úgy optimalizálja, hogy energiát takarítson meg a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódban, és ez a hőmérséklet eltérő lehet a képernyőn kijelzett értéktől.
- 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 Vízgödör gőzzel történő főzéshez
- 8 Polcpozíció
- 9 Felső fűtőtest
- 10 Szellőzőnyílások
- 11 Víztartály

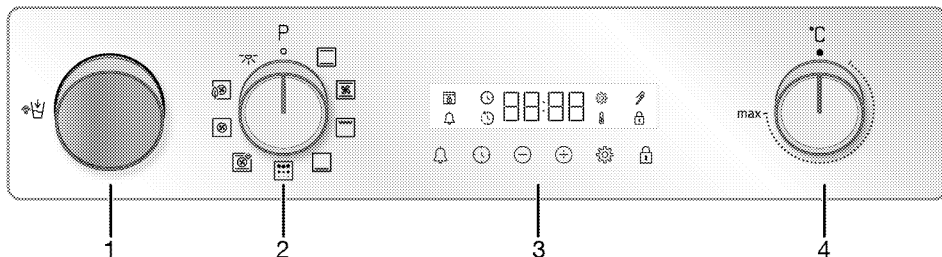
* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

** 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 Víztartály
- 2 Funkció választó tekerőgomb
- 3 Időzítő
- 4 Hőmérséklet gomb

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

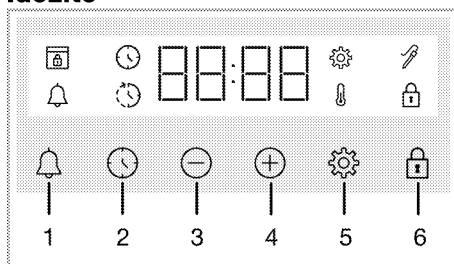
A sütő hőmérsékletszabályozó- gombjával kiválaszthatja a sütéshez használni kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyezően a kikapcsolt (felső) pozícióból.

Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérsékletét leolvashatja az időzítő képernyőjéről. A sütő addig fűt, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, majd fenntartja ezt az értéket; a 3 vonalas fűtési animáció a jobb oldalon villog. Ha a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket,

ez az animáció leáll és a „C” szimbólum folyamatosan látható a beállított hőmérsékleti érték mellett.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítások gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Billentyűzár gomb







Kijelző szimbólumok




- : Főzési idő szimbólum
- : Főzés vége idő szimbólum*
- : Riasztás szimbólum
- : Hússzonda szimbólum*
- : Billentyűzár szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum*

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

Sütő funkciói

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

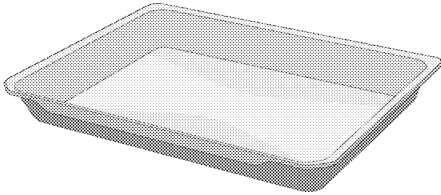
Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik a fűtés. Csak a sütő lámpája kapcsol be.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	A légkeveréses fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Energiamegtakarítás céljából ez a funkció használható a „Ventilátor fűtés” a 160-220°C tartományban. De a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik. Ezt a funkciót gőzzel segített főzésnél is alkalmazni kell.
	Teljes grill	40-280	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Pirolízis	-	A sütő magas hőmérsékleten történő öntisztításához használható. Olvassa el a funkció leírását a karbantartásról és tisztításról szóló fejezetben.

Termék kiegészítők

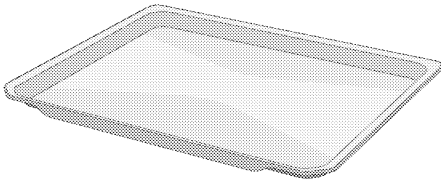
A termékben különböző kiegészítők találhatóak. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

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



Mély tálca

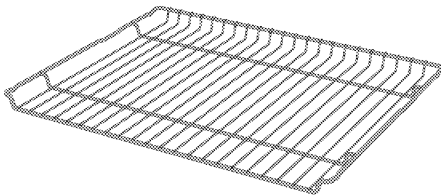
Használható tésztákhoz, nagyobb darabok sütéséhez, lédús ételekhez, illetve a grillezés során keletkező zsiradékok összegyűjtéséhez.



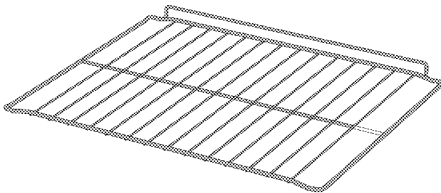
Tészta tálca

Használható tésztákhoz, például süteményekhez és kekszekhez.

Drótpolcos modellek:

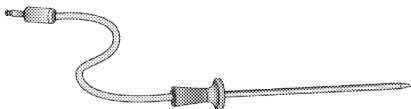


Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

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



Hússzonda

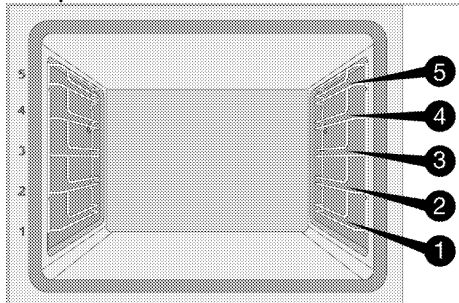
Húsételek készítésekor a vékony végét kell a húsba rögzíteni, a másik végét pedig az oldalfalban található aljzathoz kell csatlakoztatni.

A termék kiegészítőinek használata

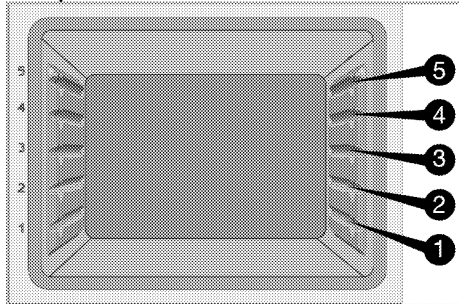
Sütőpolcok

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

Drótpolcos modellek



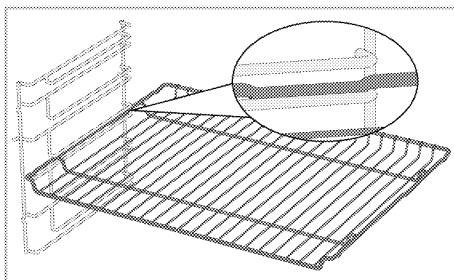
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

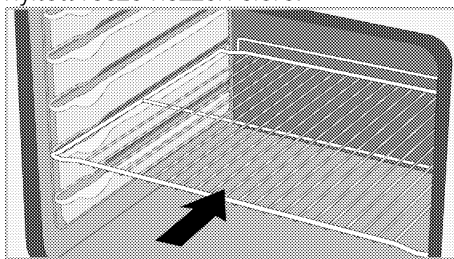
Drótpolcos modellek:

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 ütközőn, 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.

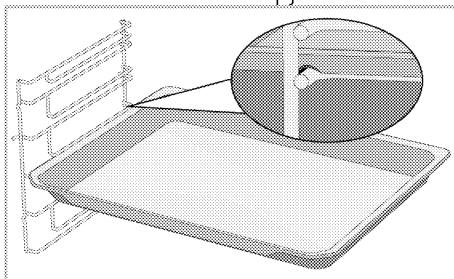


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

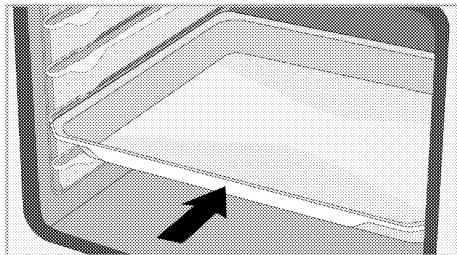
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

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



Drótpolc nélküli modellek:

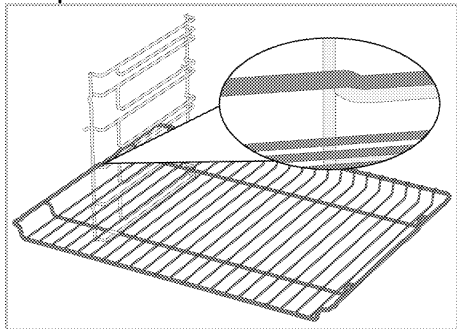
Fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcat helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



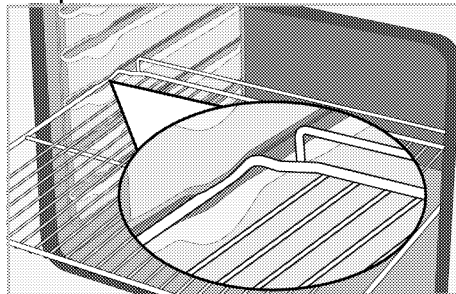
A grill rács ütköző funkciója

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

Drótpolcos modellek

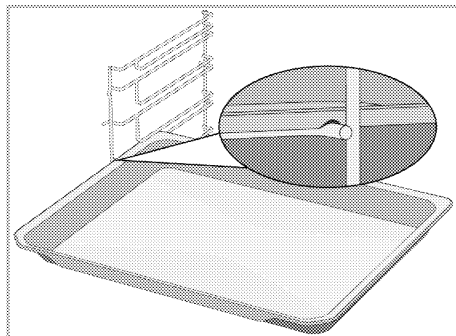


Drótpolc nélküli modellek



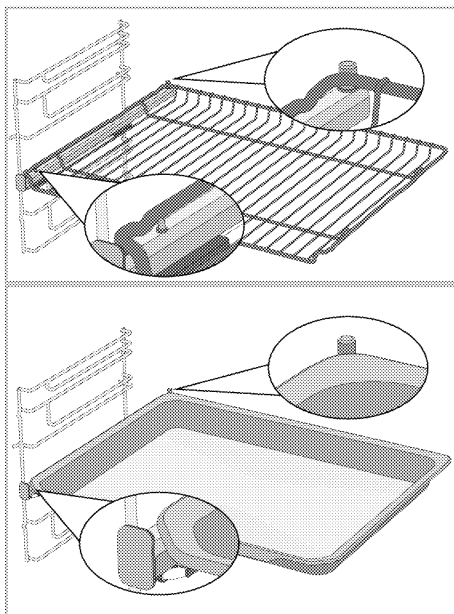
A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcan található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcra. Amikor a tálcat 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 rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen -
Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel**

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács 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	3.4 kW
Sütőtípus	Többfunkciós 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.
-  Az útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan az Ön 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.

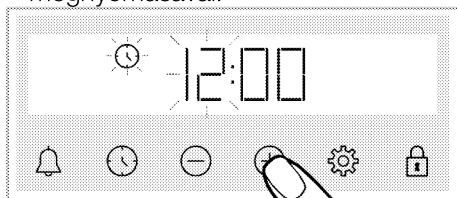
4 Első használat

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

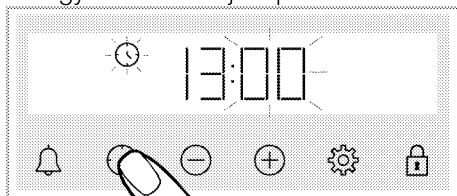
Az első beállítások

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

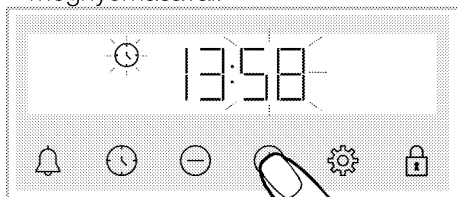
1. Azt követően, hogy a sütőt először helyezte áram alá, az óra mezőben a „12:00” érték, illetve a 🕒 szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a ⊕/⊖ megnyomásával.



3. Nyomja meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.



4. Állítsa be a percet a ⊕/⊖ megnyomásával.



5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a 🕒 gombot.

» Az idő beállításra került és a 🕒 szimbólum eltűnik a képernyőről.

i Ha először nem állítja be az időt, a „12:00” érték és a 🕒 szimbólum villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, először állítsa be az időt, vagy érintse meg a 🕒 gombot, amikor a „12:00” érték látható. Az idő bármikor módosíthatja, a „Beállítások” c. fejezetben leírtak szerint.

i Áramszünet esetén az aktuális idő beállítása törlésre kerül. Újra be kell állítani.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítsa 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 tisztítószer
károsíthatják a
felületet. Ne
használjon durva
tisztítószeret,
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 sütési 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

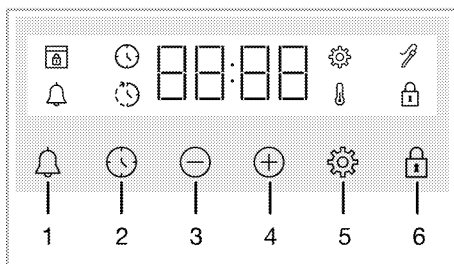
A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

Egyes működési funkciókban a lámpa nem világít energiatakarékosság miatt. Ha szeretné, hogy a lámpa folyamatosan világítson, válassza ki a „Sütő lámpája” funkciót a választógomb segítségével.

A sütő vezérlőegységének működése









A sütő vezérlőegységével kapcsolatos figyelmeztetések

- i** A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.
- i** A beállítások végrehajtása során a kapcsolódó szimbólumok villognak a kijelzőn. Kérjük, várjon egy kis időt, hogy a beállítások elmentésre kerüljenek.
- i** Ha a sütéssel kapcsolatos beállításokat hajt végre, az idő nem állítható be.
- i** Ha a sütés megkezdésekor van beállított sütési idő, a hátralévő idő jelenik meg a képernyőn.
- i** Olyan esetekben, amikor a főzési idő be van állítva; automatikusan törölheti, ha hosszan megérinti az  gombot.



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítások gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Billentyűzár gomb

Kijelző szimbólumok

-  : Főzési idő szimbólum
-  : Főzés vége idő szimbólum*
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum*
-  : Billentyűzár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum*

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

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.

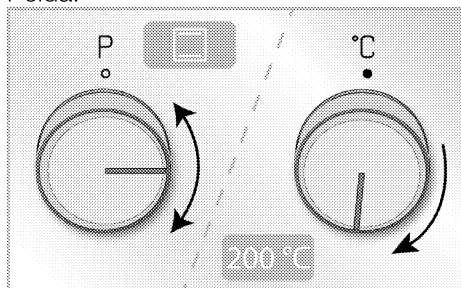
Sütő kikapcsolása

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

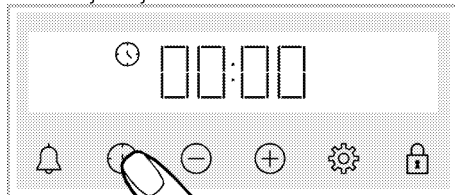
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.

» A sütő azonnal működni kezd a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten, és a(z)  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A beállított hőmérséklet és 3 vonalat tartalmazó animáció jelenik meg a kijelzőn. Ezt követően a sütés megkezdése óta eltelt idő jelenik meg. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z)  szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet értéke mellett folyamatosan a C szimbólum látható. A sütő nem kapcsol ki, hiszen manuális sütés történik sütési idő megadása nélkül. Önnek kell szabályozni a sütést, és kikapcsolni a sütőt. Ha a sütés elkészült kapcsolja ki a sütőt, ehhez forgassa a funkcióválasztó gombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt (felső) állásba.

Sütés a sütési idő beállításával;

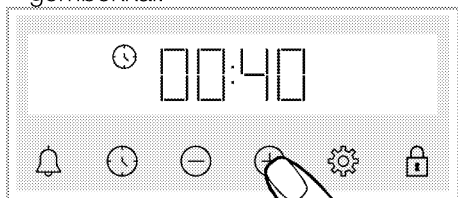
A sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén, ha az ételnek megfelelő funkciót, hőmérsékletet és sütési időt állított be.

1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.



- i** Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a ⊕ gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a ⊕/⊖ gombokkal.

3. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.



- i** Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.

4. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» A sütő azonnal működni kezd a kiválasztott funkcióval és hőmérsékleten. Megkezdődik a beállított sütési idő visszaszámolása és a(z) ⏸ szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A sütési időzítő és a beállított hőmérséklet egymás után jelennek meg, 3 vonalas animációval mellettük. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z) ⏸ szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet értéke mellett folyamatosan a C szimbólum látható.

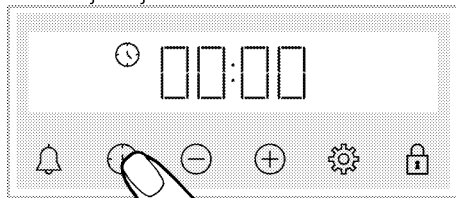
5. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az „End” felirat jelenik meg, a ⏸ szimbólum villog és az időzítő sípol

6. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

Ahhoz, hogy a sütési idő végét egy későbbi időpontra beállíthassa; (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

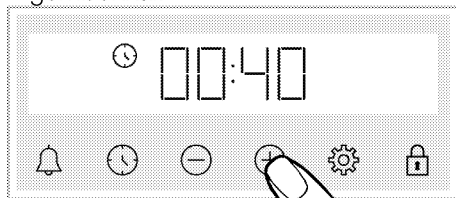
Azt követően, hogy az ételnek megfelelő hőmérsékletet és funkciót kiválasztotta, beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét egy későbbi időpontra, ami lehetővé teszi a sütő későbbi automatikus indítását és leállítását.

1. Válassza ki a kívánt funkciót a sütéshez.
2. Nyomja a ⏸ gombot, amíg a ⏸ szimbólum meg nem jelenik a sütési idő kijelzőjén.





- i** Azt követően, hogy a funkciót és a hőmérsékletet beállította, beállíthatja a sütési időt 30 percre a ⊕ gomb közvetlen megnyomásával, majd módosíthatja az időt a ⊕/⊖ gombokkal.

3. Állítsa be a sütési időt a ⊕/⊖ gombokkal.



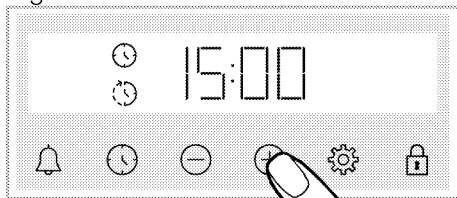
- i** Az első 15 percben a sütési idő 1 percenként növekszik, 15 percen felül 5 percenként növelhető.




» Azt követően, hogy a sütési időt beállította, a ⏸ szimbólum folyamatosan villog a képernyőn.

4. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a sütési idő végét jelző kijelzőn.





5. Állítsa be a sütési idő végét a \pm gombokkal.




» Azt követően, hogy a sütési idő végét beállította, a  szimbólum és a  szimbólum az időtartam szimbólummal együtt folyamatosan látható a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a  szimbólum eltűnik.

6. Helyezze be az ételt a sütőbe és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével.

» **A sütő kiszámítja a sütés kezdési időpontját úgy, hogy a sütés befejezéséhez beállított időből kivonja a sütési időt.** Amikor elérkezik a sütés indításának ideje, a kiválasztott funkció aktiválva lesz, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. Megkezdődik a beállított sütési idő visszaszámolása és a(z)  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A sütési időzítő és a beállított hőmérséklet egymás után jelennek meg, 3 vonalas animációval mellettük. Amikor a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított hőmérsékletet, a(z)  szimbólum eltűnik, és az időzítő hangjelzést ad. A képernyőn látható 3 vonalas animáció leáll, és a hőmérséklet

értéke mellett folyamatosan a  szimbólum látható.

7. A sütési idő lejártát követően a képernyőn az „End” felirat jelenik meg, a  szimbólum villog és az időzítő sípol

8. A figyelmeztetés két percig szól. A figyelmeztetés elnémításához nyomjon le egy gombot. A figyelmeztetés leáll és a képernyőn megjelenik az idő.

i Ha bármelyik gombot megnyomja a figyelmeztető hangjelzés végén, a sütő újra működésbe lép. Ha azt szeretné, hogy a sütő ne működjön tovább a figyelmeztetés végén, állítsa a hőmérsékletszabályozó- gombot és a funkció gombot „0” állásba (ki) és kapcsolja ki a sütőt.

Gőzölés funkció használata

Sütője rendelkezik gőzsütés funkcióval. Sütés közben a sütő aljába töltött víz hő hatására párologni kezd és az így keletkezett gőz javítja a sütési eredményeket. A gőznek köszönhetően a péksütemények felülete fényesebb, héja ropogósabb, mérete pedig nagyobb lesz. A gőzsütés segít a húсок víztartalmának megőrzésében is, így biztosítva, hogy azok szaftosak és ízletesek legyenek.

i Gőzsütést kizárólag gőzsütés üzemmódban lehet végezni a használati utasításban leírtak szerint.

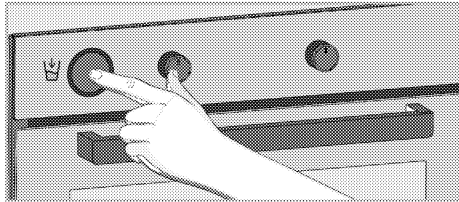
i A víztartály űrtartalma 250 ml. Sütés közben ne töltsön 250 ml víznél többet a tartályba.

Gőzsütéshez:

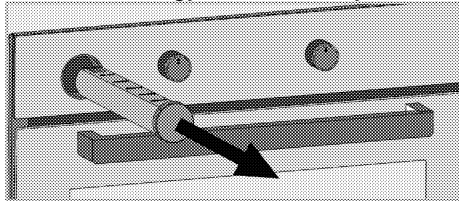
1. A gőzsütési táblázat alapján állítsa be a megfelelő üzemmódot, hőmérsékletet és időtartamot a kiválasztott étel elkészítéséhez és

indítsa el a sütési folyamatot. A táblázatban nem található ételek elkészítéséhez Ön is meghatározhatja a vízmennyiséget, hőmérsékletet, sütési üzemmódot és az időtartamot.

2. Helyezze az ételt az ajánlott polcra.
3. Amikor a sütési táblázat szerint vízadagolás szükséges, nyomja meg a sütő kezelőpaneljén található víztartály szimbólumot.

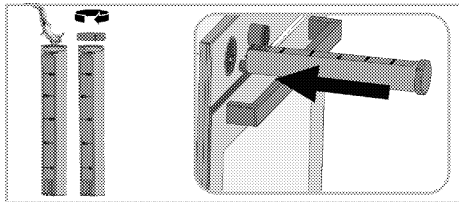


4. Óvatosan vegye ki a víztartályt.



5. Nyissa ki a víztartályt és a táblázatban előírt szintig töltsze fel vízzel.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Kizárólag palackozott vizet használjon. Ne használjon gyúlékony, alkoholtartalmú vagy szilárd részecskéket tartalmazó oldatokat a víztartály feltöltéséhez.



6. Zárja le a víztartály fedelét és helyezze az ülésére. Tolja végig a víztartályt.

» A víztartályban lévő víz lassan elkezd átfolyni a sütő aljába a gőzsütés biztosításához.

7. A sütő kikapcsolásához a sütési folyamat végeztével tekerje az



üzemmód és hőmérséklet gombját kikapcsolás pozícióba.

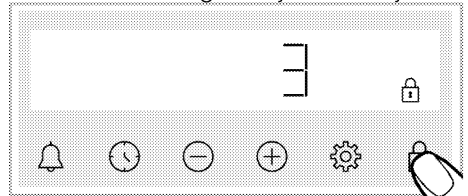
i Minden gőzsütést követően, ellenőrizze, hogy maradt-e víz a sütő alján. Amennyiben maradt, száraz ruhával törölje ki a vizet, miután a sütő kihűlt. Ha ezt nem teszi meg, a sütő aljában vízkő rakódhat le.



Beállítások


A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a vezérlőegység beállításainak módosítását.

1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.




» A  szimbólum jelenik meg, majd a 3-2-1 visszaszámlálás elindul a kijelzőn. Ha a visszaszámlálás véget ért, a billentyűzár aktiválódik. Ha az aktivált billentyűzár mellett bármelyik gombot megnyomja, egy hangjelzés szólal meg és a  szimbólum villog.

i Ha a visszaszámlálás vége előtt nem nyomja érinti meg az  gombot, akkor a visszaszámlálás nem aktiválódik.

i Az időzítő billentyűi nem használhatók, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A billentyűzár nem kerül törlésre áramszünet esetén.

A billentyűzár deaktiválása:



1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum eltűnik a kijelzőről.

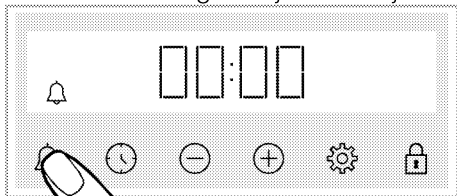
» A  szimbólum eltűnik és a billentyűzár letiltásra kerül a kijelzőn.

Riasztás beállítása

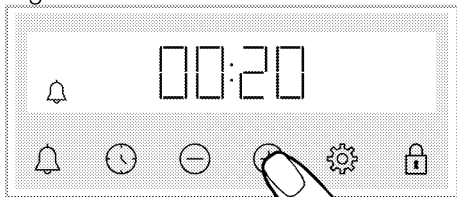
A termék időzítőjét a sütési emlékeztetőn kívül más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja. A riasztás órájának nincs hatása a sütő egyéb funkcióira. Figyelmeztetésre használható. Például a riasztást használhatja arra is, hogy figyelmeztessen egy bizonyos idő elteltével, amikor az ételt szeretné megfordítani a sütőben. Amit az idő lejárt, az óra figyelmeztető hangjelzést ad.


i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



2. \oplus Állítsa be a riasztás időpontját a $/\ominus$ gombokkal.



» A riasztás beállítását követően a  szimbólum világít és a riasztás ideje elkezd a visszaszámlálást a kijelzőn. Ha egyszerre állít be riasztási időt és sütési időt, akkor a rövidebb idő jelenik meg a kijelzőn.

3. Az idő lejártát követően a  szimbólum villog és figyelmeztető hangjelzést ad.




Riasztás kikapcsolása

1. A riasztási idő végén a figyelmeztető hangjelzés két percig hallható. A



figyelmeztetés elnémitásához érintsen meg egy gombot.

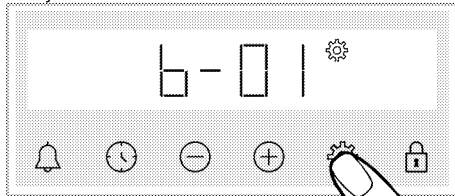
- » A hallható figyelmeztetés leáll és a kijelzőn megjelenik az idő.

Ha szeretné törölni a riasztást;

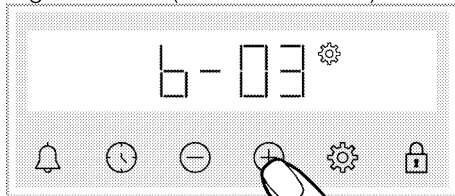
1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn, hogy visszaállíthassa a riasztás idejét. Nyomja a \ominus gombot, amíg a „00:00” nem látható.
2.  a riasztás a gomb hosszú megnyomásával is törölhető.

Hangerő módosítása

1. Érintse meg az  gombot, amíg az  szimbólum megjelenik és a **b-01-b-02-b-03** értékek egyike megjelenik a kijelzőn.





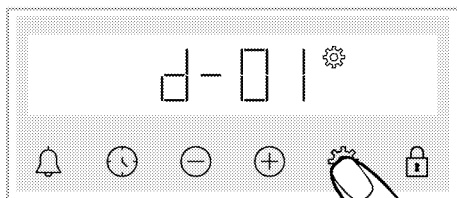
2. Állítsa be a kívánt szintet a \oplus/\ominus gombokkal. (**b-01-b-02-b-03**)



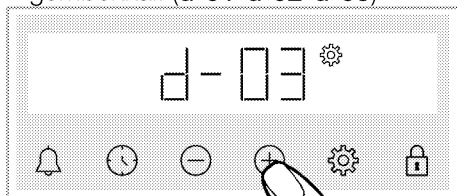
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.


A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg az  gombot, amíg az  szimbólum megjelenik és a **d-01-d-02-d-03** értékek egyike megjelenik a kijelzőn.





2. Állítsa be a kívánt fényerőt a (+)/(-) gombokkal. (d-01-d-02-d-03)

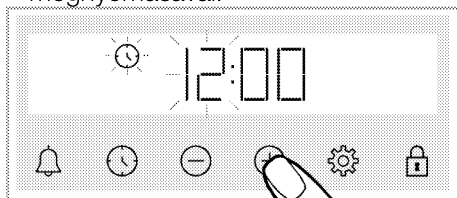




» A megerősítéshez nyomja meg a  gombot, vagy a beállítás rövid időn belül aktiválódik bármelyik gomb megnyomása nélkül.

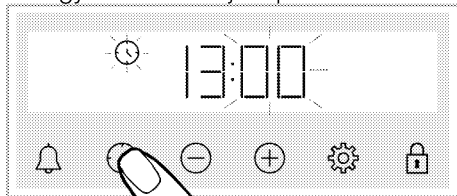
Az idő módosítása

A sütőn; a korábban beállított idő módosítása,

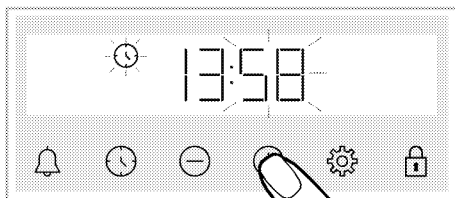
1. Nyomja a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be az időt a (+)/(-) megnyomásával.






3. Nyomja meg a  vagy a  gombot, hogy aktiválni tudja a perc mezőt.









4. Állítsa be a percet a (+)/(-) megnyomásával.



5. Erősítse meg a beállítást úgy, hogy megérinti a  vagy a  gombot.
» Az idő beállításra került és a  szimbólum eltűnik a képernyőről.

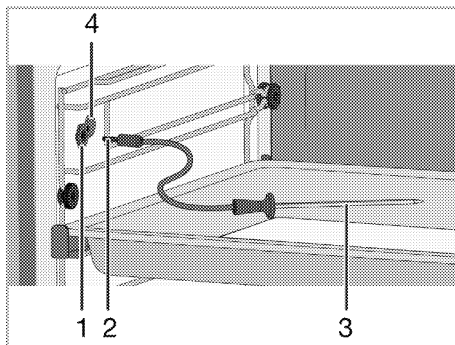
A hűshőmérő használata

Általános figyelmeztetések és információk

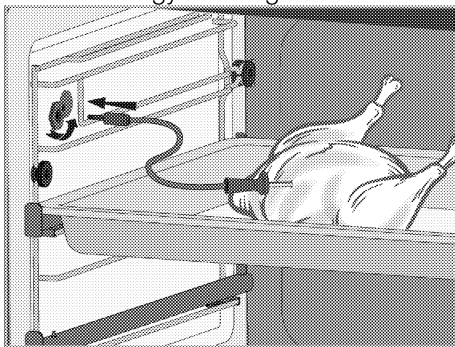
-  A sütőt valamelyik működési funkcióra és hőmérsékletre kell beállítani, hogy a hűshőmérő működjön.
-  A hűshőmérő azon funkciók működése során aktív, amelyeknél a hűshőmérő szimbólum folyamatosan világít.
-  Ha beállította sütő időzítójét vagy egy bizonyos sütési időt a hűshőmérő használata előtt, ez az időbeállítás automatikusan törölve lesz, amikor csatlakoztatja a hűshőmérőt.
-  Ha a hűshőmérővel süt a hűshőmérő foglalata feletti polcok nem használhatók.
-  A hűshőmérőt tisztítsa meg egy nedves ruhával, majd törölje át egy száraz ruhával minden egyes használat után.
-  Ha a **75C** nem jelenik meg a Hőmérséklet-kijelző mezőben, ellenőrizze, hogy a hűshőmérő csatlakozóját megfelelően behelyezte-e a foglalatba.



i Ha a húshőmérőt úgy használja, hogy az érzékelő hegye nincs beleszúrva a húsba, akkor a sütő belsejének hőmérsékletét érzékeli, és a beállított folyamat végén leállítja a főzési folyamatot. Ha a húshőmérő 250 °C-nál magasabb hőmérsékletnek van kitéve akkor az érzékelője károsodik.

i * Élelmiszerbiztonsági okokból azt javasoljuk, hogy a vörös hús magja (a leghidegebb pont) minimum 63 °C-os legyen.
* Élelmiszerbiztonsági okokból azt javasoljuk, hogy a baromfi hús magja (a leghidegebb pont) minimum 74 °C-os legyen.




- 1 Húshőmérő foglalat
 - 2 Húshőmérő csatlakozója
 - 3 Húshőmérő érzékelőhegye
 - 4 Húshőmérő foglalat burkolata
2. Szúrja bele a húshőmérő érzékelőhegyét a megsütendő ételbe.



3. Forgassa a funkcióválasztó gombot arra a funkcióra, amelyikkel sütni szeretne. A húshőmérő nem minden funkcióval működik, csak azokkal a funkciókkal, ahol a húshőmérő szimbólum  folyamatosan világít. Ellenőrizze, hogy a  szimbólum megjelenik-e a kiválasztott funkciónál.

i Ha olyan funkciót választott ki, amelynél a húshőmérő aktív, a „- - C” szimbólum villogott a kijelzőn.

4. Ha olyan funkciót választ ki, amelynél a húshőmérő működik, a  szimbólum és a húshőmérőhöz javasolt 75 °C-os hőmérséklet jelenik meg, illetve a

Sütési szint	Hús meghőmérséklete (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

1. Helyezze be a húshőmérséklet csatlakozóját (2) a húshőmérő foglalatába (1) miután felcsúsztatta a foglalat burkolatát (4) a sütő oldalfalán.

hűshőmérő aktuális hőmérséklet jelenik meg.

i A hűshőmérő javasolt hőmérséklete 75 °C. A hőmérsékletet 40 és 99 °C között állíthatja be.

5.A ⊕/⊖ gombokkal állíthatja be a hűshőmérő érzékelőjének hőmérsékletbeállítását.

6.Állítsa be a sütő belső hőmérsékletét, amilyen sütni szeretne.

» Amikor a hűshőmérővel süt a sütött étel aktuális belső hőmérséklete és a csatlakoztatott hűshőmérő beállított értéke körülbelül 3 másodperces időközökkel váltakozva jelenik meg a kijelzőn. Amikor a hűshőmérő beállított hőmérséklete van megjelenítve, egy három vonalat tartalmazó animáció látható hőmérséklet-kijelző szélén.


» A hűshőmérő érzékelője automatikusan észleli, hogy a hús belsejében a hőmérséklet eléri-e a hűshőmérőhöz beállított értéket, és kikapcsolja a sütést, amikor a hőmérséklet a hús belsejében eléri ezt az értéket. Ha a hűshőmérőt a sütés vége előtt eltávolítják, a sütő tovább

működik a beállított a beállított funkcióval és hőmérsékleten.

i A sütés befejeztével és a sütés végén a hűshőmérő forró a sütő belső hőmérsékletének következtében. A hűshőmérő eltávolítása során mindig viseljen hőálló kesztyűt. Máskülönb fennáll a veszélye, hogy megégeti magát!

7.Amikor a sütés elkészült, az „End” szimbólum jelenik meg a kijelzőn, és a sütő hangjelzést ad. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja.

8.Ha elkészült a sütéssel, a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet gomb ki (felső) állásba forgatásával kapcsolhatja ki a sütőt.

i Ha nem távolítja el a hűshőmérőt a sütés végén, és nem forgatja a funkcióválasztó gombot és a hőmérséklet gombot a ki (felső) állásba a  szimbólum folyamatosan látható a kijelzőn.

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 ételeknél 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 ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

Tipppek 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.

Tipppek 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 eloszlatni a szószot a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süsse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Egyetlen tálca	Tortaforma grill rácson**	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	150	25 ... 35
Aprósütemény	2 tálca	2 – Standard tálca* 4 – Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	Drótpolcos modellek: 150 Drótpolc nélküli modellek: 140	Drótpolcos modellek: 25 ... 35 Drótpolc nélküli modellek: 30 ... 40
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 38

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Poicpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
		Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**				
	Egyetlen tálca		Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Sütik-k	Egyetlen tálca	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	35 ... 45
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
	2 tálca	1 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	1 – 4	180	35 ... 45
Gazdag péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	180	20 ... 30
Egész kenyér	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Egyetlen tálca	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Egyetlen tálca	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.

Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

- A főzés kezdete után ne változtassa meg a főzési hőmérsékletet Eco ventilátor fűtés - működési funkció.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót Eco ventilátor fűtés - működési funkció. Ha az ajtót nem nyitják ki, a belső hőmérséklet optimalizálva lesz az energiatakarékosság érdekében és eltérhet a kijelzettől.

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	160	25 ... 35
Sütik-k	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	180	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	200	35 ... 45

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

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 filéket.
- 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 középső vagy alsó polcon kell sütni.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökországi (5.5 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	„3D” funkció	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	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 baromfihús 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 lógnanak 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 sűti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálca legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálca 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/max	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250/max	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 30
Borjúporda	Grill rács	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250/max	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni. Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Gőzzel segített főzés

Általános információk

- A gőzzel történő főzés csak a kézikönyvben meghatározott gőzzel segített főzési funkciókkal hajtható végre. A gőzzel segített főzési funkciókat lásd a "Sütő funkciói" részben.
- Ha az előmelegítést javasolja a főzőasztal, feltétlenül helyezze ételeit az előmelegítés után a sütőbe. Az

öntözéskor megadott időpontok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzőasztal a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. Meghatározhatja a táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, gőzzel segített főzési funkciót és a főzés idejét.
- A gőzzel segített főzést egyetlen tálcával végezze.

Főzőasztal gőzzel segített főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Víz felhasználás idő (perc)**	Főzési idő (perc.) (kb.)	Kb. súly (g-ban)
Egész kenyér	Standard tálca*	„3D” funkció	2	200	200	előmelegítés után	30 ... 40	820
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	25 min 250/max, majd 190	250	25	60 ... 70	2000
Borda steak(Egy darab)	Standard tálca*	„3D” funkció	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Bárányszár zöldségekkal	Standard tálca*	„3D” funkció	3	170	250+250***	előmelegítés után	90 ... 110	2000
Élesztőház fánk	Standard tálca*	„3D” funkció	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	1200
Sajttorta	Standard tálca*	„3D” funkció	3	120	150	előmelegítés előtt	50 ... 60	1450
Csirkecomb	Standard tálca*	„3D” funkció	3	200	150	előmelegítés után	25 ... 35	800
Sült burgonya	Standard tálca*	„3D” funkció	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger kenyér	Standard tálca*	„3D” funkció	3	180	150	előmelegítés után	20 ... 30	800
Lazac zöldségekkal	Standard tálca*	„3D” funkció	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	500

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

** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.

*** Adjon hozzá még 250 ml vizet a főzési idő felében.

Teszt ételek

A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	140	15 ... 25
	2 tálca	2-Standard tálca* 4-Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	Drótpolcos modellek: 3 Drótpolc nélküli modellek: 2	150	25 ... 35
	2 tálca	2-Standard tálca* 4-Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 - 4	Drótpolcos modellek: 150 Drótpolc nélküli modellek: 140	Drótpolcos modellek: 25 ... 35 Drótpolc nélküli modellek: 30 ... 40
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 38
	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

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/max	1 ... 3
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250/max	20 ... 30

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

7 Karbantartás és tisztítás

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 ráéjjenek 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 tisztítószerekre. 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 mosogatógéppben.

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 tisztítószerezrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerezrel 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 berozsdásodhatnak.

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 fémdörzshit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- 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 sűtő 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 mikroszálás ruhával, majd törölje szárazra mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószert marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával. A tisztítószert 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 szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert 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 tisztítószereket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószert. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Kiegészítők tisztítása

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

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 tömitéseket. 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 megkezdené. 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

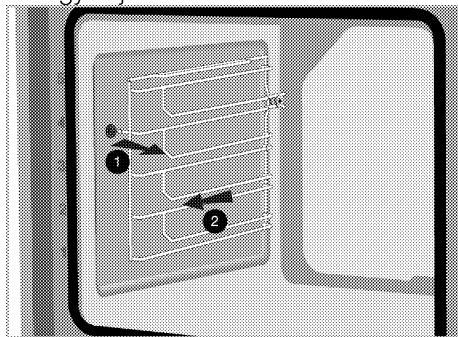
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

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.

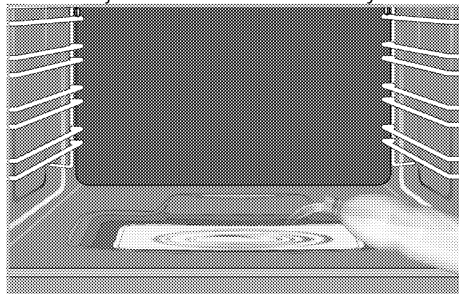
A sütő alján található víztartály tisztítása

A gőzzel segített sütés, a gőzzel történő tisztítás gyakoriságától, illetve a használt víz keménységétől függően vízkő

keletkezhet a sütő alján található víztartályban.

Ahhoz, hogy a gőzzel segített sütést, a gőzzel történő tisztítást követően a sütő alján található víztartályban kialakuló vízkövet eltávolíthassa, minden 2. vagy 3. műveletet követően:

1. Töltsön 350 cm³ ecetet (az ecet savtartalma ne haladja meg a 6%-ot) a sütő aljában található víztartályba.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet feloldhassa a vízkövet szobahőmérsékleten.
3. Tisztítsa ki a víztartályt egy puha, nedves ruhával, majd pedig egy száraz ruhával.

i A sütő alján található víztartályhoz ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. Ne próbálja meg kaparással eltávolítani a sütő alján található víztartályban keletkező vízkövet. Ellenkező esetben a termék sérülhet.

Hogy hatékonyabb legyen a sütő alján található medencében megjelenő vízkő eltávolítása, minden 10-ik használat után végezze el a fenti vízkőtelenítési lépéseken túl a következőket:

Válasszon egy olyan funkciót, amelynél az alsó fűtőelem aktív, és 2–3 percig üzemeltesse a sütőt 100 °C-on. Ezt követően kapcsolja ki a sütőt, és nyomjon a terméke gyártójának

weboldalán ajánlott sütőbelső- és grilltisztítóból a sütő alján található vízmedencébe, és hagyja 5 percig állni. Öt perc elteltével törölje ki a sütő alján található vízmedencét egy nedves mikroszálás törölkendővel, és hagyja megszáradni.

Pirolitikus öntisztítás



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

A sütő pirolitikus öntisztító funkcióval rendelkezik Ilyenkor a sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik, és a meglévő szennyeződések hamuvá égnek. Ilyenkor erős füst képződhet. Biztosítson megfelelő szellőzést. A pirolízis funkciót körülbelül minden 10. sütőhasználat után használja.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. Az oldalsó ráccsal szerelt modelleknél ne feledkezzen meg az oldalsó rács eltávolításáról.

Ha a készülék pirolízisálló kiegészítővel van felszerelve (amelyek ellenállnak a magas hőmérsékleten történő öntisztításnak), akkor nem kell eltávolítania ezeket a kiegészítőket a sütőből.

2. A tisztítási ciklust megelőzően távolítsa el a szennyeződéseket a külső felületekről és a sütő belsejéből egy nedves törölrönggyel.



Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését.

Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet.

Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.




A pirolitikus öntisztítás elindítása előtt ürítse ki a víztartályt. Mivel a sütő belseje nagyon felmelegszik a tisztítás során, ha ilyenkor víz kerül a sütőbe, az hangos zajjal jár, és károsíthatja a sütő belső felületét.

3. Válassza ki a „Pirolízis” funkciót (öntisztítás).

A **P2:00** felirat villog a kijelzőn.


4. Állítsa a hőmérséklet-kapcsolót a legnagyobb „**max**” (**maximum**) állásba.

5. A pirolízis funkció elindulása után a **P2:00** felirat folyamatosan világít, és elindul a visszaszámlálás. Megjelenik az öntisztítás ideje a kijelzőn. Ez az időtartam nem módosítható.

6. Amikor a sütő elér egy bizonyos hőmérsékletet, miután megkezdődött az öntisztítás, megjelenik a lakat  szimbólum az idő kijelzőn, és nem lehet kinyitni a sütőajtót. A pirolízis funkció befejezése után egy ideig még lezárva marad. Ne próbálja meg erőltetve kinyitni az ajtót, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik.

7. Amikor a tisztítási folyamat elkészült, az „**End**” felirat jelenik meg a kijelzőn.

8. Miután megjelenik az „**End**” felirat a folyamat végén, állítsa a funkció és hőmérséklet gombokat 0 (OFF) állásba.

9. Miután a  szimbólum eltűnik a kijelzőről tisztítsa le a megmaradt szennyeződést ecetes vízzel.

10. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja.

- i** Miután a pirolízis funkció befejeződött, az ajtózársz aktív, amíg a sütő megfelelő hőmérsékletűre nem hűl. Ha a folyamat során próbál főzni valamit, a „H” szimbólum jelenik meg, és a főzés nem engedélyezett.

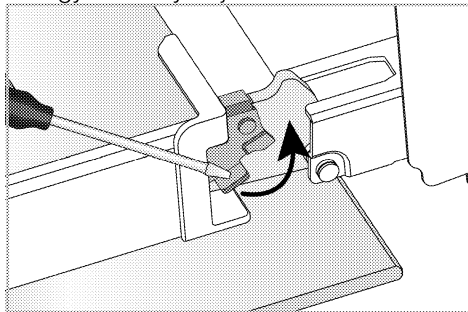
A sütő ajtajának tisztítása

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

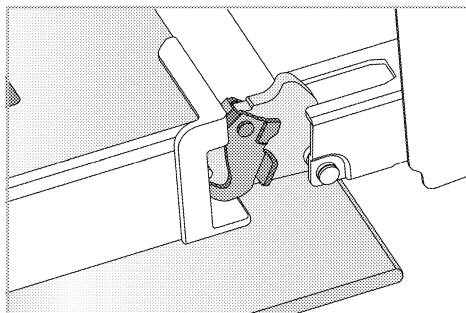
A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, 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.

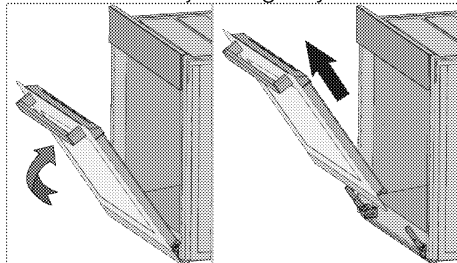


Zsanérzár - zárt helyzetben



Zsanérzár - nyitott helyzetben

3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



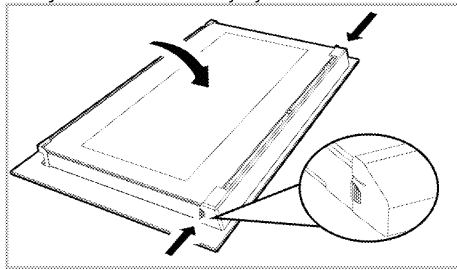
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokba.

- i** Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokra.

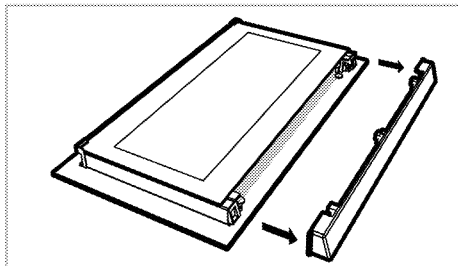
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

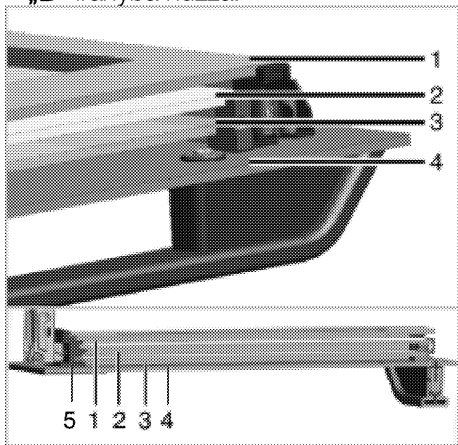
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



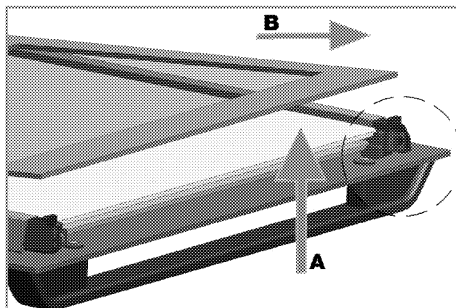
2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



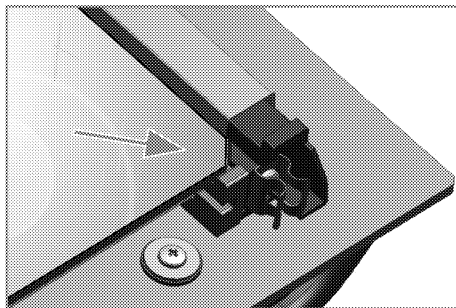
3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



- 1 Legbelső üveg
- 2 Második belső üveg
- 3 Harmadik belső üveg
- 4 Külső üveg
- 5 Műanyag üvegrögzítő nyílás - alsó



4. Ismételje meg ezt a műveletet a második és a harmadik üvegek eltávolításához is.



Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a második és a harmadik üvegek (2, 3) behelyezése.

Ahogy az ábrán is látható, helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez.

A második és a harmadik belső üveg rögzítési sorrendje nem olyan fontos, mivel ezek felcserélhetők.

A legbelső üveg behelyezésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a második belső üvegre. Fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba (5).

Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

i Tisztítást követően az üvegek összeszerelhetők.

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.

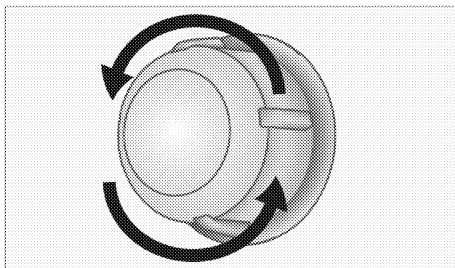
A sütő lámpájának cseréje

⚠ Általános figyelmeztetések

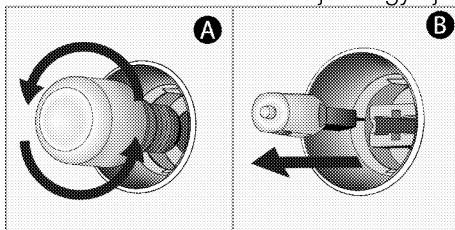
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehül. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -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.



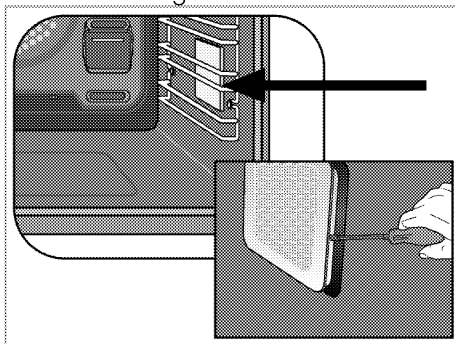
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

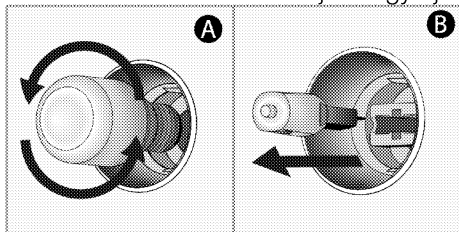
Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

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 kitérhetnek 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. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*
- Lehetséges, hogy nyitva van a sütő. >>> *Győződjön meg arról, hogy a sütőajtó be van zárva. Ha sütőajtó körülbelül 5 percnél tovább nyitva marad, a sütési idő beállításai törölve lesznek, a fűtőelemek nem működnek, és a sütővilágítás nem világít.*

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

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

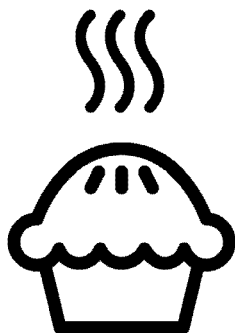
Hibakódok/-okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
Er 5	Húshőmérő kommunikációs hiba	Forduljon a hivatalos szervizhez, hogy ismét süthessen a húshőmérővel. Ha a húshőmérő nélkül szeretne főzni, távolítsa el a húshőmérőt, és fordítsa a funkcióválasztó-gombot a ki (0) állásba.
Er 1 – Er 7	Kommunikációs hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 8 – Er 27	Szenzorhibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 28 – Er 31	Húshőmérő hibái	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 32 – Er 41	Túlmelegedéssel kapcsolatos hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 42 – Er 58	Sütőalkatrészek hibái	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 59 – Er 64	Sütőajtó hibái	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 65 – Er 71	Gőzhöz kapcsolódó hibák (gőzfunkcióval rendelkező sütők esetében)	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 72 – Er 80	Hardveres hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 81 – Er 85	Sütő biztonságával kapcsolatos hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 86 – Er 88	Internetkapcsolat-hibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 89 – Er 92	Mikrohullámú hibák (mikrohullámú funkcióval rendelkező sütők esetében)	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez
Er 93 – Er 99	Áramkörü és időzítőhibák	A hiba megszüntetéséhez forduljon a hivatalos szervizhez



Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Siguran transport	7
Sigurna instalacija.....	7
Sigurna upotreba	7
Temperaturna upozorenja	8
Upotreba pribora.....	8
Sigurnost prilikom kuhanja.	9
Parni sustav.....	9
Sigurno održavanje i čišćenje	10
Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)	11

2 Upute za zaštitu okoliša 13

Odredbe za zbrinjavanje otpada	13
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	13
Odlaganje materijala pakiranja	13
Preporuke za uštedu energije	13

3 Vaš proizvod 14

Predstavljanje proizvoda	14
Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	15
Upravljanje pećnicom	15
Radne funkcije pećnice.....	16
Pribor proizvoda.....	18
Upotreba pribora proizvoda	19
Tehničke specifikacije	22

4 Prva uporaba 23

Prvo podešavanje.....	23
Prvo čišćenje.....	23

5 Kako raditi s pećnicom 25

Opće informacije o upotrebi pećnice	25
Rad upravljačke jedinice pećnice	25
Priprema hrane uz pomoć pare	28
Postavke.....	30
Način uporabe sonde za meso	32

6 Opće informacije o kuhanju 34

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	34
Slastice i jela iz pećnice.....	34
Meso, riba i perad.....	37
Roštijl	39
Priprema hrane uz pomoć pare	40
Ispitivanje hrane.....	41

7 Održavanje 43

Opće informacije o čišćenju.....	43
Čišćenje pribora	44
Čišćenje upravljačke ploče	44
Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)	45
Pirolitičko samočišćenje	46
Čišćenje vrata pećnice	47
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	48
Čišćenje lampice pećnice.....	49

8 Rješavanje problema 51

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
 - Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
 - Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
 - Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
 - ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
 - ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
 - ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
 - ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.
- ⚠ Namjena**
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
 - Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
 - Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
 - Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili
- ⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca**
- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim,

- senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
 - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
 - (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije

moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
- Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne

provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.

- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.

- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.

Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan. Proizvod se ne smije transportirati ako u njemu ima vode. Može se transportirati nakon što se voda potpuno ispusti.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li

oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravni proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.

- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarnje dijelove pećice, grijače, itd.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.



Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.
- Koristite samo sondu za meso koja je preporučena za ovu pećnicu.



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na raznju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.

Parni sustav

- Prilikom pripreme hrane uz pomoć pare otvaranje vrata može izazvati ispuštanje pare, što može biti opasno jer vruća para može izazvati opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.
- Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo

gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.

- Ako u pećnici ostane vlage nakon pripreme hrane uz pomoć pare, to može izazvati koroziju. Neka se pećnica osuši nakon upotrebe. Ne čuvajte vlažne namirnice dugo vremena u pećnici.
- Ne koristite pribor koji za vrijeme pripreme hrane u pećnici pomoću pare može korodirati.
- Pazite i nemojte prosuti vodu po površini pećnice ili na neželjene površine kada uklanjate ili stavljate spremnik s vodom.
- Kada vadite hranu nakon pripreme hrane pomoću pare, pribor može ispustiti tekućinu, stoga budite pažljivi.
- Prilikom pripreme hrane pomoću pare preporučuje se dodati onoliko vode koliko je navedeno u tablici vremena pripreme hrane.



Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće

površine mogu izazvati opekline!

- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.
- Nakon svake pripreme hrane uz pomoć pare, preostalu vodu u spremniku za vodu treba ispustiti te očistiti spremnik za vodu. Korištenje vode preostale u komori prilikom idućeg pečenja stvara higijenske probleme.
- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu obrišite čistom vlažnom

krpom, osušite suhom krpom i spremite ga na njegovo mjesto. Spremnik nikad ne sušite u pećnici.

- Za vodeni kamenac koji se može nakupiti u spremniku koristite 200 cc vode i jednu čajnu žlicu limunske soli, stavite to u spremnik i ostavite sat vremena. Zatim, isperite s puno vode i osušite. Preporučuje se koristiti ovaj postupak nakon sveke 4-5 upotrebe.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje dna pećnice. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti na dnu pećnice. U suprotnom, oštetit će se dno proizvoda.
- Za uklanjanje vodenog kamenca koji se može nakupiti u spremniku za vodu na dnu pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare-jednostavnog čišćenja parom, dodajte 350 cc alkoholnog octa (kiselost octa ne smije premašiti 6%) u spremnik za vodu na dnu pećnice na sobnoj temperaturi svake 2 ili 3 upotrebe i pričekajte 30

minuta. Nakon 30 minuta očistite ovo područje mekom vlažnom krpom i osušite suhom krpom.

- Preporuča se očistiti unutrašnjost pećnice vodom od octa i krpom od mrlja od vapna koje se mogu pojaviti na kućištu nakon kuhanja uz pomoć pare.



Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod. Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.
- Za vrijeme samočišćenja ispustit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice.

Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.

- Ako je ploča za kuhanje na vašoj pećnici, nemojte rukovati pločom tijekom samočišćenja.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su

proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

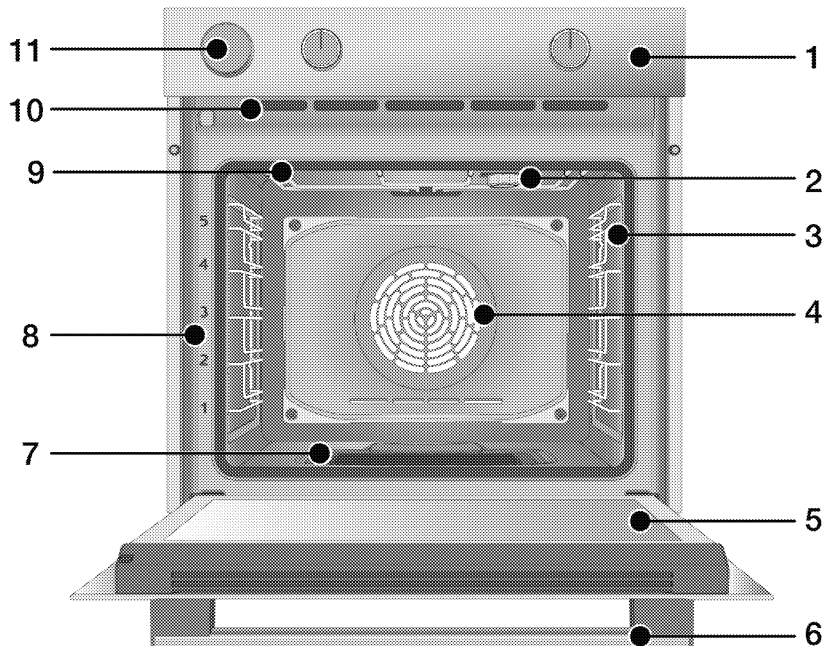
Preporuke za uštedu energije

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju Eco zagrijavanje ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom korištenja radne funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom", a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Istovremeno možete spremati hranu postavljanjem dvije posude za kuhanje na žičanu rešetku. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Lampica*
- 3 Police od žice**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Rezervoar za vodu za kuhanje uz pomoć pare
- 8 Položaji polica
- 9 Gornji grijač

- 10 Ventilacijske rupe
- 11 Spremnik za vodu

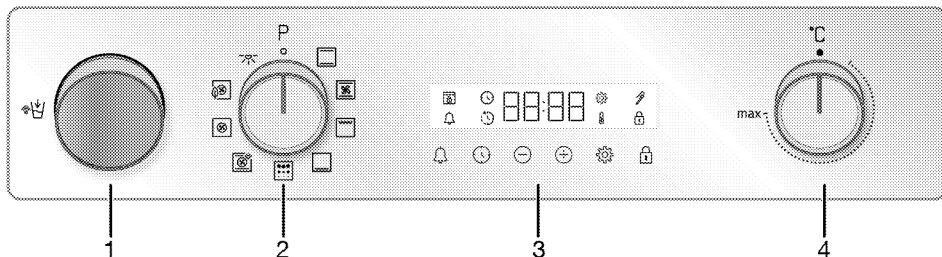
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

** Ovisi o modelu. Vaš proizvod može biti bez žičanih polica. Na ilustraciji su kao primjeri prikazane žičane police.

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

Upravljanje pećnicom



- 1 Spremnik za vodu
- 2 Gumb za odabir funkcije
- 3 Tajmer
- 4 Gumb za temperaturu

Ako se proizvodom upravlja pomoću okretnih gumba, tada ti okretni gumbi mogu biti postavljeni na ploči te izlaze ako ih se pritisne na nekim modelima. Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir okrenite lijevo/desno od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Gumb za temperaturu

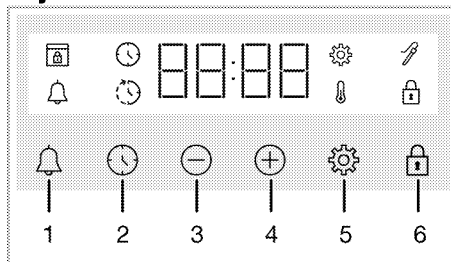
Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir okrenite u smjeru kazaljke na satu od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu možete vidjeti na zaslonu tajmera. Pećnica se zagrijava dok ne dosegne podešenu temperaturu te je održava, 3-crte animacije grijanja trepere krajnje desno. Kada temperatura pećnice dosegne podešenu vrijednost









ova animacija se zaustavlja i simbol "C" neprekidno se prikazuje pored vrijednosti podešene temperature.

Tajmer



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki








Simboli na zaslonu


-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso*
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

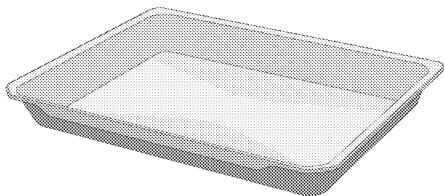
Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Svjetlo pećnice	-	Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice.
	Gornji i donji grijač	40-280	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Prikladno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili za kolače i slastice. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	40-220	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Zagrijavanje ventilatorom	40-280	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine.
	Eco zagrijavanje ventilatorom	160-220	Za uštedu energije ovu funkciju možete koristiti umjesto „Zagrijavanje ventilatorom„ u rasponu od 160-220 ° C. Ali će vrijeme pečenja biti malo duže.
	Funkcija „3D“	40-280	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi. Ova se funkcija mora koristiti i za kuhanje uz pomoć pare.
	Cijeli roštilj	40-280	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Piroliza	-	Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje.

Pribor proizvoda

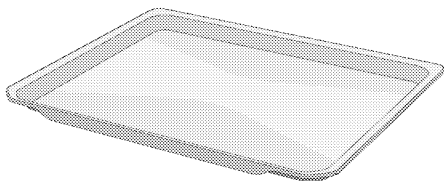
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

NAPOMENA : Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja temperature. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.



Duboki pladanj

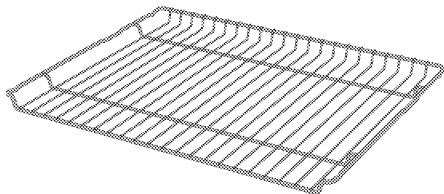
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



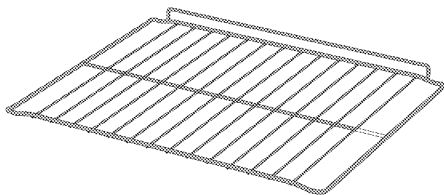
Pladanj za peciva

Koristi se za slastice poput kolačića i biskvita.

Modeli s žičanim policama:

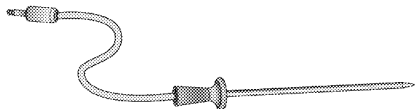


Modeli bez žičanih policama:



Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.



Sonda za meso

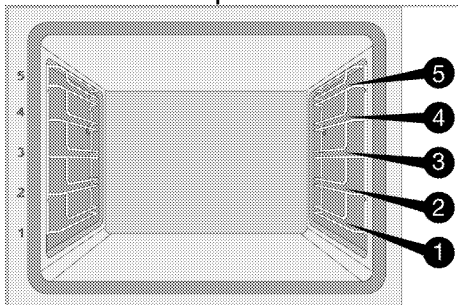
Prilikom pripremanja jela od mesa, tanki dugi kraj se umeće u meso, a drugi kraj se koristi za pričvršćivanje u otvor na unutarnjoj stijenci.

Upotreba pribora proizvoda

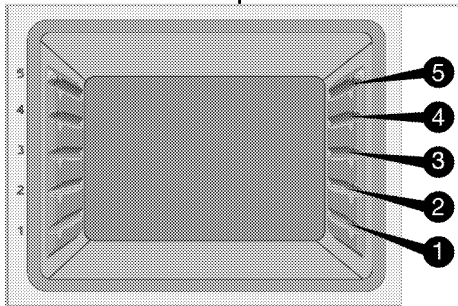
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policama u prostoru za pečenje. Raspored policama možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Modeli s žičanim policama



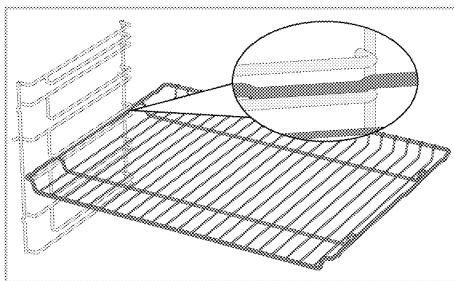
Modeli bez žičanih policama



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

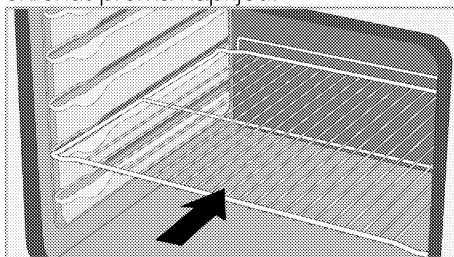
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policama:

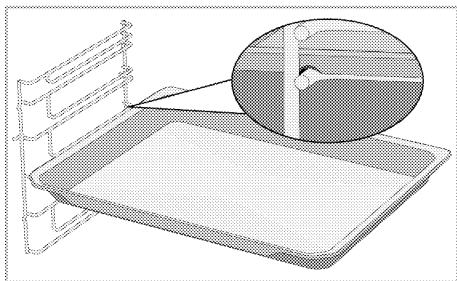
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

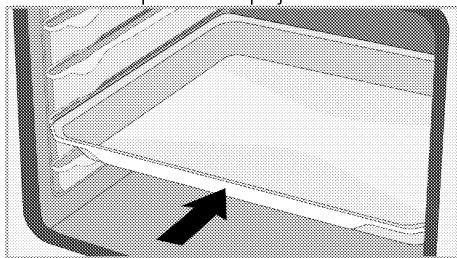
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policama:

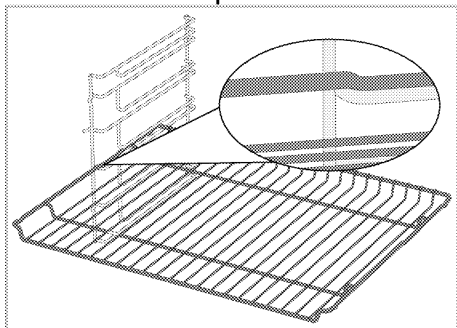
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



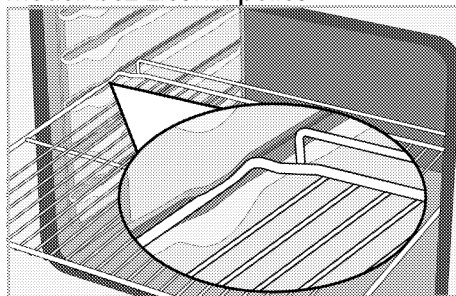
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne s police sa žicom. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Modeli s žičanim policama

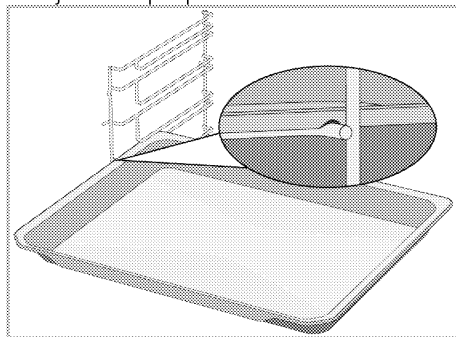


Modeli bez žičanih policama



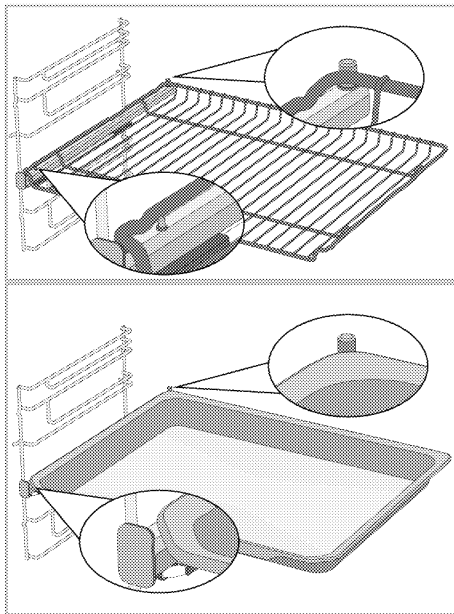
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnje blokade i povucite prema sebi dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopskim tračnicama

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon/frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	3.4 kW
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetskej oznaci električnih pećnica je navedene su u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Te vrijednosti su utvrđene pod standardnim opterećenjem s funkcijama donjeg-gornjeg grijača ili upotrebom tih grijača s ventilatorom (ako postoji).
Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili ne: 1- Eco zagrijavanje ventilatorom, 2-Zagrijavanje ventilatorom 3- Donji roštilj s ventilatorom, 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

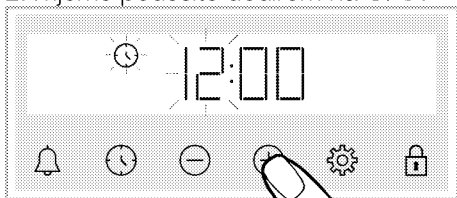
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

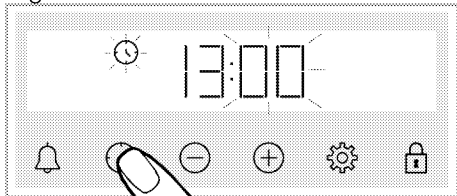
Prvo podešavanje

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

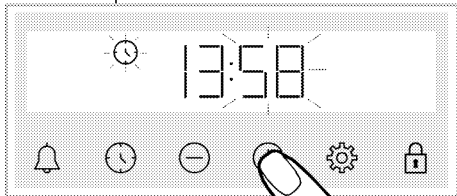
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a simbol ⌚ će treperiti.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na ⊕/⊖.



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙️.



4. Minute podesite dodiranjem na ⊕/⊖.



5. Potvrdite postavku dodiranjem gumba ⌚.
» Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi put vrijeme nije podešeno, "12:00" i simboli ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodiranjem na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje poništiti će se trenutno vrijeme. Treba se ponovno podesiti.

Prvo čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“.
U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora;

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

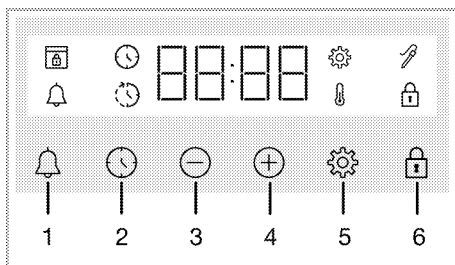
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

U nekim radnim funkcijama žarulja ne svijetli zbog uštede energije. Ako želite da svjetlo pećnice neprekidno gori tada odaberite funkciju rada "Svjetlo pećnice" pomoću kotačića za odabir funkcije.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice









- i** Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
- i** Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Kratko pričekajte dok se postavke ne spremne.
- i** Ako ste podesili bilo koje vrijeme pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- i** U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodiranjem na gumb ⌚.



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje

- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso*
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

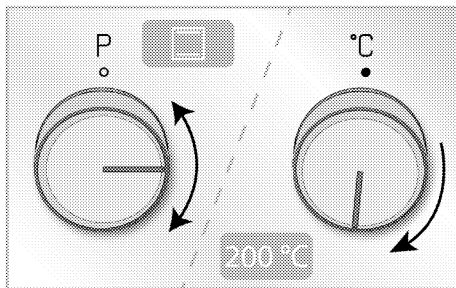
Isključivanje pećnice



Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.

Primjer:





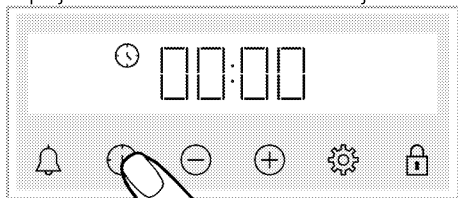
1. Odaberite radnu funkciju s kojom želite peći pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
 - » Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Na zaslonu se pojavljuje podešena vrijednost temperature i 3 crte animacije. Zatim, uzastopno se prikazuje vrijeme proteklo od početka pripreme hrane. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol , a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crtice animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Sami morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).



Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

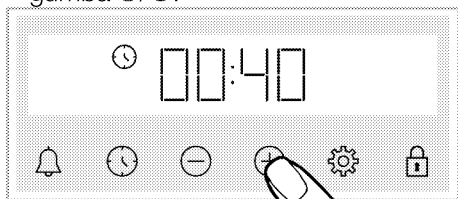
1. Odabir radne funkcije za pečenje

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .





i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba  za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .


3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.



» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje . Odbrojanje vremena pripreme hrane i vrijednost podešene temperature pojavljuju se uzastopno s 3 crte animacije pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol , a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crte animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.

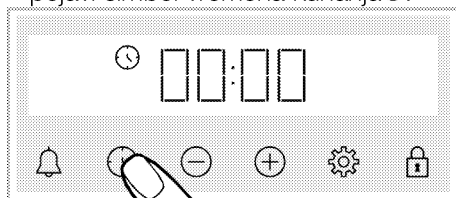
5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol  i čuje se zvuk tajmera.



6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od približno jedne minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

Za podešavanje vremena pečenja na kasnije vrijeme; (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

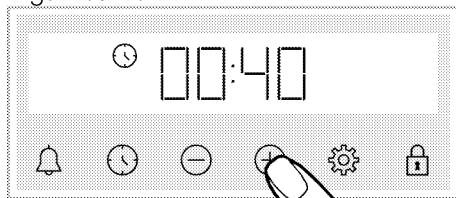
Odabirom temperature i radne funkcije karakteristične za jelo, možete podesiti vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja na kasnije vrijeme, tako će pećnica automatski početi i završiti s radom.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .



i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba  za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .

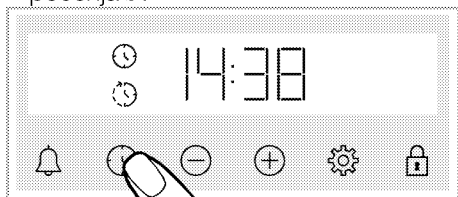
3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



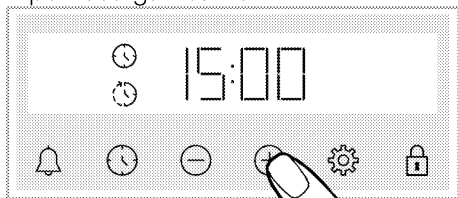
i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

» Nakon podešavanja vremena pečenja na zaslon se neprekidno prikazuje simbol ⌚.

4. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol završetka vremena pečenja ⌚.



5. Vrijeme završetka pečenja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.



» Kada je podešeno vrijeme završetka pečenja, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog razdoblja neprekidno su prikazani na zaslonu. Čim pečenje započne, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» **Vrijeme pećnice automatski izračunava vrijeme početka pečenja oduzimanjem vremena pečenja od vremena završetka pečenja kojeg ste podesili.** Kada dođe vrijeme početka pečenja odabrana funkcija rada se aktivira i pećnica se zagrijava na podešenu temperaturu. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje ⌚. Odbrojavanje vremena pripreme hrane i vrijednost podešene temperature

pojavi se uzastopno s 3 crte animacije pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol ⌚, a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crtice animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.

7. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol ⌚ i čuje se zvuk tajmera.

8. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od približno jedne minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

i Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Ako želite spriječiti ponovni početak rada pećnice na kraju upozorenja, tada podesite okretni gumb temperature i funkcije na **položaj "0"** (isključeno) i isključite pećnicu.

Priprema hrane uz pomoć pare

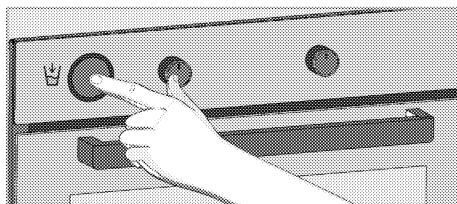
Pećnica ima funkciju pripreme hrane uz pomoć pare. Za vrijeme kuhanja para osigurava bolje rezultate u pripremi hrane. Para osigurava da površina slastica bude svjetlija, korica hrskavija, a veličina veća. Uz to, para pomaže smanjiti gubitak soka iz mesa i tako osigurava da bude sočnije i ukusnije.

i Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo s funkcijama pripreme hrane uz pomoć pare navedenim u korisničkom priručniku.

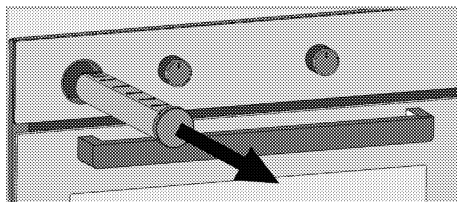
- i** Kapacitet spremnika za vodu je 250 ml. Prilikom kuhanja ne dodavajte više od 250 ml vode u spremnik za vodu.
- i** Kondenzacija nastala na vratima pećnice nakon pripreme hrane uz pomoć pare može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.
- i** Kada otvarate vrata pećnice držite se podalje, jer to može izazvati ispuštanje pare i topline tijekom i nakon pripreme hrane uz pomoć pare. Para koja izlazi može vam opeći ruke, lice i/ili oči.
- i** Ako unutar pećnice oстане vode nakon svake pripreme hrane pomoću pare, isušite preostalu vodu pomoću suhe krpe nakon što se pećnica ohladi. U protivnom, preostala voda može izazvati stvaranje taloga vodenog kamenca.

Za pripremu hrane uz pomoć pare:

1. Pogledajte tablicu pripreme hrane uz pomoć pare i odredite funkciju, temperaturu i vrijeme potrebno za pripremu odgovarajućeg jela te započnite s postupkom kuhanja. Za jela koja nisu navedena u tablici možete sami odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju kuhanja i vrijeme.
2. Jelo stavite na odgovarajuću policu.
3. Kada je vrijeme za dodavanje vode prema tablici vremena pripreme hrane, pritisnite spremnik za vodu na upravljačkoj ploči pećnice.

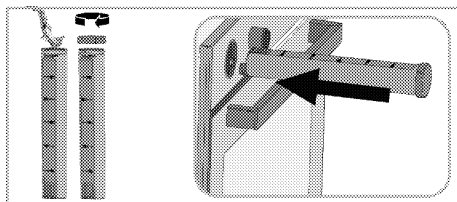


4. Uklonite spremnik za vodu iz njegovog utora.



5. Otvorite poklopac spremnika za vodu i napunite ga vodom u količini navedenoj u tablici vremena pripreme hrane.

- i** Nemojte koristiti destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite jedino vodu iz boce. Nemojte dodavati otopine koje su zapaljive, sadržavaju alkohol ili čvrste čestice u spremnik za vodu.





6. Zatvorite poklopac spremnika za vodu i vratite ga u njegov utor. Gurnite spremnik za vodu do kraja.
 - » Voda iz spremnika za vodu počet će se polako ulijevati u bazu pećnice i tako omogućiti pripremu hrane pomoću pare.
7. Na kraju postupka pečenja okrenite okretnu gumbe funkcije i temperature na položaj isključeno i isključite pećnicu.

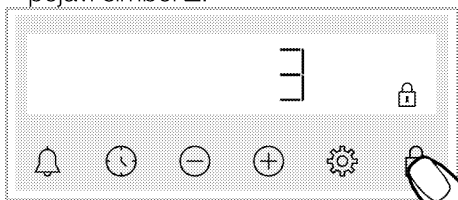
i Nakon svakog ciklusa kuhanja pomoću pare, provjerite da li ima vode na dnu pećnice. Ako ima, koristite suhu krpu da obrišete vodu čim se pećnica ohladi. U suprotnom, preostala voda na dnu pećnice može prouzročiti kamenac.



Postavke


Uključivanje zaključavanja gumba

Možete spriječiti da se upravljačka jedinica dira tako da aktivirate funkciju zaključavanja gumba.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






» Prikazat će se simbol  te će započeti odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.

i Ako prestanete dodirivati gumb  prije završetka odbrojavanja tada se zaključavanje gumba neće aktivirati.

i Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok na zaslonu ne nestane simbol .

» Simbol  nestaje, a na zaslonu je deaktivirano zaključavanje gumba.

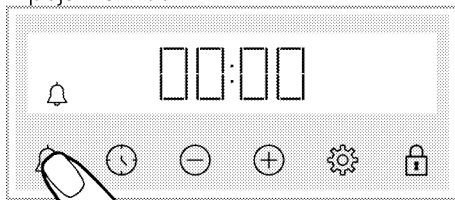
Podešavanje alarma



Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje.

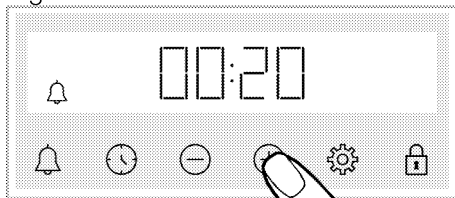
Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite sat će vas na to upozoriti.


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Vrijeme alarma podesite pomoću gumba .



» Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.





3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma



1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvuk upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

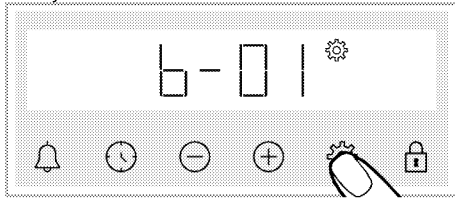
» Zvučno upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.


Ako želite poništiti alarm;

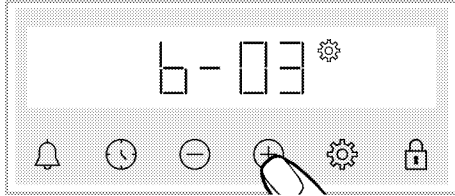
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi "00:00".
2.  alarm možete poništiti i dugim pritiskom na gumb.

Promjena razine glasnoće.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i jedna od vrijednosti **b-01-b-02-b-03**.



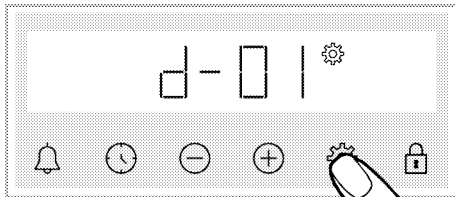
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba . (**b-01-b-02-b-03**)



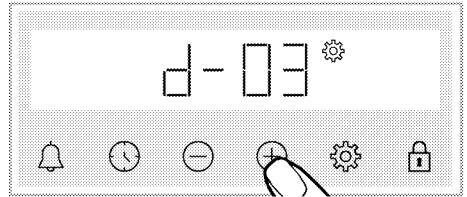
3. Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.


Podešavanje osvijetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i jedno od **d-01-d-02-d-03**.



2. Željeno osvijetljenje podesite pomoću gumba . (**d-01-d-02-d-03**)

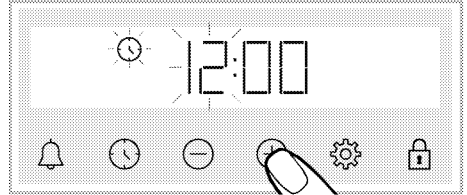


- » Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

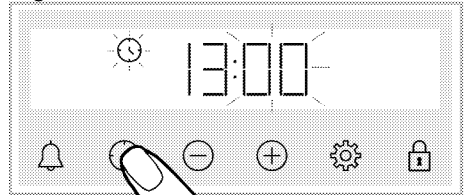
Promjena točnog vremena

Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

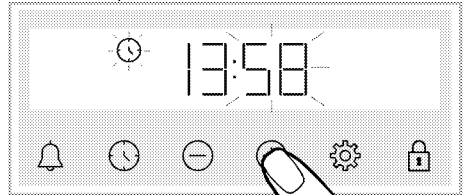
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodiranjem na .





3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Minute podesite dodiranjem na .



5. Potvrdite postavku dodiranjem gumba . » Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

Način uporabe sonde za meso

Opća upozorenja i informacije

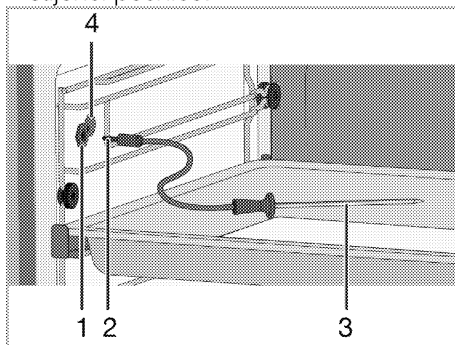
- i** Pećnica se mora postaviti na određenu radnu funkciju i temperaturu kako bi se omogućio rad sonde za meso.
- i** Sonda za meso aktivna je tijekom rada funkcija, pri čemu se trajno prikazuje simbol sonde za meso.
- i** Ako ste postavili tajmer pećnice na određeno vrijeme kuhanja prije uporabe sonde za meso, ova postavka vremena bit će automatski otkazana kada spojite sondu za meso.
- i** Prilikom kuhanja sa sondom za meso, ne mogu se koristiti police iznad utičnice sonde za meso.
- i** Očistite sondu za meso vlažnom krpom i osušite je suhom krpom nakon svake njezine uporabe.
- i** Ako se **75C** ne pojavi u polju indikatora temperature, uvjerite se da je utikač sonde za meso čvrsto ukopčan u svoju utičnicu.
- i** Ako se sonda za meso koristi bez umetanja vrha senzora u meso, vrh senzora registrirat će temperaturu unutar pećnice i završit će proces kuhanja na zadanoj temperaturi. Međutim, ako se sondu za meso izloži temperaturi od najmanje 250 °C, to će oštetiti njezin senzor.
- i** * Za sigurnost hrane preporučuje se da jezgra (najhladnija točka) crvenog mesa bude najmanje 63 °C.

Referentna tablica za intervale kuhanja crvenog mesa:

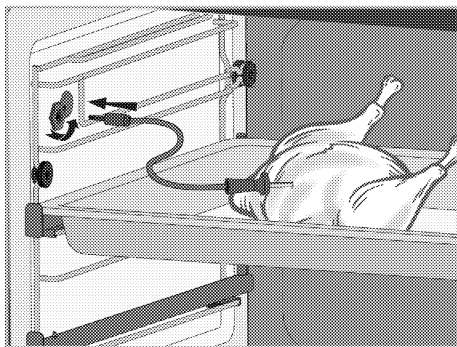
Razina kuhanja	Temperatura jezgre mesa (°C)
Vrlo sirovo	55-59
Sirovo	60-62
Srednje sirovo	63-70
Srednje	71-76
Dobro pečeno	77-81
Vrlo dobro pečeno	≥82



- i** * Radi sigurnosti hrane, temperatura jezgre najhladnije točke mesa peradi trebala bi biti minimalno 74 °C, a temperatura jezgre trebala bi biti 85 °C da bi bilo dobro kuhano.

1. Umetnite utikač za meso **(2)** u utičnicu sonde za meso **(1)** nakon otklapanja poklopca utičnice **(4)** na bočnoj stijenci pećnice.




- 1 Utičnica sonde za meso
 - 2 Utikač sonde za meso
 - 3 Vrh senzora sonde za meso
 - 4 Poklopac utičnice sonde za meso
2. Utaknite vrh senzora sonde za meso u hranu koju namjeravate kuhati.



3. Okrenite gumb za odabir funkcije na radnu funkciju kojom želite kuhati. Sonda za meso ne radi u svim funkcijama, nego funkcionira samo kada simbol sonde za meso  trajno svijetli. Uvjerite se da se simbol  pojavljuje u funkciji koju ste odabrali.

i Kada se odabere radna funkcija za koju nije aktivna sonda za meso, simbol "- - C" bljeska na zaslonu.

4. Kada se odabere radna funkcija u kojoj funkcionira sonda za meso, simbol  i preporučena vrijednost temperature sonde za meso 75 °C te se pojavljuje odgovarajuća trenutna temperatura senzora sonde za meso.

i Preporučena temperatura sonde za meso je 75 °C. Prema želji možete promijeniti temperaturu u rasponu od 40 do 99 °C.

5. Možete promijeniti postavku temperature senzora sonde za meso tipkama \oplus/\ominus .

6. Gumbom temperature postavite unutarnju temperaturu pećnice na kojoj želite kuhati.

» Tijekom kuhanja sondom za meso naizmjenično će se na zaslonu pojavljivati stvarna unutarnja temperatura


hrane u koju se spoji sonde za meso i zadana temperature sonde za meso s intervalima od otprilike 3 sekunde. Kada se pojavi zadana temperatura sonde za meso, pored temperature na zaslonu pojavljuje se animacija u tri reda.

» Senzor sonde za meso automatski otkriva da temperatura unutar mesa dostiže temperaturu zadanu za sondu za meso te završava kuhanje kada unutrašnjost mesa dostigne ovu temperaturu. Nakon uklanjanja sonde za meso prije završetka kuhanja, pećnica nastavlja raditi zadanom funkcijom i temperaturom.

i Prije kraja kuhanja ili na kraju kuhanja, sonda za meso bit će vruća zbog unutarnje temperature pećnice. Prilikom svakog vađenja sonde za meso nosite rukavice otporne na visoku temperaturu. Ako je vadite golim rukama, možete se opeći!

7. Nakon završetka kuhanja, "End" (Kraj) završava na zaslonu i pećnica će oglasiti zvučno upozorenje. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje.

8. Nakon dovršetka kuhanja, isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir funkcije i gumba temperature u položaj za isključivanje (gore).

i Ako ne izvadite termometar za meso na kraju pripreme hrane i ne okrenete okretni gumb odabira funkcije i okretni gumb temperature na položaj isključeno (gornji) tada će se na zaslonu neprekidno prikazivati simbol .

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Uz to, moći ćete pronaći neku hranu koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pripreme hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.

- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete peći koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježije i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati

produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako se dobro ispekao unutra, ali je izvana ljepljiv, tada koristite malu

količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Torte u pladnju	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Torte u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za torte na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
	2 pladnja	2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 40

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Biskvit torta	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 38
	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	155	30 ... 40
Keksi	Jedan pladanj	Pladanj za peciva*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Jedan pladanj	Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pladnja	2 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	35 ... 45
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
	2 pladnja	1 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Pecivo bogato sastojcima	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pladnja	2 – Standardni pladanj* 4 – Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pladanj	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Stol za kuhanje za Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija

- Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija. Ako se vrata ne otvore, unutarnja temperatura optimizirana je radi uštede energije i može se razlikovati od one na zaslonu.
- Ne zagrijavajte u načinu Eco zagrijavanje ventilatorom.

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	180	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	45 ... 55
Pecivo bogato sastojcima	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	3	200	35 ... 45

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, tuku i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za filete.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	170	85 ... 110
Pečena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Purica (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu	Funkcija „3D“	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.
* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.
** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.

- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/max	25 ... 35
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/max	20 ... 25
Odrezak - (narezan)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	1 ... 3

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrnite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Priprema hrane uz pomoć pare

Opće informacije

- Priprema hrane uz pomoć pare može se koristiti samo s funkcijama pripreme hrane uz pomoć pare navedenim priručniku. Funkcije pripreme hrane uz pomoć pare pogledajte u odjeljku "Radne funkcije pećnice".
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu

nakon zagrijavanja. Vremena

navedena kao vrijeme

„zalijevanja“ označavaju vrijeme proteklo nakon zagrijavanja.

- Tablica vremena pripreme hrane sadrži preporuke na temelju ispitivanja proizvođača. Možete odrediti količinu vode, temperaturu, funkciju pripreme hrane pomoću pare i vrijeme pripreme koje nije navedeno u tablici.
- Kuhajte uz pomoć pare s jednim pladnjem.

Stol za kuhanje za kuhanje na pari

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vrijeme zalijevanja (min.)**	Vrijeme kuhanja (min) (približno)	Cca. težina (u g)
Cjelov kruh	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	2	200	200	nakon prethodnog zagrijavanja	30 ... 40	820
Pečena pileтина (1.8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Funkcija „3D“	2	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	250	25	60 ... 70	2000
Odrežak s rebara (Jedan komad)	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Janjeća koljenica s povrćem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	170	250+250**	nakon prethodnog zagrijavanja	90 ... 110	2000
Domaća krofna s kvascem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	120	150	prije zagrijavanja	50 ... 60	1450
Pileći batak	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	200	150	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	800
Pečeni krumpir	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger kruh	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	150	nakon prethodnog zagrijavanja	20 ... 30	800
Losos s povrćem	Standardni i pladanj*	Funkcija „3D“	3	180	100	nakon prethodnog zagrijavanja	25 ... 35	500

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Označava vrijeme proteklo nakon prethodnog zagrijavanja.

*** Na pola vremena kuhanja dodajte još 250 ml vode.

Ispitivanje hrane

Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa

standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testne hrane

Hrana	Zapremina pladnja	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	140	15 ... 25
	2 pladnja	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Kolačići	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
	2 pladnja	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 40
Biskvit torta	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 38
	Jedan pladanj	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	155	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 65
	Jedan pladanj	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	50 ... 65

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	1 ... 3
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250/max	20 ... 30

Okrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.

- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke

površine. To se razlikuje ovisno o modelu.

- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.

- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje pribora

Osim ako nije drukčije navedeno u ovom priručniku ne perite pribor proizvoda u perilici posuđa.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njihovih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

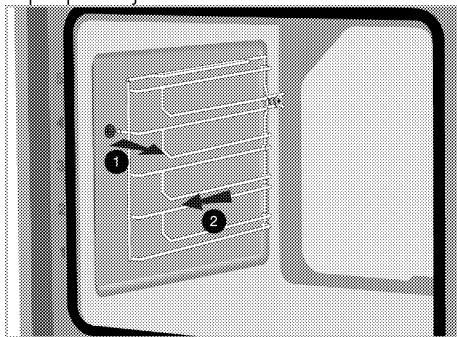
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke stijenke“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

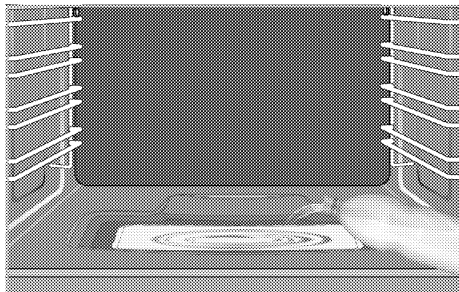
Čišćenje rezervoara vode na dnu rečne.

Spremanje hrane na pari - u zavisnosti od učestalosti lakog čišćenja parom i

tvrdooe vode koja se koristi, u rezervoaru za vodu na dnu rečne mogu se pojaviti fleke od kamenca.

Da biste uklonili kamenac koji se može pojaviti u rezervoaru za vodu na dnu rečne nakon spremanja hrane na pari, lako čišćenje parom, nakon svaka 2 ili 3 korištenja:

1. Dodajte 350 cc bijelog octa (kiselost octa ne smije biti veća od 6%) u rezervoar za vodu na dnu rečne.



2. Sačekajte najmanje 30 minuta da ocat otopi ostatke kamenca na sobnoj temperaturi.
3. Očistite rezervoar za vodu mekom vlažnom krpom i posušite suhom krpom.

i Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili klor za čišćenje rezervoara za vodu na dnu rečne. Nemojte strugati kamenac koji se može stvoriti u rezervoaru za vodu na dnu rečne. U suprotnom, dno proizvoda će se oštetiti.

U cilju povećanja učinkovitosti čišćenja vodenog kamenca koji se može pojaviti u spremniku za vodu na dnu pećnice, nakon svakih 10 upotreba pored gornjih koraka za uklanjanje vodenog kamenca:

Odaberite radnu funkciju u kojoj je aktivan donji grijač i pustite pećnicu radi 2-3 minute na 100 ° C. Nakon toga, isključite pećnicu i iscijedite sredstvo za

čišćenja unutrašnjosti pećnice i roštilja, koje je preporučeno na internetskim stranama proizvođača proizvoda, u spremnik za vodu na dnu pećnice i pustite ga neka odstoji 5 minuta. Nakon 5 minuta obrišite spremnik za vodu na dnu pećnice s vlažnom krpom od mikrovlakana i osušite ga.

Pirolitičko samočišćenje

Pećnica je opremljena pirolitičkim samočišćenjem. Pećnica se zagrijava na otpr. 420-480 °C a postojeća prljavština izgara do pepela. Može se pojaviti gusti dim. Omogućite dobro prozračivanje. Pirolizu treba koristiti nakon otpr. svake 10. uporabe pećnice.

Opća upozorenja



Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Ne dirajte uređaj tijekom koraka samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.



Uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne nosače (ako postoje) prije korištenja funkcije pirolitičkog samočišćenja. Ako to ne uradite može se oštetiti pribor ili bočni nosači.



Ako je vaš proizvod opremljen priborom otpornim na vatru (postojanost na samočišćenje pri visokim temperaturama), ne trebate ukloniti ovaj pribor iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporna na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije samočišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.




Ne čistite brtve vrata.


Brtva staklokeramike je jako osjetljiva i lako se oštećuje. U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, zamijenite je novom iz ovlaštenog servisa.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. U modelima s bočnom rešetkom; ne zaboravite izvaditi bočnu rešetku.
2. Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom.



Ispraznite spremnik za vodu prije pokretanja pirolitičkog samočišćenja. Kako će unutrašnjost pećnice dosegnuti visoku temperaturu prilikom čišćenja, ako se tada u pećnicu stavi voda, tada može doći do stvaranja buke i oštećenja unutrašnje površine pećnice.

3. Odaberite funkciju "Piroliza" (samočišćenje).
P2:00 će bljeskati na zaslonu.
4. Postavite gumb temperature na najvišu **"max" (maksimalnu)** temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** će stalno svijetliti i početak će odbrojavanje. Na zaslonu se pojavljuje vrijeme samočišćenja. Ovo trajanje ne može se prilagoditi.
6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa samočišćenja, simbol brave  pojavljuje se na zaslonu vremena i neće se moći otvoriti vrata pećnice. Ostaju zaključana neko vrijeme nakon završetka funkcije pirolize. Nemojte silom otvarati bravu vrata s ručkom dok se ne ukloni simbol brave.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na ekranu se pojavljuje **"End"** (Kraj).

8. Nakon prikaza "End" (kraj), završite proces postavljanjem gumba funkcije i temperature u položaj 0 (isključeno).
9. Nakon što na zaslonu nestane simbol  uklonite ostatke zaprljanja pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Pritisnite bilo koju tipku za utišavanje zvučnog alarma.

i Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne rashladi na prikladnu temperaturu. Ako želite nešto kuhati tijekom ovog procesa, prikazat će se "H" i neće biti dopušteno kuhanje.

Čišćenje vrata pećnice

i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

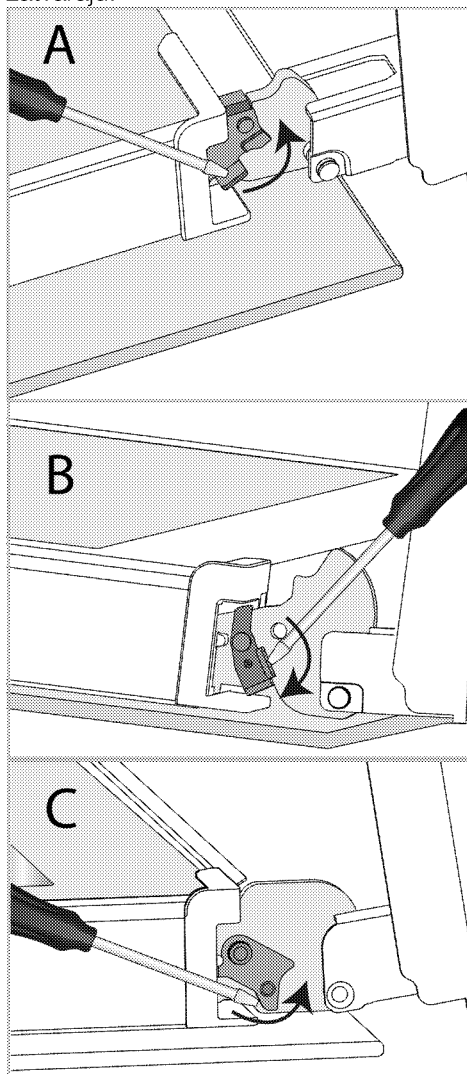
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

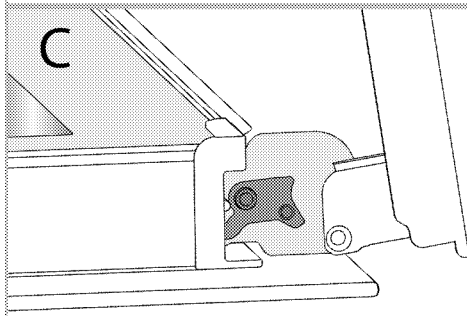
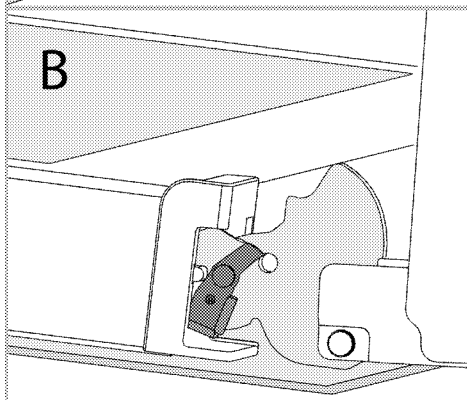
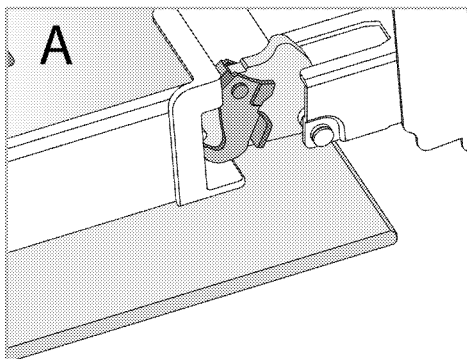
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve vrste šarki. Zglob tipa (A) dostupan je u normalnim tipovima vrata.

(B) šarke tipa dostupne su u tipu vrata s mekim zatvaranjem.

Šarka tipa (C) dostupna je u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

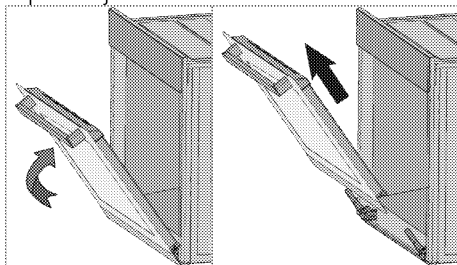


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



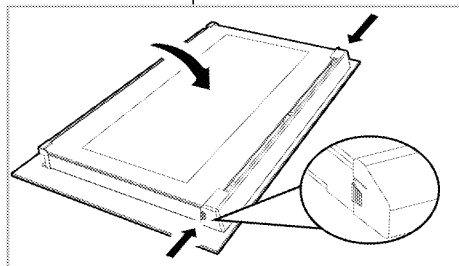
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

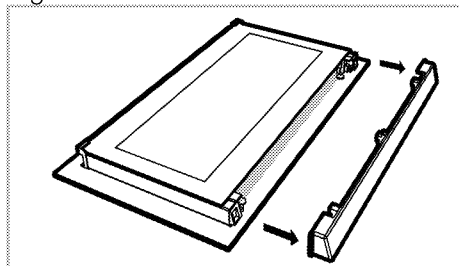
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

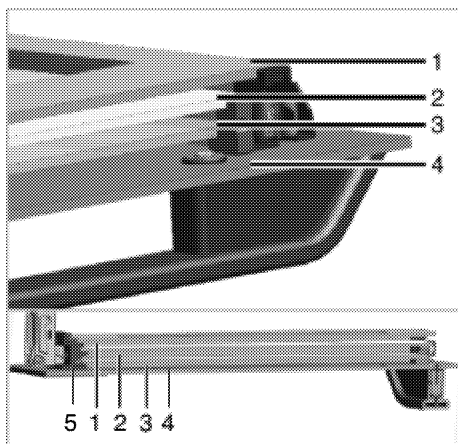
1. Otvorite vrata pećnice.



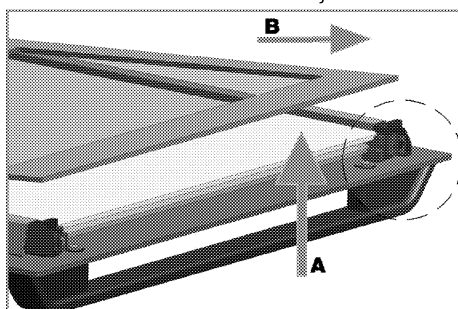
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno pritisnite točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



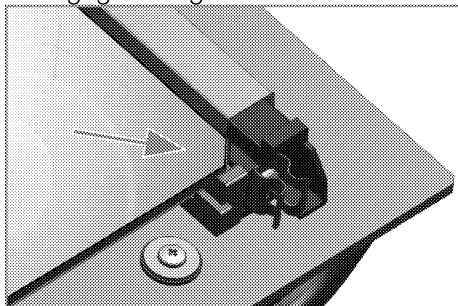
3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo
- 2 Drugo unutarnje staklo
- 3 Treće unutarnje staklo
- 4 Vanjsko staklo
- 5 Plastični utor stakla-donji



4. Ovaj postupak ponovite za uklanjanje drugog i trećeg stakla.



- Prvi korak regrupiranja vrata je zamjena drugog i trećeg stakla (2, 3).

Kako je prikazano na slici, kosi rub stakla mora dodirnuti kosi rub plastičnog utora.

Redosljed pričvršćivanja drugog i trećeg unutarnjeg stakla nije važan, jer je zamjenjiv.

Kada pričvršćujete zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na drugo unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove svih unutarnjih stakala tako da dodiruju donje plastične uture (5).

Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

i Nakon čišćenja, trebate ponovno sastaviti stakla.

Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

Zamjena svjetla pećnice

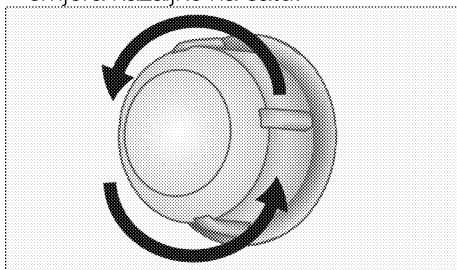
⚠ Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključke te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.

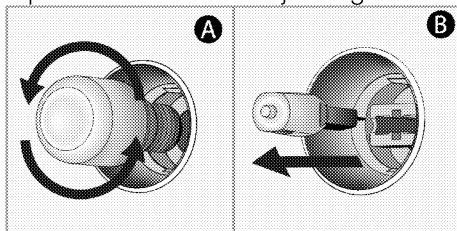
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 ° C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



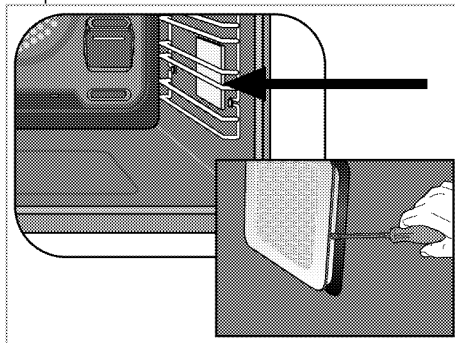
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



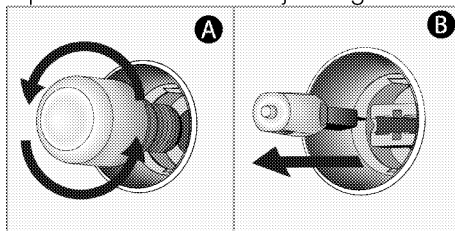
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> *To nije kvar.*

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

- Para koja se stvara tijekom pečenja može se kondenzirati i stvarati kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. >>> *To nije kvar.*

Prilikom zagrijavanja i hlađenja proizvod stvara metalni zvuk.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i stvarati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isklonio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*

Ne radi svjetlo pećnice.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite svjetlo pećnice.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura. >>> *Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite tajmere.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*
- Vrata pećnice moraju biti otvorena. >>> *Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno. 5 minuta, postavke vremena kuhanja poništiti će se, grijači neće raditi, a svjetlo pećnice neće svijetliti.*

(Kod modela s tajmerom) Zaslon sata teperi ili svijetli simbol sata.

- Prethodno je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme/isključite i ponovno uključite proizvod.*

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
Er 5	Komunikacijska pogreška termometra za meso	Kontaktirajte ovlaštenu službu za pripremu hrane s termometrom za meso. Za pripremu hrane bez termometra za meso, uklonite termometar za meso i okrenite okretni gumb odabira funkcije na položaj isključeno (0).
Er 1 - Er 7	Komunikacijske pogreške	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 8 - Er 27	Pogreške senzora	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 28 - Er 31	Pogreška termometra za meso	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 32 - Er 41	Pogreške grijača pećnice	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 42 - Er 58	Pogreške komponente pećnice	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 59 - Er 64	Pogreške vrata pećnice	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 65 - Er 71	Pogreške povezane s parom (kod pećnica s parnom funkcijom)	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 72 - Er 80	Pogreške hardvera	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 81 - Er 85	Pogreške sigurnosti pećnice	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 86 - Er 88	Pogreške internetske veze (kod pećnica s funkcijom Homewhiz)	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 89 - Er 92	Pogreške mikrovalne funkcije (za pećnice s mikrovalnom funkcijom)	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.
Er 93 - Er 99	Pogreške elektroničke ploče i tajmera	Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu službu.

