

beko

Vstavaná rúra

Návod na použitie

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBIS13400XMSWAE

385441726_3/ SK/ HU/ R.AA/ 2022. 10. 24. 12:13
7768287824

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	7
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	7
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty	8
1.8 Používanie príslušenstva	8
1.9 Bezpečnosť varenia	8
1.10 Parný systém	9
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	10
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	11
2.1 Smernica o odpadoch	11
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku	11
2.2 Informácie o balení	11
2.3 Odporúčania pre úsporu energie	11
3 Váš produkt	12
3.1 Predstavenie výrobku	12
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	13
3.2.1 Ovládací panel	13
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	13
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	14
3.4 Príslušenstvo k produktu	15
3.5 Používanie príslušenstva produktu	16
3.6 Technické špecifikácie	19
4 Prvé uvedenie do prevádzky	20
4.1 Prvé nastavenie časovača	20
4.2 Prvé čistenie	20
5 Používanie rúry	21
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	21
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	21
5.3 Varenie za pomoci pary	27
5.4 Nastavenia	30
5.5 Používanie sondy na mäso	35
6 Všeobecné informácie o pečení	37

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	37
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	38
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	40
6.1.3 Grilovanie	41
6.1.4 Varenie za pomoci pary	42
6.1.5 Testovanie potravín	44
7 Údržba a čistenie	45
7.1 Všeobecné informácie o čistení	45
7.2 Čistiace príslušenstvo	46
7.3 Čistenie ovládacieho panela	46
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	47
7.5 Čistenie parou	47
7.6 Čistenie dvierok rúry	48
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	49
7.8 Čistenie lampy rúry	50
8 Riešenie problémov	51

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárske práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti,

- alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dohľadom.
 - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
 - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
 - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
 - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
 - V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
 - Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
 - Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
 - Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
 - Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
 - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
 - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
 - Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Môže sa prepravovať po ukončení vypúšťania vody.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabalte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.

- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospeléj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.

- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

1.10 Parný systém

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.
- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhej doby mokré potraviny.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke na varenie.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte na-

miesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.

1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenných povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody, ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržku na vodu utrite čistou vlhkou handričkou, osušte ju suchou handričkou a tak ju skladujte. Nádržku nikdy nesusťte v rúre.
- Na vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť v nádržke na vodu, sa do nádržky vloží 200 cc vody a 1 čajová lyžička citrónovej soli a nechá sa stáť 1 hodinu. Potom sa umyje veľkým množstvom vody a vysuší sa. Tento postup sa odporúča aplikovať po každých 4 - 5 použitiach.
- Na čistenie základne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry,

nečistite zoškrabovaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.

- V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej

vody sa môžu v nádrži na dne rúry vyskytnúť škvryny od vodného kameňa.

- V prípade škvŕn od vodného kameňa, ktoré sa môžu objaviť na ráme po varení s pomocou pary, sa odporúča rúru vyčistiť octovou vodou a handričkou.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

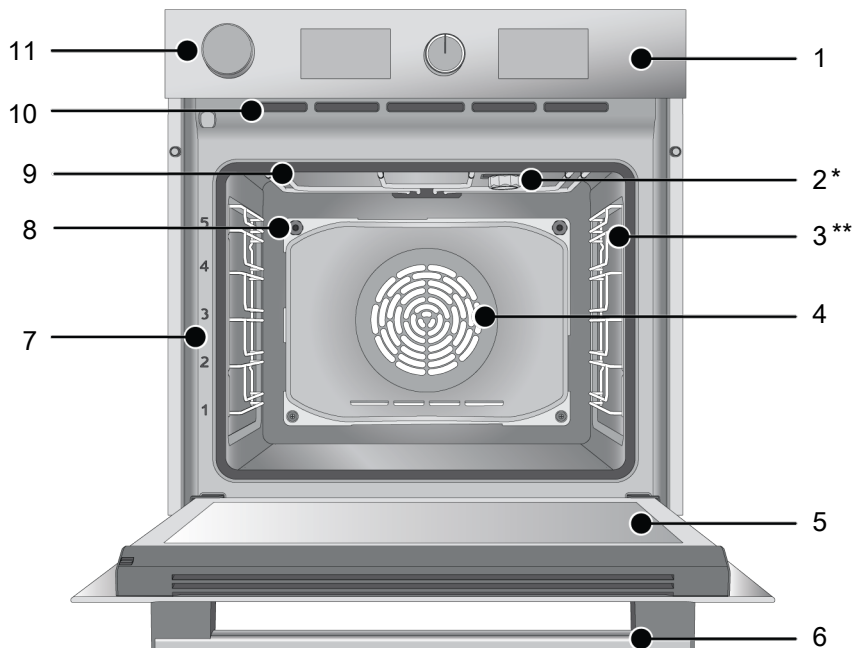
- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

- Pri pečení v prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrevanie ventilátorom” neotvárajte dverka rúry. Ak dverka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej fun-

kcii Ekologické ohrevanie ventilátorom” optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Polohy políc

9 Horný ohrievač

11 Nádrž na vodu

2 Svietidlo

4 Motor ventilátora (za ocelovou doskou)

6 Rukoväť

8 Otvor na výstup pary

10 Ventilačné otvory

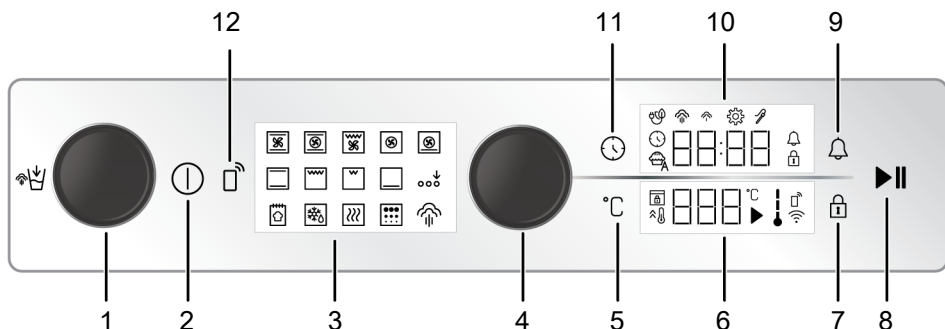
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Nádrž na vodu | 2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia |
| 3 Zobrazenie funkcií | 4 Gombík riadenia rúry |
| 5 Tlačidlo nastavenia teploty | 6 Oblasť kontrolky teploty |
| 7 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel | 8 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia |
| 9 Tlačidlo alarmu | 10 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania |
| 11 Tlačidlo času a nastavenia | 12 Odstráňte ovládacie tlačidlo |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry












Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete skontrolovať nastavenia na plochách ukazovateľa časovača/hodín a ukazovateľa teploty. Tieto nastavenia môžete prechádzať otáčaním tohto ovládacieho gombíka rúry doprava a doľava a aplikovať ich zatlačením gombíka.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnúternú teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Zobrazenie funkcií

Pracovné funkcie vašej rúry sa nachádzajú na displeji funkcií na vašej rúre. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykem. Všetky funkcie umiestnené na displeji sú schematické, nemusia byť prítomné vo vašom spotrebiči. Funkcie vášho výrobku sú opísané v časti "Prevádzkové funkcie rúry".

	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha radiacej jednotky rúry".
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu prevádzkových funkcií, ktoré sa na začiatku nezobrazujú na displeji funkcií.
	Funkcia pary	-	Používa sa na varenie v pare. Aktivuje prevádzkové funkcie varenia s podporou pary.
	Čistenie parou	-	Táto poloha sa používa na zmäkčenie nečistôt, ktoré sa vytvorili v rúre bezprostredne po dokončení prípravy jedla. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.
	Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)	-	Pomocou tejto funkcie môžete variť pokrmy definované pre váš výrobok bez nastavovania teploty, funkcie a času. Zoznam definovaných jedál je opísaný v nasledujúcich častiach.

3.4 Príslušenstvo k produktu

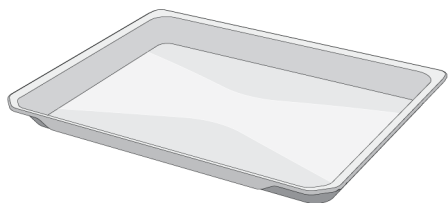
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

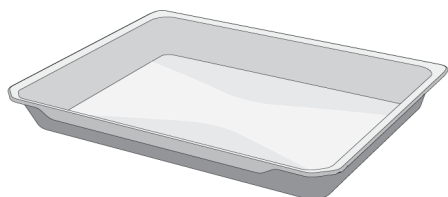
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

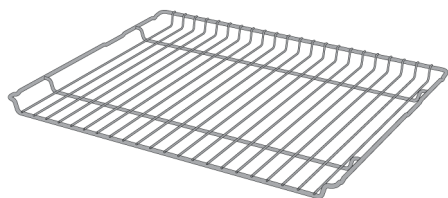
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



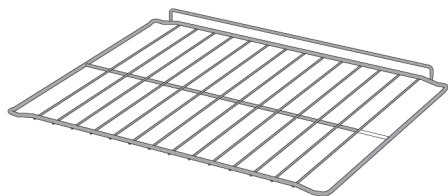
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :

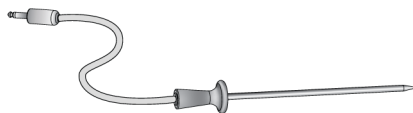


Pri modeloch bez drôtených polic :



Sonda na mäso

Pri varení mäsových pokrmov sa tenký dlhý koniec prikladá do mäsa a druhý koniec sa používa tak, že sa pripojí k jeho zásuvke na bočnej stene prístroja.

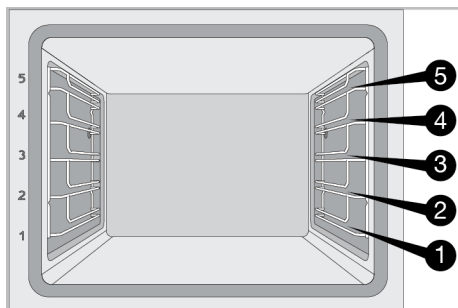


3.5 Používanie príslušenstva produktu

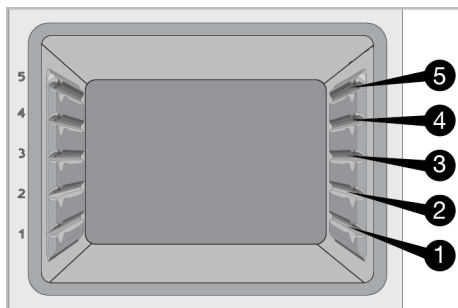
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



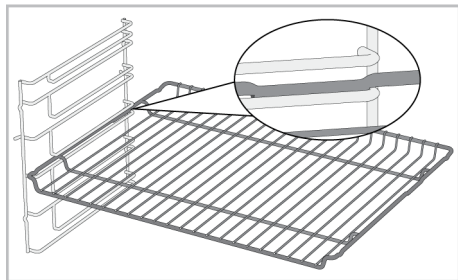
Pri modeloch bez drôtených polic :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

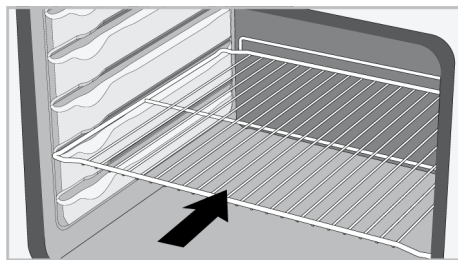
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

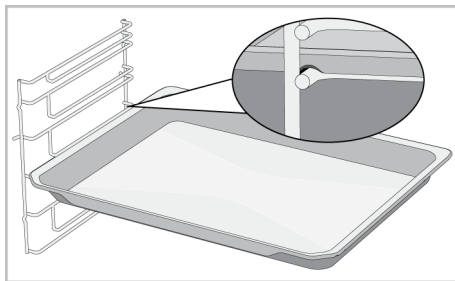
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

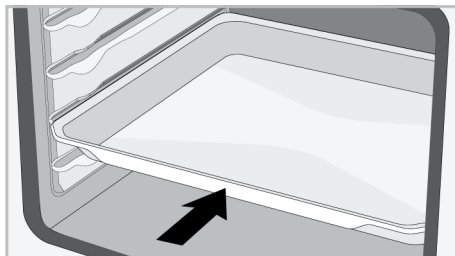
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

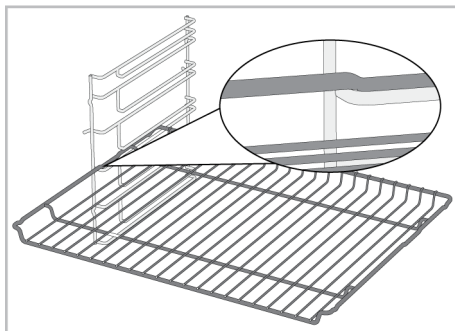
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



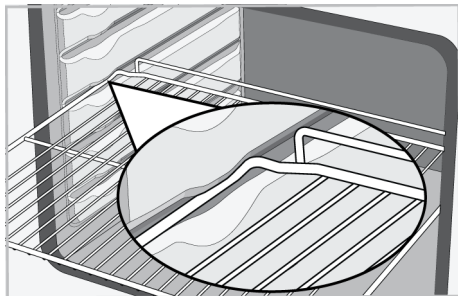
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vykloneniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

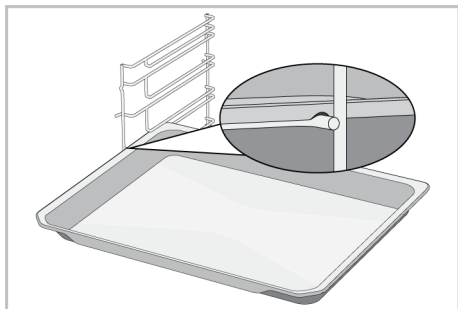
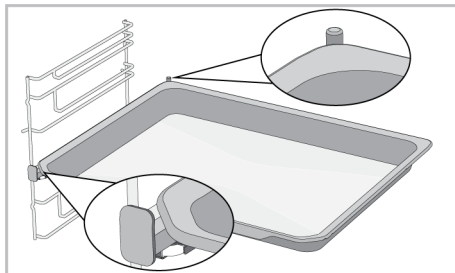
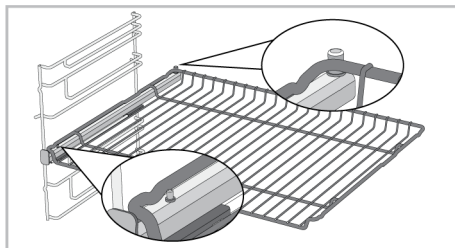


Pri modeloch bez drôtených polic :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým kolajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou kolajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických kolajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).

3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,4
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.




Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

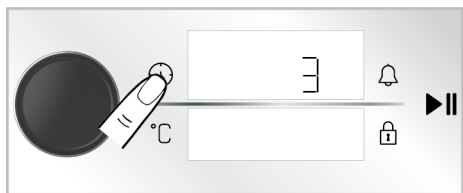
4 Prvé uvedenie do prevádzky



Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

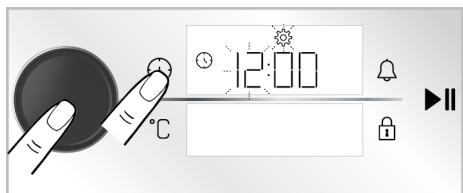
4.1 Prvé nastavenie časovača


i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

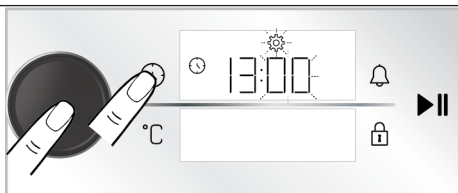



2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole časovača.
 - ⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.




3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla .

 - ⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla .

 - ⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.

i Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 14]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počakajte, kým rúra vychladne.

6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry

alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.


Osvetlenie rúry

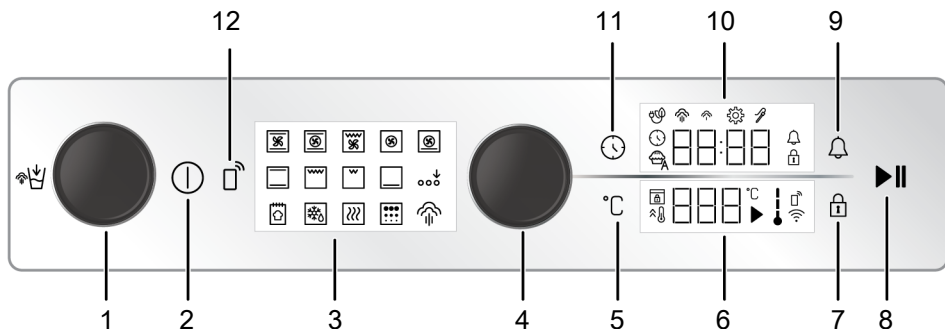
Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

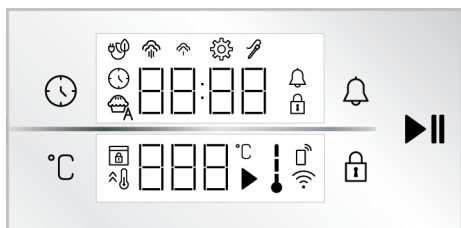
Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.

- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "**Nastavenia**".



- | | |
|---|--|
| <p>1 Nádrž na vodu</p> <p>3 Zobrazenie funkcií</p> <p>5 Tlačidlo nastavenia teploty</p> <p>7 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel</p> <p>9 Tlačidlo alarmu</p> <p>11 Tlačidlo času a nastavenia</p> | <p>2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia</p> <p>4 Gombík riadenia rúry</p> <p>6 Oblasť kontrolky teploty</p> <p>8 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia</p> <p>10 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania</p> <p>12 Odstráňte ovládacie tlačidlo</p> |
|---|--|



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- : Symbol času pečenia/denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol nízkej úrovne pary *
- : Symbol vysokej úrovne pary *

: Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

- : Symbol na pečenie
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty v rúre
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí *
- : Odstráňte symbol ovládania *
- : Symbol Wifi *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla .
 - ⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia a alarm.

i Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 5 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

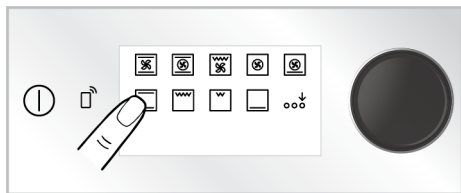
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla **i**. Na displeji sa zobrazí denný čas.

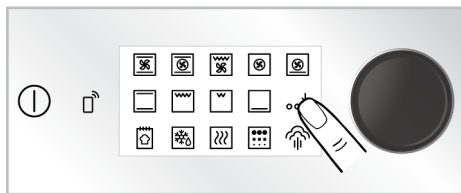
Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené funkcie "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180 °C.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla **i**.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

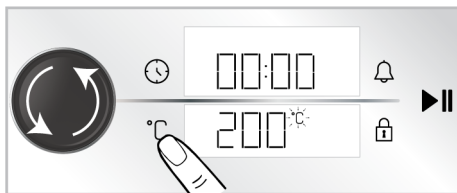


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládaci gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dolava.

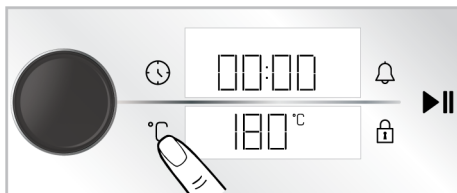
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



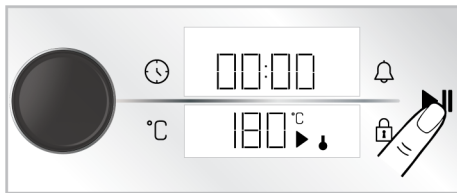
i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ▶||, aby ste začali piecť.



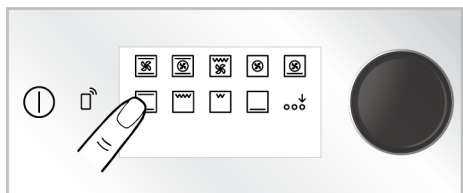
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ▶. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručne

pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla Ⓛ pre úplné vypnutie rúry.

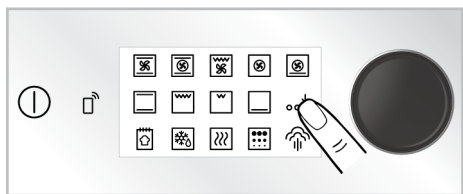
Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času pečenia na časovači. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené nastavenia funkcie "Horné a spodné ohrievanie", 180 °C a 45 minút pečenia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla Ⓛ.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

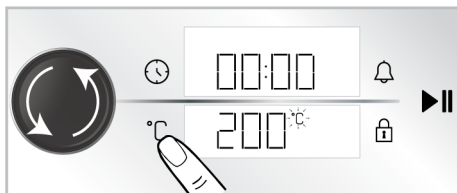


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkovú funkciu v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava.

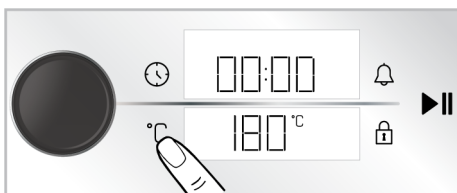
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

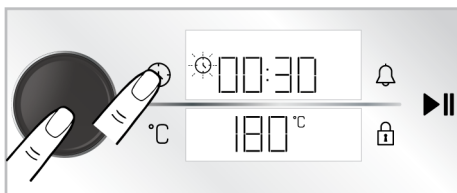
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.


⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.




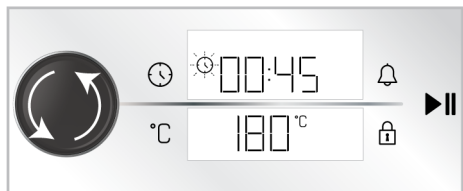
6. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla Ⓛ pre čas pečenia.

⇒ Na displeji časovača/dĺžky pečenia sa zobrazí nastavená hodnota 30 minút a blikať symbol Ⓛ.




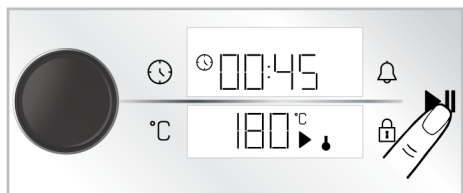
i Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla  a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola.




7. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola. Potvrďte nastavenia opätovným dotykcom tlačidla .





i Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla , aby ste začali piecť.




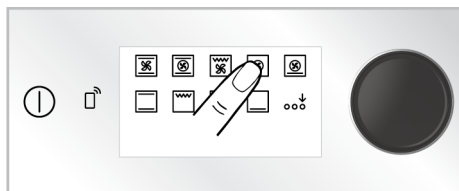
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej Prevádzkovej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly  a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Po uplynutí nastaveného času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text "**Koniec**", časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.


9. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla  počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text "**End**" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla , rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

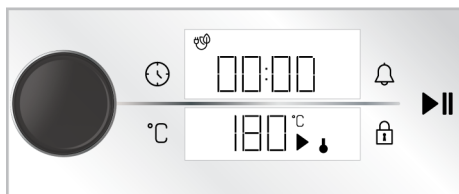
Ekologické ohrievanie ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba Pečenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykcom tlačidla .
2. Dotknite sa a 3 sekundy podržte na displeji funkcií funkciu "Ohrievanie ventilátorom".



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa na displeji časovača/dĺžky zobrazí symbol  a aktivuje sa funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom".



3. Nastavenú teplotu môžete zmeniť a čas pečenia nastaviť tak, ako je popísané v predchádzajúcich častiach. Potom môžete začať piecť.

⇒ V režime "Ekologické ohrievanie ventilátorom" svieti kontrolka kratšie ako pri ostatných funkciách pečenia z dôvodu úspory energie pri pečení.

Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)


Vďaka tejto funkcii môžete automaticky pripravovať pokrmy testované v našich laboratóriách bez nastavovania funkcie prevádzky, teploty a času pečenia vďaka senzorum vo výrobku.

Automatické riady na pečenie:

Režim	Potraviny	Poloha police	Príslušenstvo na použitie
A01	Koláč na plechu	3	Štandardný plech*
A02	Koláč vo forme	2	Okrúhla tortová forma na drôtenej mriežke**
A03	Piškótový múčnik	2	Uzamknutá forma na tortu na drôtenej mriežke**
A04	Mafín	3	Kovová nádoba na muffiny na drôtenej mriežke**
A05	Koláčiky	3	Štandardný plech*
A06	Celý chlieb	2	Štandardný plech*
A07	Čerstvá pizza	3	Štandardný plech*

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou vášho produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

 Vyššie uvedená tabuľka zobrazuje režimy jedla povolené v aplikácii "HomeWhiz". Režimy stravovania je možné zvýšiť pomocou aktualizácie. Najnovšie režimy potravín si môžete pozrieť v aplikácii "HomeWhiz".

Všeobecné upozornenia pre automatické pečenie

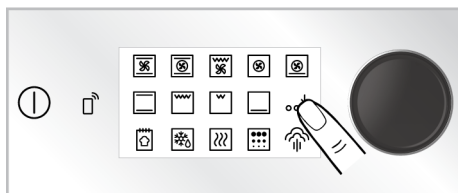
- V tejto funkcii nie je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu a čas.
- Doba pečenia závisí od hmotnosti pokrmu. Trvanie sa zobrazí na displeji.
- Aby táto funkcia správne fungovala, musí byť rúra studená. Ak rúra nie je dostatočne studená, keď sa dotknete tlačidla ►||, aby ste spustili automatické pečenie, na displeji sa zobrazí upozornenie "HOT", rúra zapípa a na displeji začne blikáť symbol ☹️. Keď je rúra dostatočne studená, opäť sa dotknete tlačidla ►|| a na displeji sa nezobrazí upozornenie "HOT" a symbol ☹️ svieti nepretržite.

Na ovládacom paneli sa automaticky zobrazí A01. Ostatné režimy môžete variť výberom cez aplikáciu „HomeWhiz“ alebo si môžete do ovládacieho panela stiahnuť režim svojho obľúbeného pokrmu, ktorý môžete najviac používať namiesto pokrmu A01, a používať tento režim prostredníctvom ovládacieho panela.

- Neotvárajte rúru, keď je aktívna funkcia automatického pečenia. Ak sa otvorí, senzorové pečenie sa deaktivuje a pečenie sa zastaví.
- Na optimálne pečenie používajte odporúčanú polohu roštu a príslušenstvo na pečenie.
- Ak prepnete na funkciu automatického pečenia, kým je aktívne pečenie v inej prevádzkovej funkcii, pečenie sa zastaví.

Aktivácia funkcie automatického pečenia

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
2. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykem "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



3. Dotknite sa "Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)" na displeji funkcií.

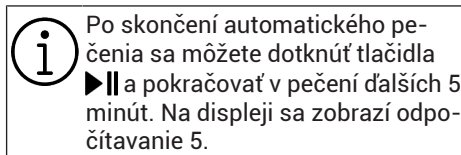


- ⇒ Na displeji sa aktivuje režim "A01". Pomocou aplikácie „Home-Whiz“ vyberte režim podľa typu pečenia jedla.

4. Pečenie spustíte dotykom tlačidla ►►.



- ⇒ Vďaka senzorum rúra automaticky nastaví funkciu, teplotu a čas podľa hmotnosti jedla a okamžite začne pracovať. Na displeji sa zobrazí symbol ►. Po dokončení pečenia sa na displeji zobrazí upozornenie "Koniec", ozve sa zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.



Po skončení automatického pečenia sa môžete dotknúť tlačidla ►► a pokračovať v pečení ďalších 5 minút. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 5.

5.3 Varenie za pomoci pary

Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnatejšie a chutnejšie. Existujú 2 rôzne úrovne podpory pary: nízka para a vysoká para. Počas pečenia sa para dodáva do rúry v určitých intervaloch. Všeobecne sa nízka úroveň pary od-

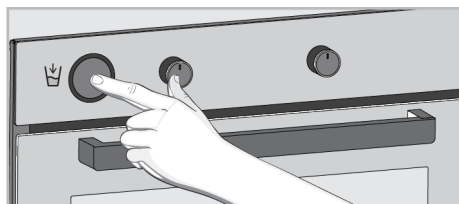
porúča na pečenie pečivových jedál, ako sú koláče, pečivo, chlieb, vysoká úroveň pary sa odporúča pre pečenie mäsových jedál (napríklad veľké kusy mäsa, celé kura). Táto funkcia môže závisieť od jedla, ktoré varíte. Na tento účel si pozrite tabuľku pečenia.

Všeobecné upozornenia

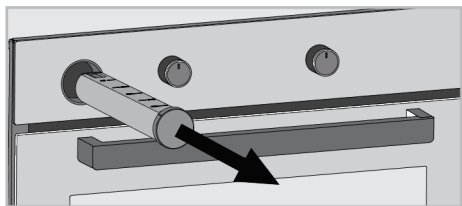
- Varenie pomocou pary sa môže robiť iba pri teplotách nad 120°C.
- Objem nádržky na vodu je 250 ml. Počas pečenia nedávajte do nádržky na vodu viac ako 250 ml vody.
- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.

Pre varenie pomocou pary:

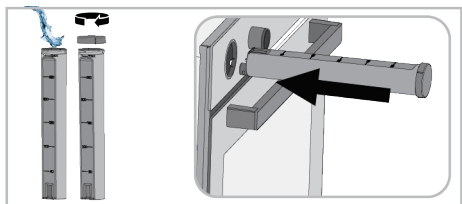
1. Pečenie spustíte po skontrolovaní tabuľky parného varenia a nastavení funkcie, teploty a času podľa pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Môžete určiť množstvo pridanej vody, teplotu, funkciu pečenia a čas pečenia, ktoré nie sú uvedené v tabuľke.
2. Stlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli rúry.



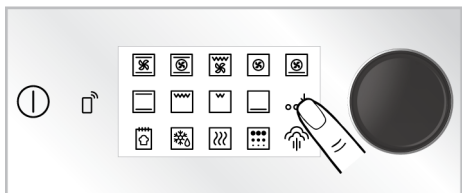
3. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.



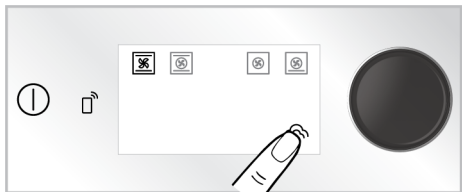
4. Otvorte veko zásobníka na vodu a doplňte množstvo uvedené v tabuľke na pečenie.



5. Zatvorte veko a umiestnite nádržku na vodu na jej miesto.
6. Vložte jedlo do rúry na odporúčanú pozíciu stojana.
7. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
8. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.




9. Dotknite sa "Funkcia pary" na displeji funkcií.

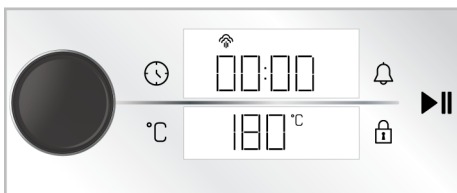


- ⇒ Funkcie pečenia, pomocou ktorých môžete vykonávať parné pečenie, sa zobrazujú na displeji. Aktívna pracovná funkcia svieti jasnejšie.

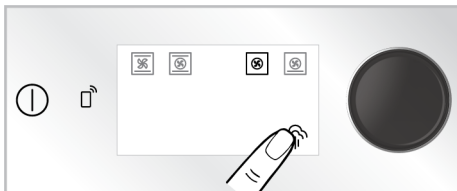
10. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorou chcete variť pomocou varenia s parou.



- ⇒ Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota a symbol  (vysoká úroveň pary) špeciálne pre zvolenú funkciu.

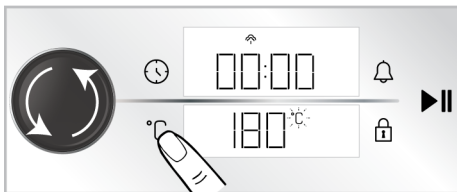


11. V závislosti od typu potravín môžete prepnúť úroveň pary na nízku. Ak chcete prepnúť, dotknite sa Funkcia pary ,



12. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Dotknite sa tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/doleva, aby ste túto teplotu zmenili.

- ⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.

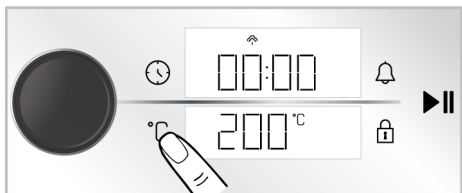




Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

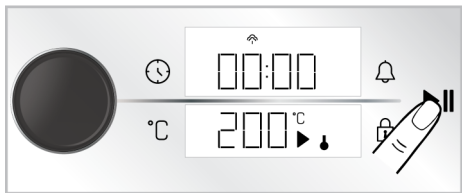
13. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



14. Môžete si nastaviť čas pečenia alebo piecť manuálne a kontrolovať pečenie sami. Ak chcete nastaviť čas pečenia, pozrite si časť "Pečenie nastavením času pečenia".

15. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| aby ste začali piecť.



⇒ **Ak čas pečenie nie je nastavený:** Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé stupne symbolu ↓ teploty rúry. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po

skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

⇒ **Ak čas pečenie nie je nastavený:** Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé stupne symbolu ↓ teploty rúry. Po uplynutí času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text "Koniec", časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla ►|| počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text "End" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

Počas varenia pomocou pary:


- Ak je v nádržke na vodu dostatok vody, rúra pokračuje Pečenie s parou, kým sa v nádržke neminie voda.
- Ak dôjde voda v nádržke na vodu alebo ak sa nedoplní dostatočné množstvo vody, na displeji začne blikať symbol ☁ alebo symbol ☁ a po chvíli zaznie zvukové varovanie. Medzitým rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete zrušiť zvukové varovanie a pokračovať v pečení bez pary, stlačte tlačidlo ☁. Zvukový signál sa zastaví a rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete pokračovať v pečení pomocou pary, vyberte nádržku na vodu, naplňte ju dostatočným množstvom vody a vložte ju do miesta. Rúra si začne poskytovať podporu pary tým, že odoberá vodu z nádržky.

- Počas varenia s asistenciou pary je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny, najmä keď je v nádrži na vodu málo vody.

Po varení pomocou pary:



- Po určitom čase od ukončenia varenia za pomoci pary rúra odčerpá zvyšnú vodu z generátora späť do nádrže. Medzitým je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny.
- Po načerpaní zvyškovej vody vypustíte zvyšnú vodu z nádrže na vodu z hygienických dôvodov.
- Kvôli zdravotným rizikám vyprázdnite nádržku na vodu a dolejte čerstvú vodu pred pečením pomocou pary.

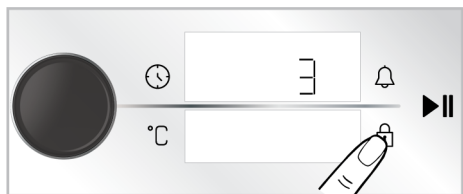
5.4 Nastavenia



 Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

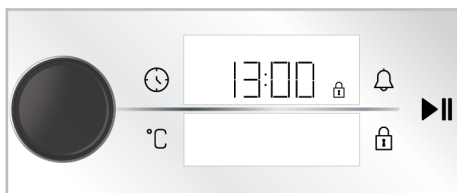
Aktivácia zámku kláves


Pomocou funkcie uzamknutia klúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .






- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.




 Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.



Deaktivácia zámku tlačidiel

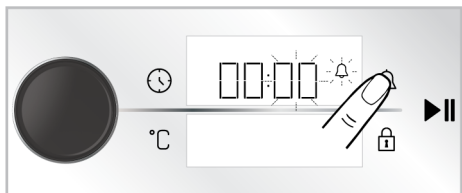
1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude deaktivovaný.



Nastavenie budíka

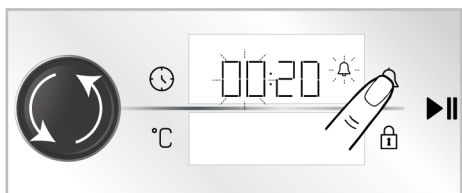
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomenku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.


 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.
 - ⇒ Na displeji časovača/dĺžky odpočtu začne blikáť minútové pole a symbol .

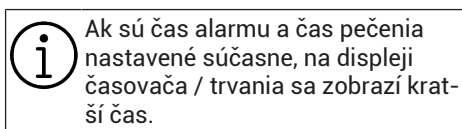


2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykým tlačidla .
3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava. Dotykým tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.




Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.


Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;


1. Dotykým raz tlačidla  resetujete dobu alarmu.

⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikať symbol .

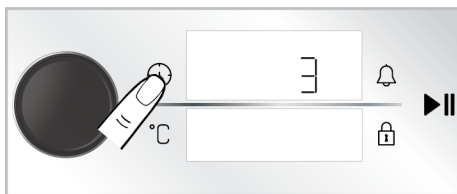
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/dolava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

Nastavenie hlasitosti

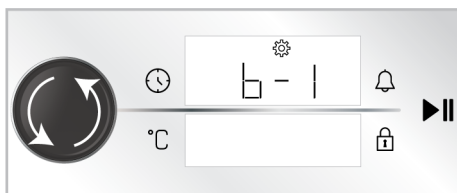
Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

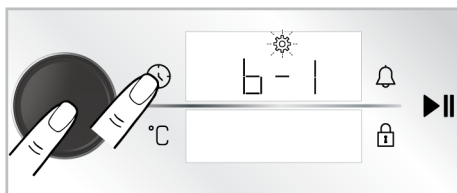



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / dolava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Nastavenie tónu aktivujete opätovným dotykým tlačidla  alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.

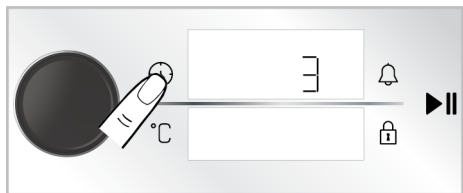


- Požadovaný tón nastavte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava.
- Nastavený tón potvrďte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

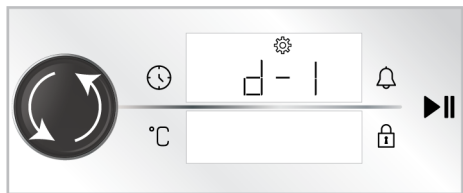
Nastavenie jas displeja



Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

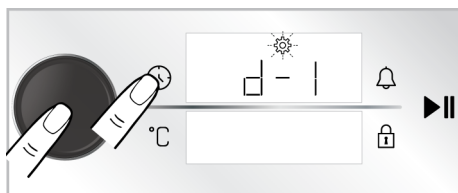
- Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




- Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/dolava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“ , „d-2“ alebo „d-3“.




- Nastavenie jas aktivujte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.
 - ⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.

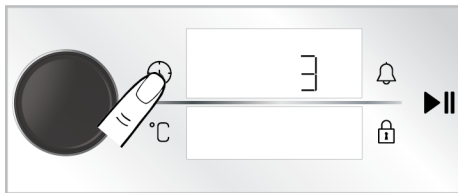



- Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava.
- Nastavenie jas potvrďte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

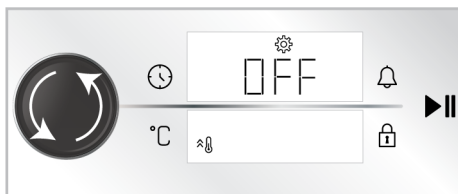
Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)


Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


- Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

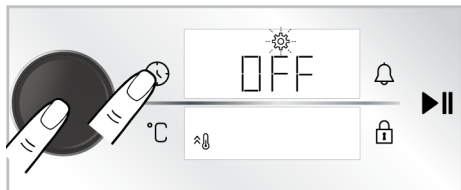


- Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/dolava, kým sa na displeji nezobrazí symbol  a "OFF".

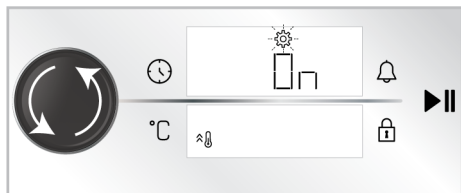



3. Aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla  alebo stlačíte ovládací gombík rúry.

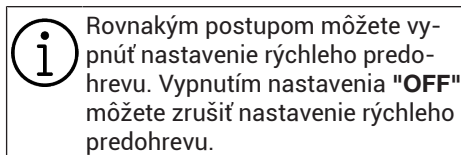
⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".




5. Nastavenie predhrevu (Booster) potvrdíte opätovným dotykotom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

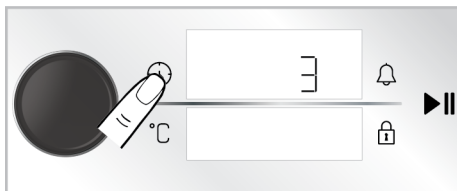



Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohrevu.


Zmena denného času

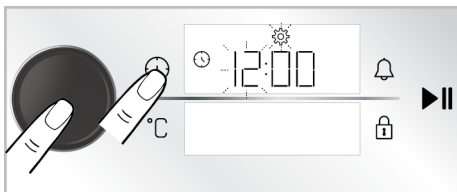
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




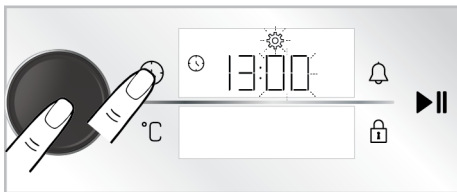
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykotom tlačidla  aktivujete pole časovača.


⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.




3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykotom tlačidla .

⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.




4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykotom tlačidla .


⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii „HomeWhiz“

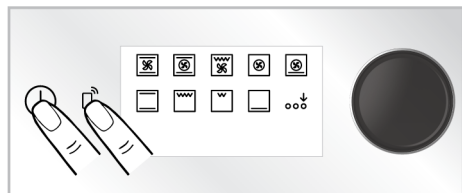
Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Na tento účel najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligent-

ného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

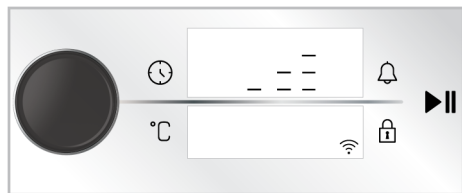
 Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

 Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.


1. Ak chcete rúru prepnúť do režimu nastavenia, dotknite sa súčasne tlačidiel  a  približne na 3 sekundy, keď je rúra vo vypnutom režime (na displeji sa zobrazuje denný čas).



⇒ Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.







2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.






 Výrobné číslo vášho výrobku je číslo začínajúce „77...“, ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu.






3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:



1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
⇒ Na displeji sa zobrazí  spolu so symbolom .

 Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste spotrebič nepredstavili v aplikácii „HomeWhiz“, symbol  raz zabliká a ozve sa chybový signál.

 Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale po stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a ak sa symbol  nezobrazí na displeji alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho výrobku. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii Homewhiz

Po pridaní vášho výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ používateľské konto, ktoré ste použili pre „HomeWhiz“, spája informácie o vašom výrobku. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.


- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.
- Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
 - Po bezproblémovom dokončení procesu vymazania páru sa ozve varovný zvuk a vaša rúra sa reštartuje.



Ak sa v procese vymazávania páru vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, zaznie chybový zvuk.

- Po dokončení procesu odstránenia párovania môžete výrobok znovu spárovať s účtom „HomeWhiz“.

Súlada s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode	
Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

5.5 Používanie sondy na mäso

Všeobecné informácie a upozornenia

- Aby sa mohla používať mäsová sonda, rúra musí byť nastavená na konkrétnu prevádzkovú funkciu a teplotu.
- Ak ste pred použitím mäsovej sondy nastavili časovač rúry na určitú dobu pečenia, táto doba sa automaticky zruší, keď sa nainštaluje mäsová sonda.
- Počas varenia s mäsovou sondou nemôžete používať stojany nad konektorom mäsovej sondy.
- Mäsovú sondu čistíte vlhkou handričkou a po každej operácii ju osušte suchou handričkou.
- Ak sa pri funkciách, pri ktorých je aktivovaná mäsová sonda, nezobrazuje **75C**, skontrolujte, či je konektor pevne nasadený na svojom mieste.

- Ak sa senzorový hrot mäsovej sondy používa bez vloženia do mäsa, senzorový hrot zistí teplotu vo vnútri rúry a po dosiahnutí nastavenej teploty ukončí varenie. Ak je však mäsová sonda vystavená teplote 250°C alebo vyššej, senzor je nepoužiteľný.
- Prevádzková teplota môže byť najmenej o 30°C vyššia ako teplota mäsovej sondy. Príklad: Ak je teplota mäsovej sondy nastavená na 70°C, prevádzková teplota musí byť nastavená na minimálne 100°C.
- Teplota jadra mäsa (najchladnejší bod) musí byť z hladiska bezpečnosti potravín najmenej 63 °C.
- Teplota v jadre najchladnejšieho bodu hydínového mäsa musí byť z hladiska bezpečnosti potravín najmenej 74 °C a teplota v jadre dobre prepečeného mäsa musí byť 85 °C.

Referenčná tabuľka pre rozsah pečenia červeného mäsa:

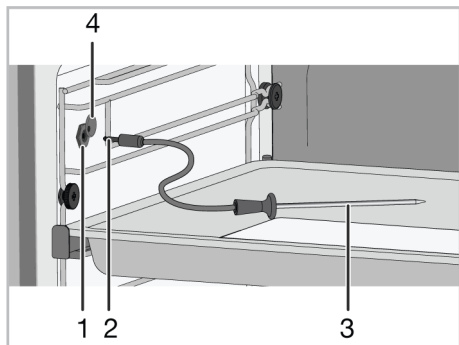
Úroveň pečenia	Teplota jadra mäsa* (°C)
Blue rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70

Medium 71-76

Well-done 77-81

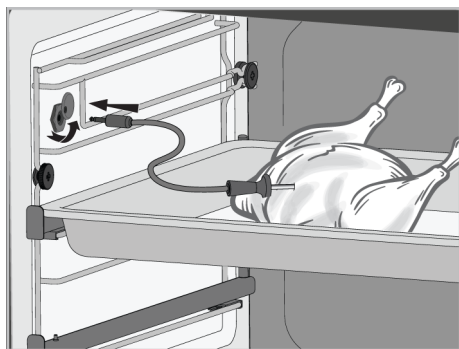
Prepečené ≥ 82

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Posuňte kryt štrbiny (4) na bočnej stene rúry smerom nahor a zasuňte konektor mäsovej sondy (2) do štrbiny mäsovej sondy (1).

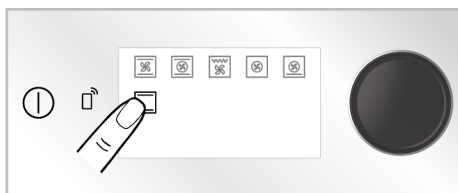


- 1 Štrbina na mäsovú sondu
- 2 Zástrčka sondy na mäso
- 3 Hrot snímača sondy na mäso
- 4 Kryt štrbiny na mäsovú sondu

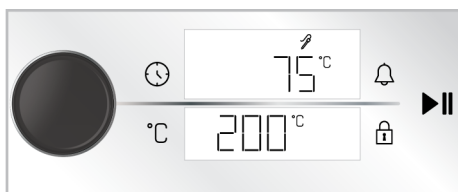
3. Vložte senzorový hrot mäsovej sondy k pripravovanému jedlu.



4. Keď je k výrobku pripojená mäsová sonda, na displeji funkcií sa zobrazia prevádzkové funkcie, ktoré je možné použiť s mäsovou sondou. Dotknite sa funkcie, ktorou chcete ovládať mäsovú sondu.

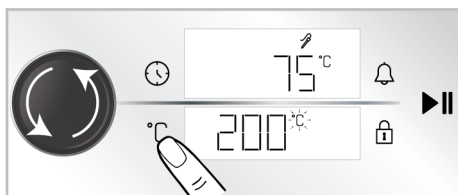


5. 75 °C, čo je odporúčaná teplota pre mäsovú sondu, a na displeji časovača/indikátora trvania sa zobrazí . Odporúčaná teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu sa zobrazuje na displeji indikátora teploty.



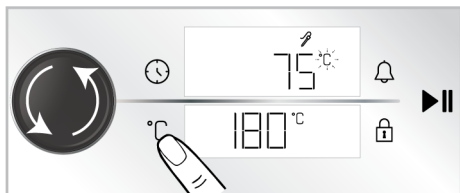
6. Ak chcete zmeniť preddefinovanú teplotu pre zvolenú prevádzkovú funkciu, dotknite sa tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doľava/doprava.
7. Pomocou gombíka teploty nastavte hodnotu vnútornej teploty rúry, v ktorej chcete piecť.

⇒ Symbol °C vedľa funkčnej teploty bliká.

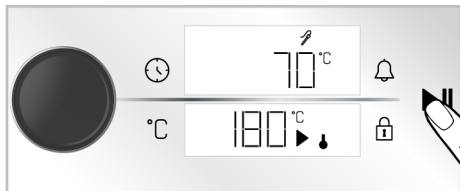


8. Opätovným dotykem tlačidla °C a otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doleva zmeníte teplotu mäsovej sondy.

⇒ Symbol °C vedľa teploty mäsovej sondy bliká.



9. Ak chcete spustiť pečenie, dotknite sa tlačidla ▶||.



- ⇒ Počas varenia s mäsovou sondou sa v intervaloch približne 3 sekúnd striedavo zobrazuje aktuálna tep-

lota pokrmu, do ktorého je vložená mäsová sonda, a nastavená vnútorná teplota mäsovej sondy. Snímač mäsovej sondy automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú teplotu pre mäsovú sondu, a ukončí varenie, keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne túto teplotu. Ak sa mäsová sonda vyberie pred koncom varenia, na displeji sa zobrazí "**End**" (**Koniec**) a varenie sa ukončí.

10. Po skončení pečenia sa na displeji zobrazí správa "**Koniec**" a rúra vydá zvukové upozornenie. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

11. Vypnite rúru dotykom tlačidla Ⓛ.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.

- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu políčku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilhavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35

- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná police rúry je označená ako police 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú police, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškové múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškové múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Listkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" **ne**meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" **neot**várajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neot-

voría, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" **neuskutočňuj**te predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.

- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážením.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vypráženého mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôru a nevysušujú sa. Na grilovanie sú ob-

zvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.

- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Varenie za pomoci pary











Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu. Funkcie varenia s asistenciou pary nájdete v časti "Prevádzkové funkcie rúry [► 14]".

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.
- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

SK

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Úroveň pary	Čas prívodu vody (minúty)**	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Celý chlieb	Štandardný plech *	2	Ohrievanie ventilátorom	180	200		pred predhrievaním	30 ... 40	820
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	2	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	25 minúty 250/max, po 190	250		25	60 ... 70	2000
Rebrový steak (jeden kus)	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	180	250		15	40 ... 55	1000
Jahňacie kolená so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	170	250+250***		po predohreve (okamžite)	80 ... 100	2000
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	150		pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Cheesecake	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ****	3	Ohrievanie ventilátorom	120	200		30	60 ... 70	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	150		po predohreve (okamžite)	20 ... 30	800
Pečený zemiak	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	200		pred predhrievaním	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	100		po predohreve (okamžite)	15 ... 25	500

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

*** V polovici času pečenia pridajte ďalších 250 ml vody.

**** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.5 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliná, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim

- prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.

- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nekladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovne-používajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.

- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

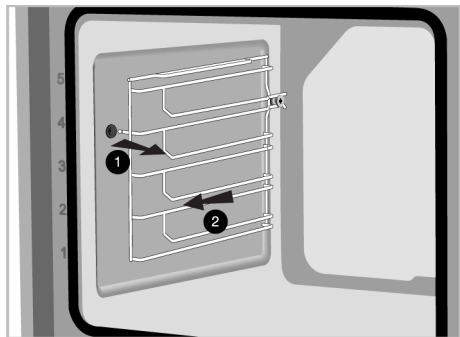
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

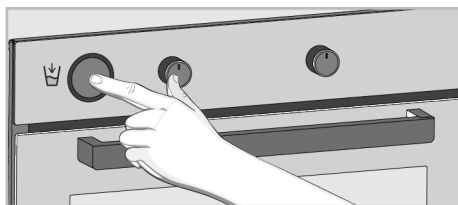
7.5 Čistenie parou

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

Všeobecné upozornenia

- Nastavenie času funkcie parového čistenia, teploty a pary sa nedá zmeniť.
- Ak počas prvých 5 minút po spustení funkcie čistenia parou vytečie voda, ak sa počas čistenia odstráni nádržka na vodu alebo sa otvorí dvere, funkcia čistenia sa zruší.
- Ak je vnútorná teplota rúry nad 120°C, funkcia čistenia parou sa nespustí.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Zatlačte na zásobník na vodu na ovládacom paneli rúry a vyberte zásobník zo zásuvky. Naplňte zásobník s 200 ml vody.



3. Zásobník na vodu vložte do otvoru.
4. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
5. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.
6. Dotknite sa položky "Čistenie parou" v dolnom riadku na displeji funkcií.
7. Spustíte čistenie dotykom tlačidla ►||.
 - ⇒ Čistenie sa spustí a na displeji sa zobrazí doba čistenia parou. Túto dobu nie je možné zmeniť

8. Na konci času sa na displeji objaví „00:00”.
9. Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.
10. Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

i Pri funkcii čistenia parou sa očakáva, že sa voda na podlahe rúry odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zmäkčili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

11. (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Čistenie dvierok rúry

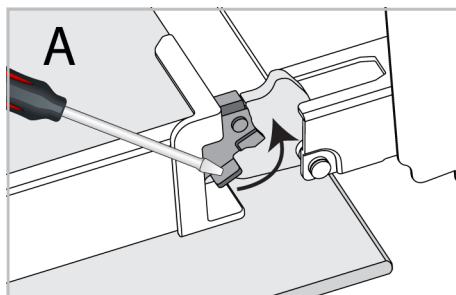
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a

vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

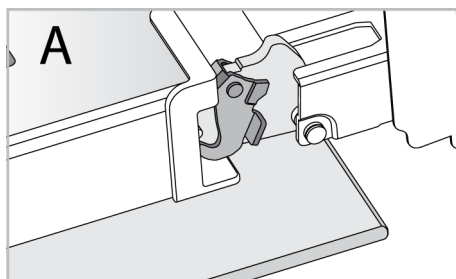
i Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

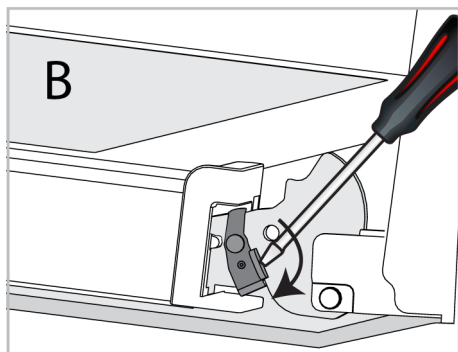


Zobrazenie 1: Závesy - zatvorená poloha

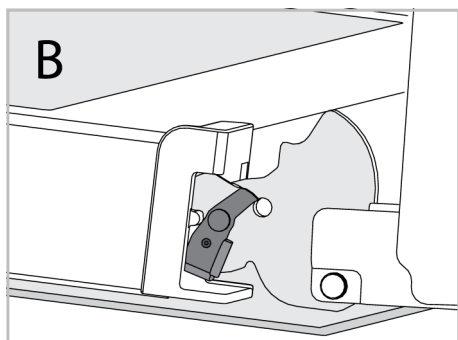


Zobrazenie 2: Závesy - otvorená poloha

5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

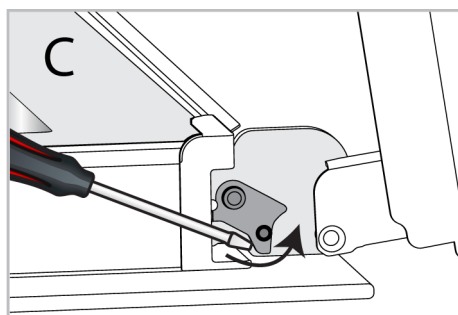


Zobrazenie 3: Závesy - zatvorená poloha

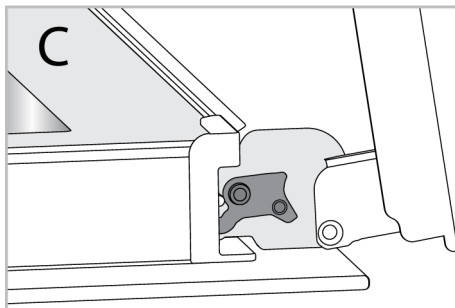


Zobrazenie 4: Závesy - otvorená poloha

6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.

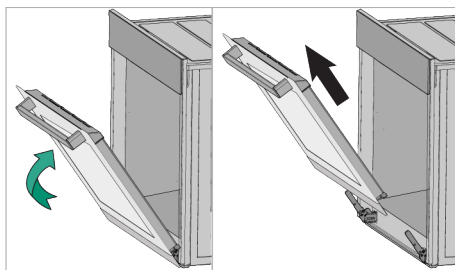


Zobrazenie 5: Závesy - zatvorená poloha



Zobrazenie 6: Závesy - otvorená poloha

7. Dvere rúry dajte do polootevorenej polohy.



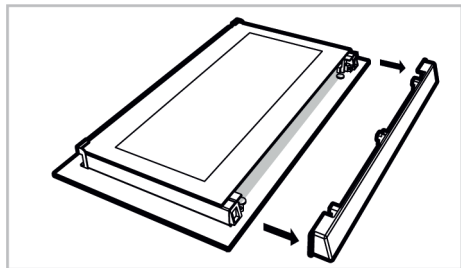
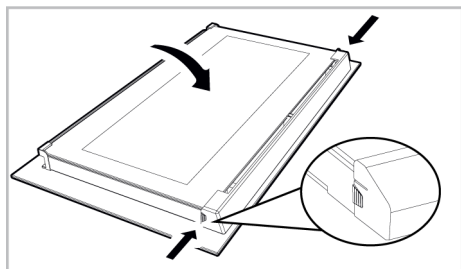
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

i Pri opätovnom pripavení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

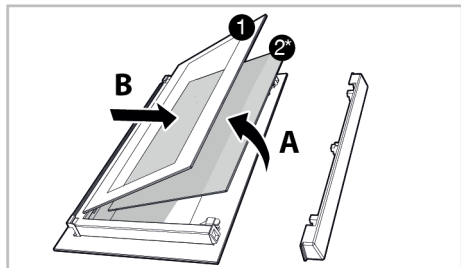
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Plastový komponent pripavený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".



- 1 Vnútorné sklo 2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí

byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).

6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezvne "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dverka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

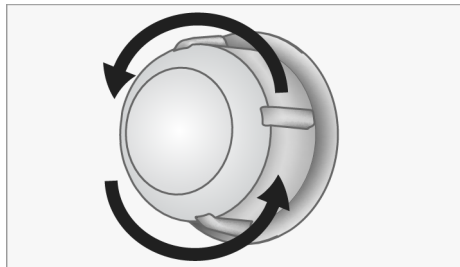
Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinaárske výrobky.

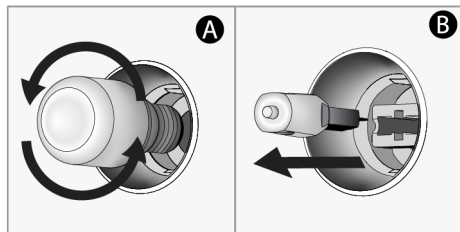
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



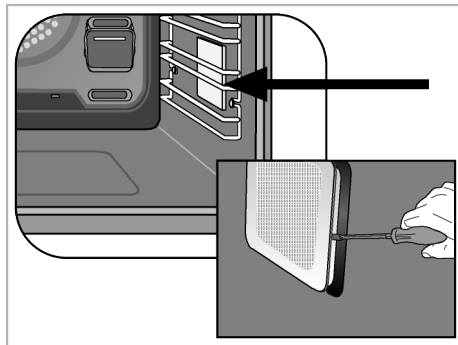
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vyťahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



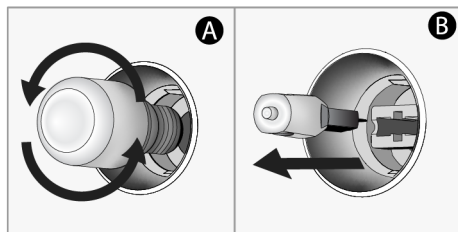
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vyťahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počut kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefungujú.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Prikaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“ " a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysielala signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštaláčny režim ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštaláčnym režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii.
>>> Toto nie je chyba.

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	56
1.1 Rendeltetésszerű használat.....	56
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	56
1.3 Elektromos biztonság.....	57
1.4 Szállítási biztonság.....	59
1.5 Telepítés biztonsága.....	59
1.6 A használat biztonsága.....	59
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések	60
1.8 Kiegészítők használata.....	60
1.9 A főzés biztonsága.....	61
1.10 Gőzrendszer.....	61
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás.....	62
2 Környezetvédelmi utasítások	63
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	63
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása.....	63
2.2 Csomagolási információk.....	63
2.3 Energiatakarékossági ajánlások..	63
3 Az Ön készüléke	64
3.1 Termék bemutatása.....	64
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	65
3.2.1 Kezelőpanel.....	65
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	65
3.3 A sütő működési funkciói.....	66
3.4 Termék tartozékai.....	67
3.5 A termék tartozékainak használata.....	68
3.6 Műszaki adatok.....	71
4 Első használat.....	72
4.1 Először idő beállítás.....	72
4.2 Kezdeti tisztítás.....	72
5 A sütő használata	73
5.1 Általános információk a sütő használatához.....	73
5.2 A sütő vezérlőegységének működése.....	73
5.3 Gőzrásegítéses sütés.....	79
5.4 Beállítások.....	82
5.5 A hússzonda használata.....	88
6 Általános információk a sütésről .	89
6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban.....	90
6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	90
6.1.2 Hús, hal és baromfi.....	92
6.1.3 Grill.....	93
6.1.4 Gőzrásegítéses sütés.....	94
6.1.5 Tesztelt ételek.....	95
7 Karbantartás és tisztítás.....	97
7.1 Általános tisztítási információk...	97
7.2 Tisztító tartozékok.....	98
7.3 A kezelőpanel tisztítása.....	98
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér).....	98
7.5 Gőz tisztítás.....	99
7.6 A sütőajtó tisztítása.....	100
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása.....	101
7.8 A sütőlámpa tisztítása.....	102
8 Hibaelhárítás.....	103

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatóak.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTE-
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható fűtésre, tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, il-

letve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kaptak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.

- Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhetnek az ajtó zsanérai.
- A gyermekek biztonsága érdekében a termék ártalmatlanítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, és tegye a terméket működésképtelenné.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnectorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A termék dugaszát vagy elektromos csatlakozóját könnyen hozzáférhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nem érheti). Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő,

- az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- A termék nem csatlakoztatható a konnektorba a telepítés, javítás és szállítás során.
 - Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
 - Ha a termék nem rendelkezik tápkábellel, csak a "Műszaki adatok" részben leírt tápkábelt használja.
 - Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
 - A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a hátsó felülethez, a csatlakozások megsérülhetnek.
 - Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
 - Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket vagy köztes kábeleket.
 - Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatról, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.
- Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely meglazult, kikerült a konnektorból, törött, piszkos, olajos, vízzel való érintkezés veszélyével járó (például a pultból szivárgó víz).
 - Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! A dugót soha ne a kábelnél fogva húzza ki, hanem magát a dugót húzza meg.

- Győződjön meg róla, hogy a termék dugója biztonságosan be van dugva a konnektorba, hogy elkerülje az ívek kialakulását.

1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen más tárgyakat a készülékre, és szállítsa függőleges helyzetben.
- A terméket nem szabad szállítani, ha víz van benne. A vízkibocsátás befejezése után elszállítható.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. Rögzítse fixen a terméket ragasztószalaggal, hogy megakadályozza az eltávolítható vagy mozgó részek, illetve a készülék sérülését.
- Ránézésre ellenőrizze, hogy a termék a szállítás során esetleg nem sérült-e meg.

1.5 Telepítés biztonsága

- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a termék sérült, ne szerelje be.
- Ne telepítse a terméket hőforrások (radiátorok, kályhák stb.) közelébe.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a terméket nem szabad dekoratív ajtók mögé telepíteni.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.
- Ne üzemeltesse a hibás vagy sérült terméket. Ilyen esetben, húzza ki a termék elektromos/gázcsatlakozásait, és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt.

- Ne másszon fel a termékre, hogy elérjen valamit, vagy bármilyen más okból.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben tartott gyúlékony tárgyak meggyulladhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőtérben.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textiliákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitása/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkel ellátott részt.

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. 8 év alatti gyermekek felnőtt nélkül nem tartzkodhatnak a termék közelében.

- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben az élek forróak lesznek.
- Mivel gőz áramolhat ki, tartsa távol magát a sütő ajtajának kinyitásakor. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék felforrósodhat. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- Mindig használjon hőálló sütőkesztyűt, amikor az ételt a forró sütőbe helyezi, vagy kiveszi az ételt a forró sütőből stb.

1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- A tartozékok a termék ajtajának bezárásakor megsérthetik az ajtóüveget. A tartozékokat mindig tolja a főzőtér végére.
- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hússzondát használja.

1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos ita-
lokat használ, legyen óvatos.
Az alkohol magas hőmérsék-
leten elpárolog és tüzet okoz-
hat, mivel forró felületekkel
érintkezve meggyulladhat.
- A főzőtérben lévő ételmara-
dék, olaj stb. meggyulladhat.
Főzés előtt távolítsa el az ilyen
durva szennyeződések.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés
előtt vagy után ne hagyja az
ételt 1 óránál hosszabb ideig a
sütőben állni. Ellenkező eset-
ben ételmérgezést vagy be-
tegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és
üvegedényeket ne melegítsen
a sütőben. A konzervdoboz-
ban/üvegben felgyülemelő nyo-
más miatt az szétrobbanhat.
- Helyezze a zsírpapírt egy
edénybe vagy a sütő tartozé-
kára (tálca, drótrács stb.) az
étellel együtt, és tegye az elő-
melegített sütőbe. Távolítsa el
a tartozékról vagy a tartályról
lelógó zsírpapírdarabokat,
hogy elkerülje a sütő fűtőele-
meinek érintkezésének veszé-
lyét. Soha ne használja a zsír-
papírt magasabb sütési hő-
mérsékleten, mint a használt
zsírpapíron megadott maxi-

mális használati hőmérséklet.
Soha ne tegyen zsírpapírt a
sütő aljára.

- Ne helyezzen sütőlemezeket,
edényeket vagy alumíniumfóli-
át közvetlenül a sütő aljára. A
felgyülemlett hő károsíthatja a
sütő alját.
- Grillezés közben zárja be a sü-
tő ajtaját. A forró felületek
égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas
ételek tűzveszélyesek. Csak
olyan ételeket grillezzen, ame-
lyek alkalmasak erős grilltűz-
re. Ne helyezze az ételt túlsá-
gosan hátra a grill hátuljába.
Ez a legforróbb terület, és a
zsíros ételek lánggra kaphat-
nak.

1.10 Gőzrendszer

- Gőzrásegítéses sütésnél az
ajtó kinyitása során gőz ára-
molhat ki, égési sérüléseket
okozva. Legyen óvatos, amikor
kinyitja az ajtót.
- Ha nedvesség marad a sütő-
ben a gőzrásegítéses sütés
után, az korróziót okozhat. Fő-
zés után hagyja a sütőt meg-
száradni. Ne tárolja a nedves
ételeket sokáig a sütőben.
- Amikor eltávolítja az ételt a
gőzrásegítéses sütés után,
forró folyadék folyhat ki a tar-
tozékokból, legyen óvatos.

- A gőzrásegítéses sütés során ajánlott annyi vizet hozzáadni, amennyi a főzési táblázatban szerepel.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Vízhelyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd rézszeccskés oldatokat.
- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.
- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.



1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótgyapotot vagy fehérítő anyagot a sütő felső ajtó üvegének / (ha van) a tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.
- A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.
- Minden gőzrásegítéses sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasználása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.
- Ne tisztítsa a víztartályt a mosogatógépben. Törölje le a víztartályt tiszta, nedves ruhával, szárítsa meg száraz ruhával és így tárolja. Soha ne szárítsa a tartályt a sütőben.
- A víztartályban képződő vízkő eltávolítására helyezzen a tartályba 200 cm³ vizet és 1 teáskanál citromsót és hagyja 1 órán át hatni. Ezután mossa le bő vízzel és szárítsa meg. Javasoljuk, hogy alkalmazza ezt az eljárást minden 4-5 használat után.
- A sütő aljának tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. Ne tisztítsa a sütő alján

esetlegesen képződő vízkövet kaparással. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.

- A gőzrásegítéses sütés - gőztisztítás gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől függően a sütő alapján mészfoltok jelentkezhetnek.

- A gőzrásegítéses sütés után a kereten esetlegesen megjelenő vízkőfoltok esetén ajánlott a sütőt ecetes vízzel és ruhával tisztítani.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az életútam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvnek (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen található.

Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

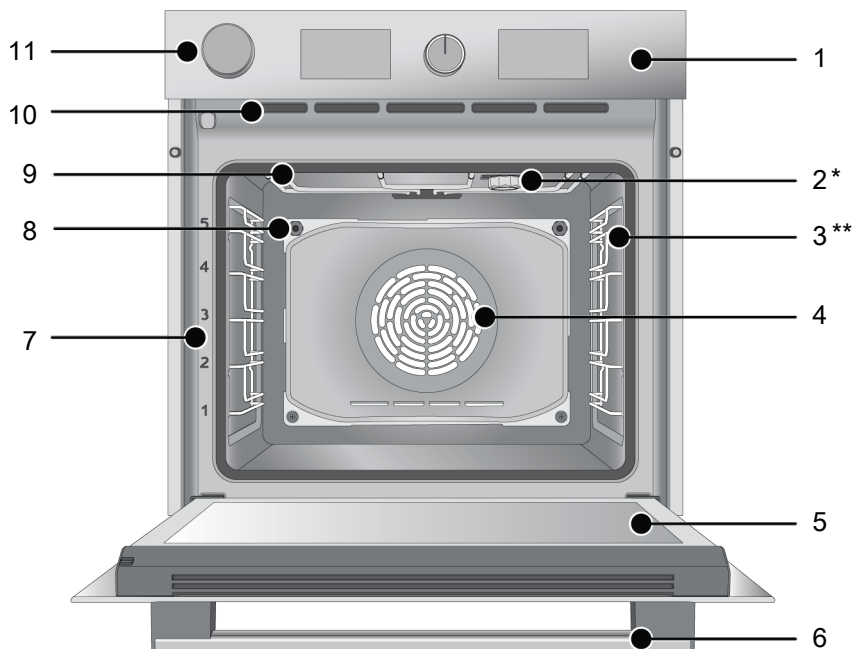
- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékos-

ság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Polcpozíció

9 Felső fűtőtest

11 Víztartály

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)

6 Kezelés

8 Gőz kimeneti nyílás

10 Szellőzőnyílások

* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

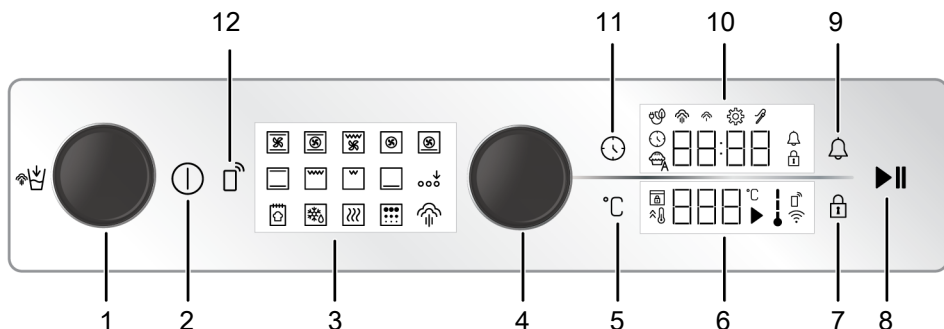
** A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

HU

3.2.1 Kezelőpanel



- | | | | |
|----|----------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Víztartály | 2 | Ki-/bekapcsoló gomb |
| 3 | Funkció kijelző | 4 | Sütő vezérlőgomb |
| 5 | Hőmérséklet beállítás gomb | 6 | Hőmérséklet jelző terület |
| 7 | Nyomógomb zár gomb | 8 | Sütés indítás/leállítás gomb |
| 9 | Riasztás gomb | 10 | Időzítő/időtartam-jelző terület |
| 11 | Idő és beállítások gomb | 12 | Vezérlő eltávolítás gomb |

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása

Sütő vezérlőgomb

Az időzítő/órajelző és a hőmérsékletjelző területeken a sütő vezérlőgombjával ellenőrizheti a beállításokat. A sütő vezérlőgombjának jobbra és balra történő elfordításával és a gomb megnyomásával alkalmazhatja ezeket a beállításokat.

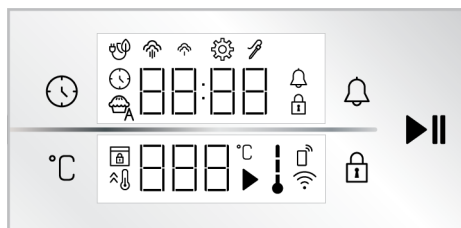
Sütő belső hőmérsékletének kijelzője

A sütő belső hőmérsékletét a kijelzőn megjelenő belső hőmérséklet szimbólum mutatja. Amikor a sütés megkezdődik, a szimbólum látható a kijelzőn, és amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum minden szintje világít.

Funkció kijelző

A sütő munkafunkciói a sütő funkció kijelzőjén található. Egyes funkciókat azok megérintésével aktiválhat. A kijelzőn található összes funkció vázlatos, előfordulhat, hogy az Ön készülékében nincs jelen. A termék funkcióit a "A sütő működési funkciói" című fejezet ismerteti.

Jelző területek:



Gombok :

- : Idő és beállítások gomb
 - : Hőmérséklet beállítás gomb
 - : Nyomógomb zár gomb
 - : Riasztás gomb
 - : Sütés indítás/leállítás gomb
- Időzítő/időtartam-jelző terület :**
- : Sütési idő/napi idő szimbólum
 - : Riasztás szimbólum
 - : Beállítások szimbólum
 - : Nyomógomb zár szimbólum
 - : Sütés öko ventilátorral szimbólum
 - : Alacsony szintű gőz szimbólum *

: Magas szintű gőz szimbólum *

: Hússzonda szimbólum *

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












Hőmérséklet jelző terület :

- : Sütés szimbólum
 - : Hőmérséklet szimbólum
 - : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum
 - : Gyors melegítés (booster) szimbólum
 - : Ajtó zár szimbólum *
 - : Vezérlő eltávolítás szimbólum *
 - : Wifi szimbólum *
- * : A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	A sütő nincs felmelegítve. Csak a ventilátor (a hátsó falon) működik. A fagyasztott, szemcsés ételeket szobahőmérsékleten lassan kiolvasztjuk, a főtt ételeket lehűtjük. Egy egész húsdarab felolvasztásához hosszabb időre van szükség, mint a szemes élelmiszerek esetében.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmos süteményekhez, péksüteményekhez vagy sütőformákban készült süteményekhez és pörkölttekhez. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmos olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulásra van szükségük.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétoszítja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	A ventilátoros fűtőberendezés által felmelegített forró levegőt a ventilátorral egyenletesen és gyorsan oszlik el a sütőben. Alkalmos több tálcás sütésre különböző polcszinteken.

	Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" helyett használhatja a 160-220°C közötti tartományban. De; a sütési idő kissé hosszabb lesz. Ennek a funkciónak a használatát a "A sütő vezérlőegységének működése" című fejezetben ismertetjük.
	Pizza funkció	40-280	Az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés működik. Pizza sütésére alkalmas.
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sült termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alacsony grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő kis grill működik. Kisebbs mennyiségű grillezésére alkalmas.
	Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Légkeveréses teljes grill	40-280	A nagyméretű grillrács által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan szétosztja a sütőben. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Melegben tartás	40-100	Arra szolgál, hogy az ételeket hosszú ideig tárolásra kész hőmérsékleten tartsa.
	Extra funkció aktiválása	-	Azoknak a működési funkcióknak az aktiválására szolgál, amelyek nem jelennek meg az indításkor a funkció kijelzőn.
	Gőz funkció	-	Gőzrészegítéses sütéshez használatos. Aktiválja a gőzrészegítéses sütést végző működési funkciókat.
	Gőztisztítás	-	Ez a pozíció arra szolgál, hogy a sütőben képződött szennyeződések közvetlenül az étel sütésének befejezése után felpuhítsa. Nézze meg a karbantartás és tisztítás fejezetben található előírásokat erre a funkcióra vonatkozóan.
	Automatikus főzési funkció (SmartBakePro)	-	Ezzel a funkcióval a hőmérséklet, a funkció és az idő beállítása nélkül készítheti el a termékhez meghatározott ételeket. A meghatározott ételek listáját a következő szakaszok tartalmazzák.

3.4 Termék tartozékai

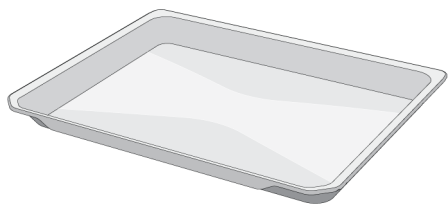
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodell-től függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

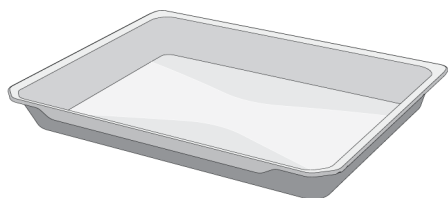
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

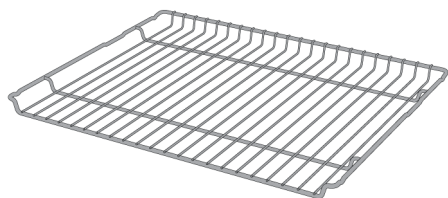
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



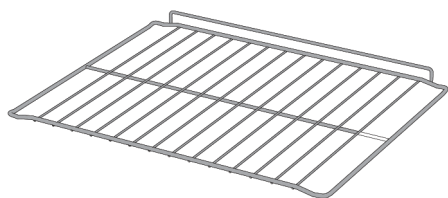
Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

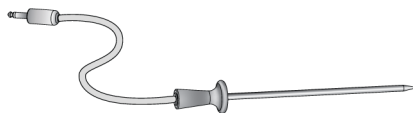


A rácsos polc nélküli modelleknél :



Hússzonda

Húsételek főzésekor a vékony hosszú végét a húrra tűzzük, a másik végét pedig úgy használjuk, hogy a másik végét a keret oldalfalán lévő foglalatához rögzítjük.

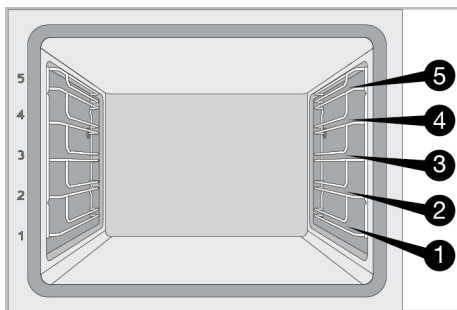


3.5 A termék tartozékainak használata

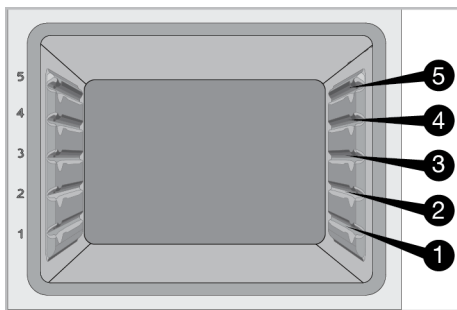
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



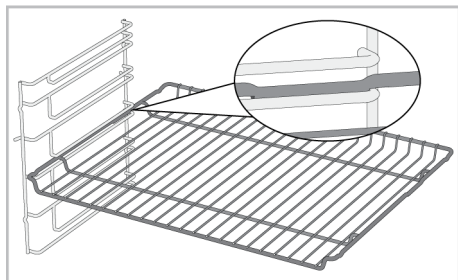
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

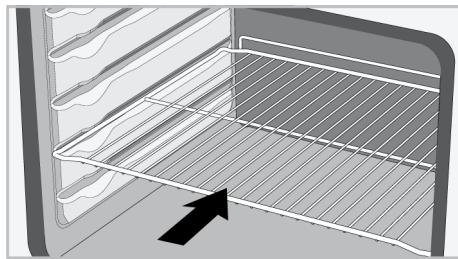
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Nagyon fontos, hogy a grillrácstól megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácstól a kívánt polcra helyezze a nyitott résznek az elülső oldalra kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácstól a rácsos polc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

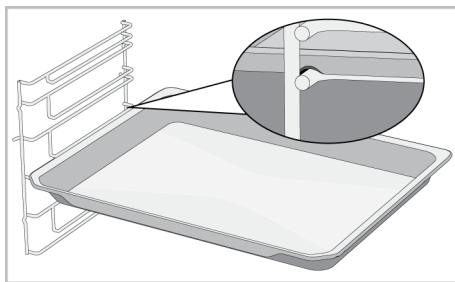
Nagyon fontos, hogy a grillrácstól megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácstól egy irányba van, amikor a polcra helyezze. A grillrácstól a kívánt polcra helyezze a nyitott résznek az elülső oldalra kell lennie.



A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

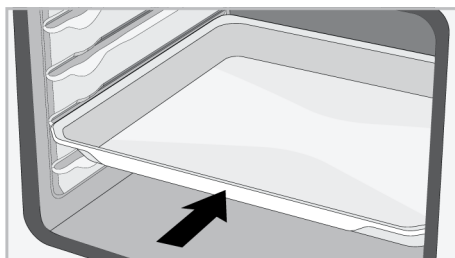
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Az is nagyon fontos, hogy a tálcát megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalra kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcát a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

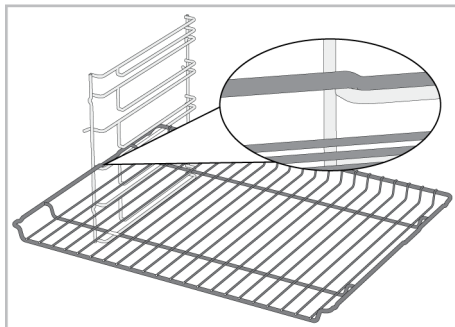
Az is nagyon fontos, hogy a tálcát megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy irányba van, amikor a polcra helyezze. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalra kell lennie.



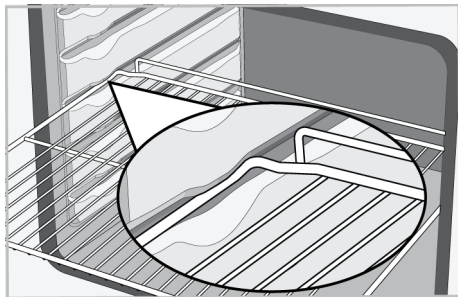
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

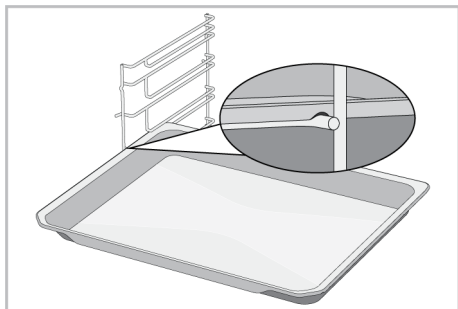
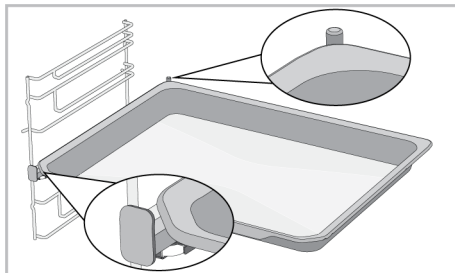
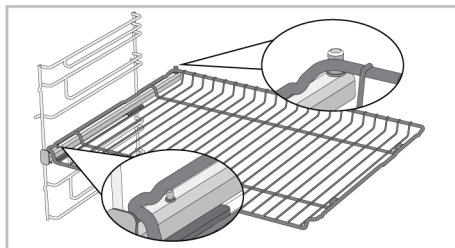


A rácsos polc nélküli modelleknél :



Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcraól. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálcák vagy a grillrács könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcákat és grillrácsokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek elülső és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).

3.6 Műszaki adatok

HU

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,4

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légekveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés, 3-Légekveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkein vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.


4 Első használat

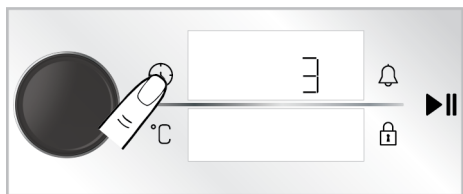
Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.



4.1 Először idő beállítás

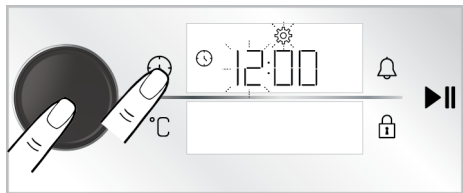



A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.


1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
 - ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítási menü.

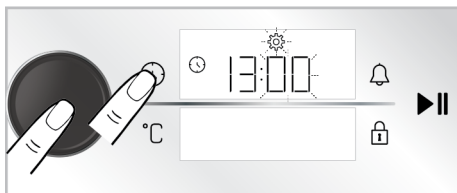




2. Aktiválja az időzítő mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a  gomb egyszeri megérintésével.
 - ⇒ Az időzítő mező és a  szimbólum villog az időzítő/időzítés kijelzőn.



3. Állítsa be a napi időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával, és aktiválja a perc mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a  gomb egyszeri megérintésével.

⇒ A percek mező és a  szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. Hagyja jóvá a beállítást a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a  gomb egyszeri megérintésével.
 - ⇒ A napi idő beállítása és a  szimbólum folyamatosan világít.



Ha az első időzítő beállítása nem történik meg, a napi idő a gyártási folyamat során beállított időponttól kezdődik. Később a napi időt megváltoztathatja a **"Beállítások"** részben leírtak szerint.



Hosszabb áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik.

dik. Lásd "A sütő működési funkciói [▶ 66]". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.

5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

5 A sütő használata

5.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függetlenül változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása

5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

- A sütési folyamatra beállítható maximális idő 5:59 óra. A melegen tart funkcióban ez az idő 23:59 óra. Áramszünet esetén az előre beállított sütés és a sütési időtartam törlődik.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Az elvégzett beállításokat el kell

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.


után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

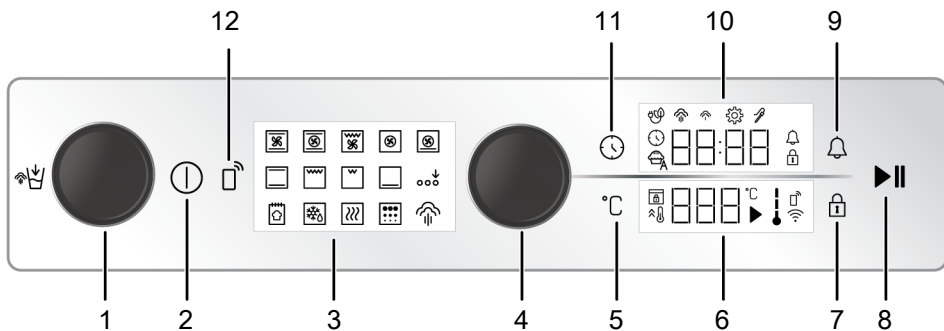
Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

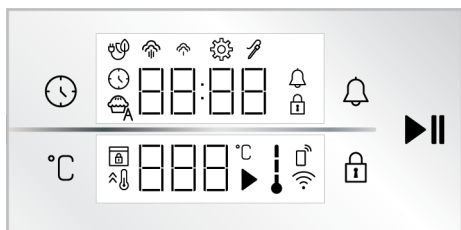
Ha a termék ajtaját a sütő működése közben vagy zárt helyzetben kinyitják, a sütő világítása automatikusan bekapcsol.

menteni, vagy a leírásban szereplő megfelelő gomb megérintésével, vagy rövid ideig tartó várakozással.

- Ha a sütési idő a sütés megkezdésekor van beállítva, a hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.
- Ha a vezérlőegységen a gyors előmelegítés beállítás aktív, akkor a sütés megkezdésekor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és a sütő eléri a gyors sütéshez beállított hőmérsékletet. A gyors előmelegítés beállításához lásd a "**Beállítások**" című részt.



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 Víztartály | 2 Ki-/bekapcsoló gomb |
| 3 Funkció kijelző | 4 Sütő vezérlőgomb |
| 5 Hőmérséklet beállítás gomb | 6 Hőmérséklet jelző terület |
| 7 Nyomógomb zár gomb | 8 Sütés indítás/leállítás gomb |
| 9 Riasztás gomb | 10 Időzítő/időtartam-jelző terület |
| 11 Idő és beállítások gomb | 12 Vezérlő eltávolítás gomb |



Gombok :

- : Idő és beállítások gomb
- : Hőmérséklet beállítás gomb
- : Nyomógomb zár gomb
- : Riasztás gomb
- : Sütés indítás/leállítás gomb

Időzítő/időtartam-jelző terület :

- : Sütési idő/napi idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Nyomógomb zár szimbólum
- : Sütés öko ventilátorral szimbólum
- : Alacsony szintű gőz szimbólum *
- : Magas szintű gőz szimbólum *
- : Hússzonda szimbólum *

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

Hőmérséklet jelző terület :

- : Sütés szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum *
- : Vezérlő eltávolítás szimbólum *
- : Wifi szimbólum *

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

A sütő bekapcsolása

1. A gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
 - ⇒ A sütő bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az első működési funkció. A működési funkció, a hőmérséklet, a sütési idő és a riasztás beállítható, amikor a kijelző ebben az állapotban van.




Ha ezen a kijelzőn nem történik beállítás, a sütő kb. 5 perc múlva kikapcsol, és a kijelzőn a napi idő jelenik meg.

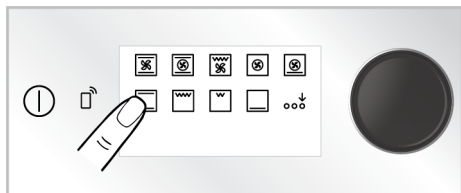
A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a  gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

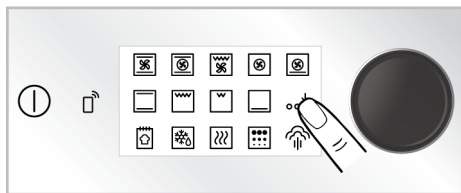
Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásával

Kézi vezérléssel (saját kezűleg) sütési idő beállítása nélkül is főzhet, az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával. A képeken példaként a "Felső és alsó fűtés" funkció és a 180 °C-os beállítások láthatóak.

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Érintse meg a funkció kijelzőjén az aktíválni kívánt működési funkciót.

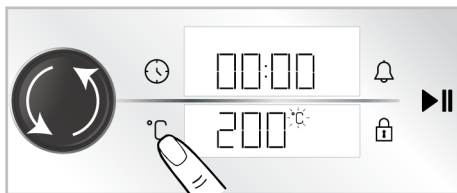


3. Ha az aktíválni kívánt funkció nem szerepel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja



4. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott működési funkció előre beállított hőmérséklete. A hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg egyszer a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a °C gombot, és fordítsa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra.

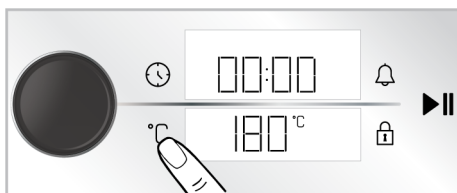
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.




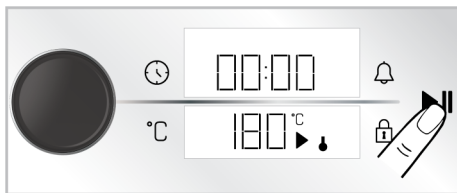
Ha a működési funkciót a működési funkció előre beállított hőmérsékletének módosítása után változtatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb hőmérséklete jelenik meg.



5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

⇒ A °C szimbólum folyamatosan villog a hőmérséklet-kijelzőn.



6. A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a sütés megkezdéséhez érintse meg a  gombot.



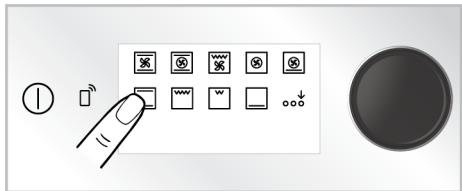
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A hőmérséklet-kijelzőn a  és a  szimbólumok jelennek meg. A kijelzőn elkezdődik a sütési idő visszaszámlálása. Ahogy a sütő belső hőmérséklete

eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza ki- gyullad. A sütő nem kapcsol ki auto- matikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Ha a sütés befejeződött, érintse meg a ▶|| gombot a sütés befejezéséhez, vagy a Ⓛ gombot a sütő teljes kikap- csolásához.

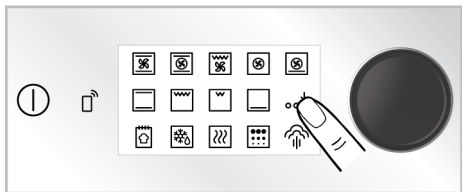
Sütés a sütési idő beállításával;

A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, vala- mint beállítja a sütési időt az időzítőn. A képeken például a "Felső és alsó fűtés" funkció, 180 °C és 45 perc sütési idő beállí- tása látható.

1. A Ⓛ gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Érintse meg a funkció kijelzőjén az akti- válni kívánt működési funkciót.



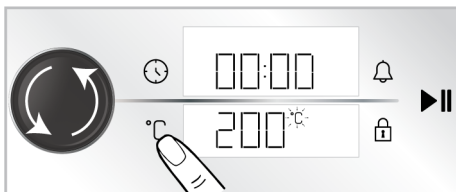
3. Ha az aktiválni kívánt funkció nem sze- repel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja



4. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott mű- ködési funkció előre beállított hőmér- séklete. A hőmérséklet megváltoztatá- sához nyomja meg egyszer a sütő ve-

zélőgombját, vagy érintse meg a °C gombot, és fordítsa a sütő vezérlő- gombját jobbra/balra.

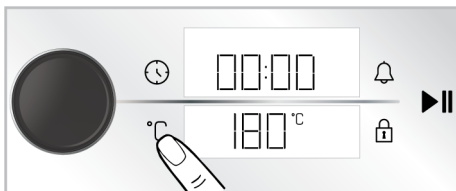
⇒ A °C szimbólum villog a hőmér- séklet-kijelzőn.



i Ha a működési funkciót a működé- si funkció előre beállított hőmér- sékletének módosítása után vál- toztatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott hőmér- séklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb hőmérsékle- te jelenik meg.

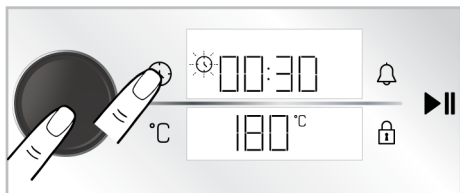
5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

⇒ A °C szimbólum folyamatosan vi- lágít a hőmérséklet-kijelzőn.



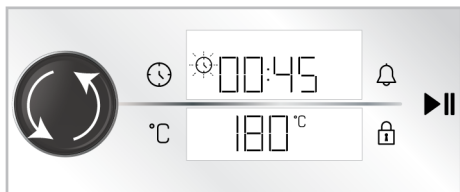
6. A sütési idő beállításához nyomja meg egyszer a sütőszabályozó gombot, vagy érintse meg egyszer a Ⓛ gombot.

⇒ A beállított 30 perces érték jelenik meg az időzítő/időzítés kijelzőjén, és a Ⓛ szimbólum villog.



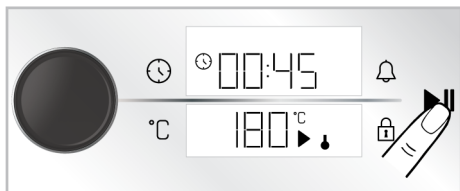
i A sütési idő gyors beállításához a sütési időt 30 percként aktiválhatja a sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a gomb megérintésével, miután a működési funkciót és a hőmérsékletet beállította, és a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával módosíthatja az időt.

7. Állítsa be a sütési időt a sütőszabályozó gomb jobbra/balra fordításával. A gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.



i A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

8. A működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő beállítása után érintse meg a gombot a sütés megkezdéséhez.



⇒ A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott Működtetés funkcióval és hőmérséklettel, és a kijelzőn megjelenik az eltelt SÜTÉS idő. A hőmérséklet-kijelzőn a és a szimbólumok jelennek

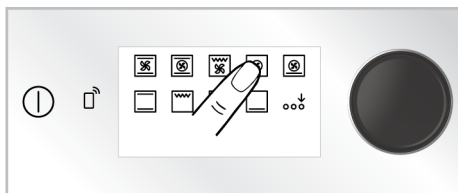
meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. Amikor a beállított sütési idő letelik, a hőmérséklet kijelzőn megjelenik a "End" (Vége) szöveg, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll.

9. A figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a gombot, miközben a hangjelzés megszólal, és a hőmérséklet-kijelzőn a "End" (Vége) szöveg jelenik meg, a sütő korlátlan ideig tovább működik. Ha a megérinti a gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken kívül bármelyik gombot megérinti, a hangjelzés megszűnik.

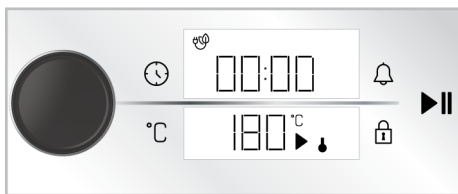
Eco ventilátor fűtés

Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" helyett használhatja a 160-220°C közötti tartományban. De; a sütési idő kissé hosszabb lesz.

1. Kapcsolja be a sütőt a gomb megérintésével.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a "Ventilátor fűtés" művelet funkciót a funkció kijelzőjén.



⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás véget ér, a szimbólum megjelenik az időzítő/időtartam kijelzőn, és a "Eco ventilátor fűtés" funkció aktiválódik.



3. A beállított hőmérsékletet és a sütési időt az előző pontokban leírtak szerint módosíthatja. Ezután elkezdheti a sütést.

⇒ A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban a lámpa rövidebb ideig világít, mint sütés közben a többi sütési funkció az energiatakarékosság miatt.

Automatikus főzési funkció (SmartBakePro)

Ezzel a funkcióval a termékben található érzékelőknek köszönhetően automatikusan elkészítheti a laboratóriumainkban tesztelt ételeket a működési funkció, a hőmérséklet és a sütési idő beállítása nélkül.

Mód	Étel	Polcpozíció	Használandó tartozék
A01	Torta a tálcán	3	Standard tálca*
A02	Torta a formában	2	Kerek tortaforma drótrácson**
A03	Piskóta	2	Zárt tortaforma drótrácson**
A04	Muffin	3	Muffin fém edény drótrácson**
A05	Sütik-k	3	Standard tálca*
A06	Egész kenyér	2	Standard tálca*
A07	Friss pizza	3	Standard tálca*

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.



A fenti táblázat a "HomeWhiz"-ben engedélyezett étkezési módokat mutatja. Az étkezési módok egy frissítéssel növelhetők. Ehhez a "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül láthatja a legújabb étkezési módokat.

Általános figyelmeztetések az automatikus sütéshez

- A működési funkció, a hőmérséklet és az idő nem állítható be ebben a funkcióban.
- A sütési idő az edény súlyától függően változik. A kijelzőn megjelenik az időtartam.
- Ahhoz, hogy ez a funkció megfelelően működjön, a sütőnek hidegnek kell lennie. Ha a sütő nem elég hideg, akkor

Automatikus sütőedények:


A01 automatikusan megjelenik a kezelőpanelen. A többi üzemmód esetében a "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül történő kiválasztással főzhet, vagy letöltheti az A01 étel helyett leginkább használható kedvenc ételének üzemmódját a vezérlőpanelre, és ezt az üzemmódot a vezérlőpanelen keresztül használhatja.

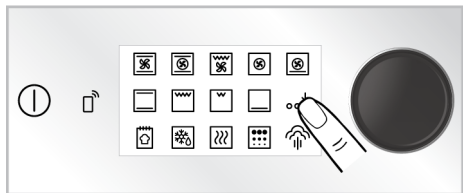
amikor az automatikus sütés elindításához megérinti a ►|| gombot, a kijelzőn megjelenik a "HOT" figyelmeztetés, a sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn villogni kezd a ☹ szimbólum. Amikor már elég hideg van a sütőhöz, érintse meg ismét a ►|| gombot, és a kijelzőn nem jelenik meg a "HOT" figyelmeztetés, és a ☹ szimbólum folyamatosan világít.

- Ne nyissa ki a sütőt, amikor az automatikus sütési funkció aktív. Ha kinyitja, az érzékelős sütés kikapcsol, és a sütés leáll.
- Az optimális sütéshez használja az ajánlott rácspozíciót és sütőfelszerelést.

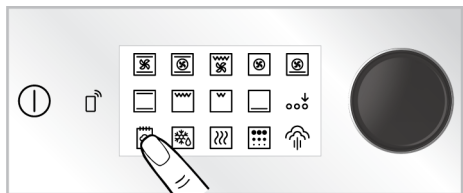
- Ha az automatikus sütés funkcióra vált, miközben a sütés egy másik működési funkcióban aktív, a sütés leáll.

Az automatikus sütés funkció aktiválása

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Aktiválja az alsó sor működési funkcióit a funkció kijelzőn lévő "Extra funkció aktiválása" érintésével.




3. Érintse meg a "Automatikus főzési funkció (SmartBakePro)" gombot a funkció kijelzőjén.



- ⇒ A kijelzőn aktiválódik az "A01" üzemmód. A "HomeWhiz" alkalmazással a sütés típusának megfelelő üzemmódot választhat.


4. Indítsa el a sütést a  gomb megérintésével.



- ⇒ Az érzékelőknek köszönhetően a sütő automatikusan beállítja a funkciót, a hőmérsékletet és az időt az étel súlyának megfelelően, és azonnal működésbe lép. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Amikor a sütés befejeződött, a ki-

jelzőn megjelenik a "Vége" figyelmeztetés, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.



Ha az automatikus sütés befejeződött, a  gombot megérintve további 5 percig folytathatja a sütést. A kijelzőn megjelenik egy 5-ig tartó visszaszámlálás.

5.3 Gőzráségitéses sütés

Az Ön sütője gőzráségitéses sütés funkcióval rendelkezik. A gőzráségitéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzráségités biztosítja, hogy a tészta ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzráségitéssel csökken az élelmiszerek, például a húrok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabbá és ízletesebbé váljanak.

2 különböző szintű gőz ráségités létezik: alacsony gőz és magas gőz. A sütés során a sütőbe bizonyos időközönként gőz áramlik. Általánosságban az alacsony gőzfokozat ajánlott süteményes ételek, például sütemények, tészták, kenyér sütéséhez, míg a magas gőzfokozat ajánlott hústípusú ételek (például nagy húsdarabok, egész csirke) sütéséhez. Ez a funkció az Ön által süttött ételtől függ. Ehhez tekintse meg a sütési táblázatot.

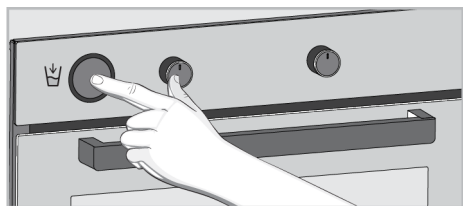
Általános figyelmeztetések

- A gőzráségitéses sütés csak 120 °C feletti hőmérsékleten végezhető.
- A víztartály kapacitása 250 ml. Sütés közben ne töltsön 250 ml-nél több vizet a víztartályba.
- A gőzráségitéses sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecseppeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzráségitéses sütés közben és után gőz és hő távozik. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.

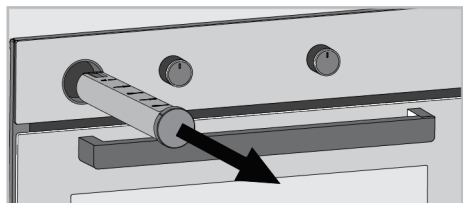
- Ha a gőzrásegítéssel sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.

Gőzrásegítéssel sütés:

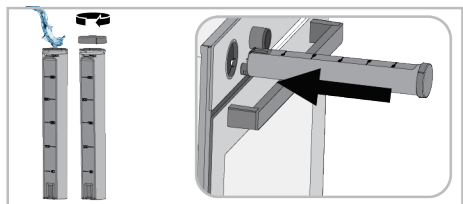
1. Indítsa el a sütést, miután ellenőrizte a gőzrásegítéssel sütési táblázatát, és beállította a funkciót, a hőmérsékletet és az időt a sütni kívánt ételnek megfelelően. A táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, sütési funkciót és sütési időt Ön határozhatja meg.
2. Nyomja meg a víztartályt a sütő kezelőpaneljén.




3. Vegye ki a víztartályt a nyílásából.

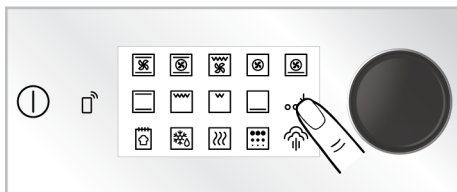


4. Nyissa ki a víztartály fedelét, és töltsse be a sütési táblázatban megadott mennyiséget.

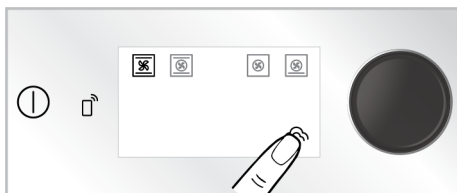


5. Csukja le a fedelet, és helyezze a víztartályt a helyére.

6. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.
7. Kapcsolja be a sütőt a  gomb megérintésével.
8. Aktiválja az alsó sor működési funkcióit a funkció kijelzőn lévő "Extra funkció aktiválása" érintésével.




9. Érintse meg a "Gőz funkció" gombot a funkció kijelzőjén.

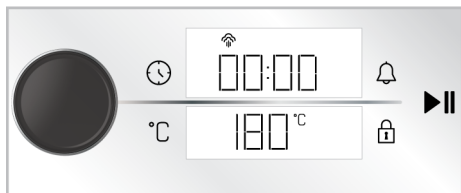


- ⇒ A kijelzőn megjelennek azok a sütési funkciók, amelyekkel gőzrásegítéssel sütést végezhet. Az aktív működési funkció fényesebben világít.

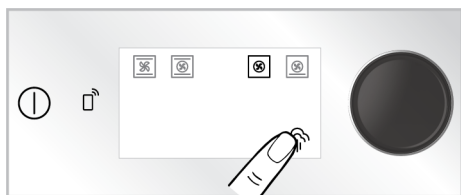
10. Érintse meg a gőzrásegítéssel sütéshez használni kívánt működési funkciót.



- ⇒ A kijelzőn megjelenik a kiválasztott funkcióhoz előre meghatározott hőmérséklet és a  szimbólum (magas szintű gőz).

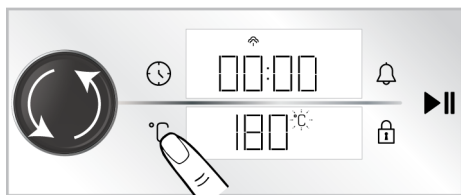


11. A gőzfokozatot az étel típusától függően alacsonyra állíthatja. Érintse meg a Gőz funkció a váltáshoz.



12. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott működési funkció előre beállított hőmérséklete. Érintse meg a °C gombot, és forgassa el a sütő vezérlőgombját jobbra/balra a hőmérséklet megváltoztatásához.

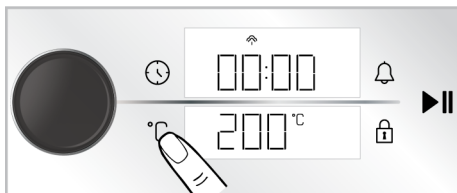
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.



i Ha a működési funkciót a működési funkció előre beállított hőmérsékletének módosítása után változtatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott működési funkció hőmérséklet-tartománya között van, akkor az adott működési funkció legmagasabb hőmérséklete jelenik meg.

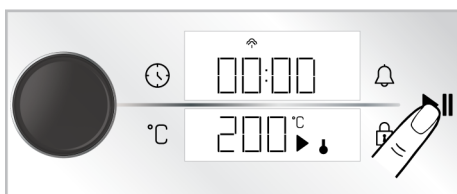
13. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

⇒ A °C szimbólum folyamatosan világít a hőmérséklet-kijelzőn.



14. Beállíthatja a sütési időt, vagy a sütést kézzel, saját maga szabályozhatja. A sütési idő beállításához lásd a "Sütés a sütési idő beállításával" című részt.

15. A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a sütés megkezdéséhez érintse meg a ►► gombot.



⇒ **Ha a sütési idő nincs beállítva:** A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A hőmérséklet-kijelzőn a ↓ és a ► szimbólumok jelennek meg. A kijelzőn elkezdődik a sütési idő visszaszámlálása. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő hőmérsékletének minden egyes fokozata esetében a ↓ szimbólum világít. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Ha a sütés befejeződött, érintse meg a ►► gombot a sütés befejezéséhez, vagy a ⏸ gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

⇒ **Ha a sütési idő nincs beállítva:** A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott funkcióval és hőmérséklettel, és a kijelzőn megjelenik az eltelt sütési idő. A hőmérséklet-kijelzőn a ↓ és a ► szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő hőmérsékletének minden egyes fokozata esetében a ↓ szimbólum világít. Ami-

kor a sütési idő letelik, a hőmérséklet kijelzőn megjelenik a "End" (Vége) szöveg, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll. A figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a ►|| gombot, miközben a hangjelzés megszólal, és a hőmérséklet-kijelzőn a "End" (Vége) szöveg jelenik meg, a sütő korlátlan ideig tovább működik. Kapcsolja ki a sütőt a ⓘ gomb megérintésével. Ha ezeken kívül bármelyik gombot megérinti, a hangjelzés megszűnik.

Gőzrásegítéses sütés:

- Ha elegendő víz van a víztartályban, a sütő addig folytatja a gőzrásegítéses sütést, amíg a víz el nem fogy a tartályból.
- Ha a víztartályban a víz elfogy, vagy nincs elegendő víz hozzáadva, akkor a ☁ szimbólum vagy a ☁ szimbólum villogni kezd a kijelzőn, és egy idő után hangos figyelmeztetést ad. Közben a sütő gőz nélkül tovább főz.
- Ha meg akarja szüntetni a hangjelzést és gőz nélkül folytatja a sütést, érintse meg a ☁ gombot. A hangjelzés megszűnik és a sütő gőz nélkül tovább főz.
- A gőzrásegítéses sütés folytatásához vegye ki a víztartályt, töltsd fel elegendő vízzel, és tegye helyezze. A sütő a tartályból vizet szivattyúzik és folytatja a gőz támogatást.
- A gőzrásegítéses sütés során a sütőből a szivattyú működési hangja normális, különösen akkor, ha a víztartályban maradt víz mennyisége alacsony.

Gőzrásegítéses sütés után:

- A gőzrásegítéses sütés befejezése után a sütő a maradék vizet a generátorból visszahúzza a tartályba. Eközben a sütőből hallható szivattyú működési hangja normális.
- Amikor a maradék vizet beszívja, higiéniai okokból ürítse ki a víztartályban lévő maradék vizet.
- Minden gőzrásegítéses sütés előtt, egészségügyi kockázatok miatt ürítse ki a víztartályt és adjon hozzá friss vizet.

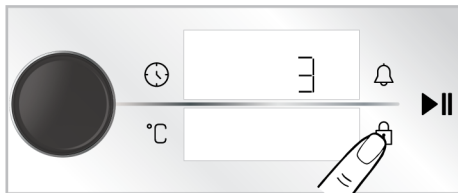
5.4 Beállítások

i A 3-2-1 visszaszámlálás a kijelzőn azokban a menükben vagy beállításokban jelenik meg, amelyeket hosszú ideig tartó megnyomással kell aktiválni. Amikor a visszaszámlálás lejár, a megfelelő menü vagy beállítás aktiválódik.

A billentyűzár aktiválása

A gombzár funkció használatával megvédeheti a vezérlőegység zavarását.

1. Érintse meg a ☁ gombot, amíg a ☁ szimbólum meg nem jelenik az időzítő/időtartam kijelzőn.






- ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás véget ér, a ☁ szimbólum megjelenik az időzítő/időtartam kijelzőn, és a gombzár aktiválódik. A gombzár beállítása után, ha bármelyik gombot megérinti vagy a sütő vezérlőgombját megnyomja, az időzítő hangjelzést ad, és a ☁ szimbólum villog.




i Amíg a gombzár be van kapcsolva, a vezérlőegység gombjai nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.



A gombzár deaktiválása

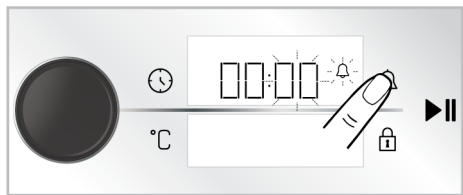
1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik az időzítő/ időtartam kijelzőn.
 - ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás véget ér, a  szimbólum eltűnik az időzítő/időtartam kijelzőről, és a gombzár deaktiválódik.



A hangjelzés beállítása

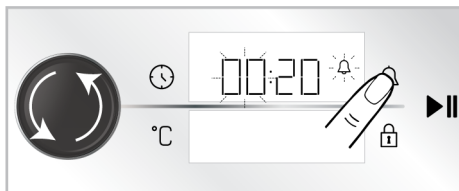
A termék vezérlőegységét a sütésen kívül bármilyen más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzésel figyelmeztet.


 A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Érintse meg egyszer a  gombot a figyelmeztetési periódus beállításához.
 - ⇒ A percmező és a  szimbólum villogni kezd az időzítő/időtartam kijelzőn.




2. Először állítsa be a perceket a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával, majd a  gomb egyszeri megérintésével aktiválja az időzítőmezőt.
3. Állítsa be az időt a sütő szabályozógombjának jobbra/balra fordításával. Érintse meg a  gombot a beállítás megerősítéséhez.



- ⇒ Az időzítő/időzítés kijelzőn a  szimbólum folyamatosan világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása.



4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

 Ha a riasztási idő és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, akkor a rövidebb idő jelenik meg az időzítő/időzítés kijelzőn.

A figyelmeztetés kikapcsolása


1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés egy percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
 - ⇒ A hangjelzés leáll.

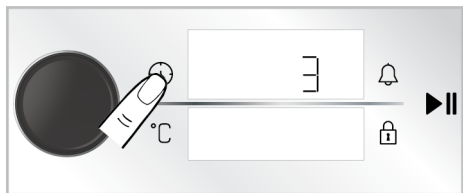
Ha törölni szeretné a riasztást;

1. Érintse meg egyszer a  gombot a figyelmeztetési periódus törléséhez.
 - ⇒ Az időzítő/időtartam kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.
2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a riasztási idő el nem éri a "00:00" értéket.

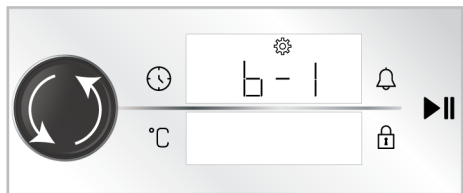
Hangerő beállítása


Beállíthatja a vezérlőegység hangerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.


1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
 - ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítási menü.

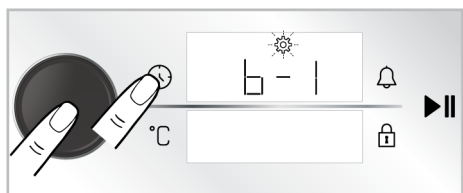



2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "b-1" vagy a "b-2" .



3. Aktiválja a hangbeállítást a  gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.


⇒ A  szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



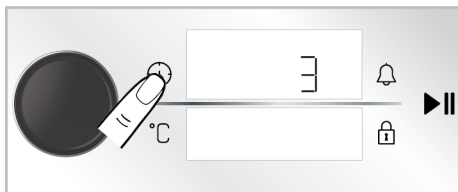
4. Állítsa be a kívánt hangszint a sütőszabályozó gomb jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a beállított hangot a  gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

A kijelző fényerejének beállítása

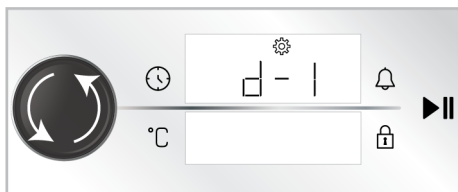
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.


1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.


⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítások menü.

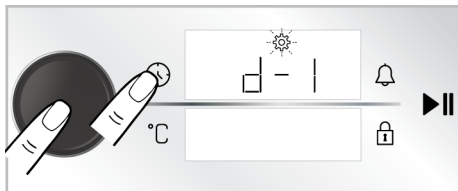



2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "d-1", "d-2" vagy "d-3" .



3. Aktiválja a fényerőbeállítást a  gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.


⇒ A  szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.

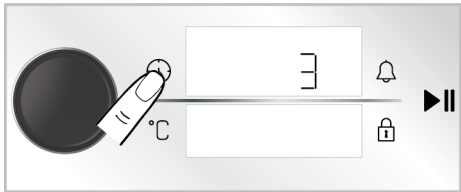



4. Állítsa be a kívánt fényerőt a sütő szabályozógombjának jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a fényerőt a  gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

Gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása



A sütést a terméken automatikusan működtetheti a gyors előmelegítés funkcióval. Ehhez aktiválnia kell a gyors előmelegítés beállítást. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

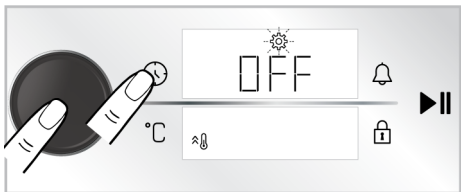
1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
 - ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítási menü.



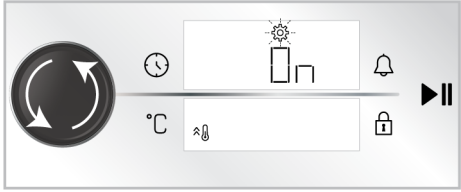
2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum és az "OFF" .





3. Aktiválja a gyors előmelegítés (Booster) beállítást a  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.
 - ⇒ A  szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



4. A sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával állítsa a kijelzőn lévő "OFF" beállítást "ON" állásba.




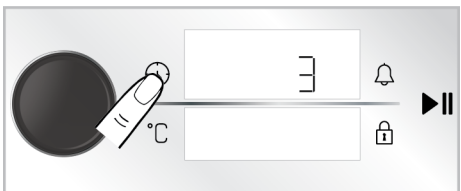
5. Erősítse meg az előmelegítés (booster) beállítást a  gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.



 A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. A beállítás "OFF" állásba kapcsolásával megszüntetheti a gyors előmelegítés beállítását.

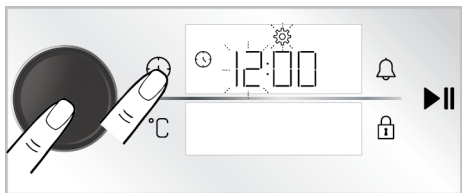
A napi idő megváltoztatása

A korábban beállított napi idő módosításához

1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a  gombot kb. 3 másodpercig.
 - ⇒ A kijelzőn megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végeztével aktiválódik a beállítási menü.

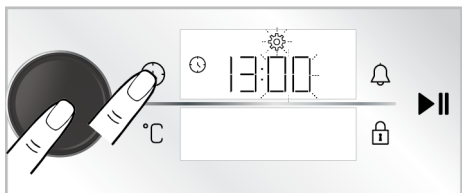


2. Aktiválja az időzítő mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a  gomb egyszeri megérintésével.
 - ⇒ Az időzítő mező és a  szimbólum villog az időzítő/időzítés kijelzőn.



3. Állítsa be a napi időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával, és aktiválja a perc mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a 🕒 gomb egyszeri megérintésével.

⇒ A percek mező és a ⚙️ szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



4. Állítsa be a percert a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. Hagyja jóvá a beállítást a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a 🕒 gomb egyszeri megérintésével.

⇒ A napi idő beállítása és a ⚙️ szimbólum folyamatosan világít.

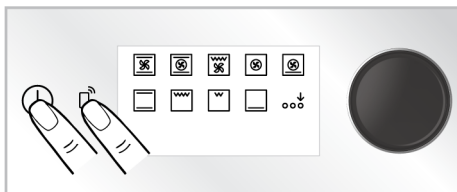
A sütő csatlakoztatása a vezeték nélküli hálózathoz és bevezetése a "HomeWhiz" alkalmazásba

A sütőt vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztathatja, és a "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül egy okoseszközzel vezérelheti. Ehhez először telepítse a "HomeWhiz" alkalmazást az okoseszközüre. A "HomeWhiz" alkalmazás elérhető IOS és Android mobil operációs rendszereken.

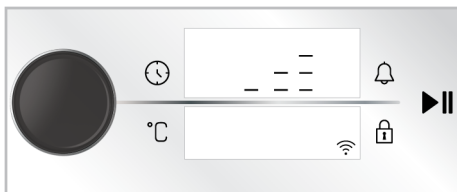
i A "HomeWhiz" alkalmazás letöltése után kövesse az alkalmazásban található utasításokat az otthon létrehozásához.

i A sütő vezeték nélküli hálózathoz történő csatlakoztatásához és a sütő távirányítójának aktiválásához hajtsa végre a folyamatot az alkalmazás utasításait követve.

1. A sütő beállítási üzemmódba kapcsoláshoz érintse meg a 🕒 és a 📺 gombokat egyszerre kb. 3 másodpercig, amikor a sütő kikapcsolt üzemmódban van (a kijelzőn a napi idő jelenik meg).



⇒ Amikor a sütő beállítási módra vált, egy animáció jelenik meg a kijelzőn, ahol néhány vonal villog.





2. Nyissa meg az okoseszközüre telepített "HomeWhiz" alkalmazást. Miután létrehozta otthonát, válassza ki a sütőt a konyhai eszközök alatt, és az alkalmazásban adja meg a termék készletszámát, majd kövesse az alkalmazásban leírt lépéseket.



i A termék raktári száma a "77..." kezdetű szám, amely a kézikönyv elülső borítójának alján található.

3. Fejezze be a sütő beállítását az alkalmazásba az alkalmazáson található utasítások betartásával.





A sütő távvezérlésének aktiválása

Miután bevezette a sütőjét a "HomeWhiz" alkalmazásba, hogy lehetővé tegye a távvezérlést:





1. Érintse meg a  gombot egyszer, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇒ A kijelzőn a  szimbólumnak a  szimbólummal együtt kell megjelenni.



Ha a  szimbólum nem jelenik meg, érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Ha nem vezette be a készüléket a "HomeWhiz" alkalmazásba, egyszer felvillan a  szimbólum és megszólal egy hiba-üzenet.





Ha a  szimbólum megjelenik a kijelzőn, de a  gomb megnyomásakor hibajelzés hallható, és ha a  szimbólum nem jelenik meg a kijelzőn, vagy a  szimbólum villog, ellenőrizze a termék internetkapcsolatát. Ha az internetkapcsolat rendben van és a probléma továbbra is fennáll, ismételje meg a telepítés lépéseit.

A "Homewhiz" alkalmazáshoz csatlakoztatott sütő párosításának törlése

Miután hozzáadta termékét a "HomeWhiz" alkalmazáshoz, a "HomeWhiz" oldalon használt felhasználói fiókja párosítja a ter-

mék adatait. Ahhoz, hogy törölni tudjon egy párosítást, az alkalmazásban használt fiókjához való hozzáférés elvesztése vagy más okok miatt, a következő lépéseket kell megtennie.


1. Ha a termék ki van kapcsolva (miközben a napi idő megjelenik a kijelzőn), érintse meg a  és  ikont kb. 5 másodpercig.
 - ⇒ 5-től való visszaszámlálás jelenik meg a kijelzőn.
2. A visszaszámlálás befejezése után a kijelzőn megjelenik a párosítás törlésének animációja.
3. Miután a párosítás törlése problémamentesen befejeződött, figyelmeztető hangjelzés hallható, és a sütő újraindul.



Ha egy párosítás törlése során probléma merül fel, és a folyamat nem fejezhető be, hiba hangjelzés hallható.

4. A párosítás törlése után újra párosíthatja a terméket a "HomeWhiz" fiókjához.

A szabványoknak való megfelelés és a vizsgálati információk / EU-megfelelőségi nyilatkozat

	A termék fejlesztése, gyártása és értékesítése az Európai Unió vonatkozó jogszabályaiban meghatározott biztonsági szabályok szerint történik.
Frekvenciasáv	: 2.4 Ghz
Max. átviteli teljesítmény	: max. 100 mW
CE megfeleléségi nyilatkozat	
Az Arcelik A.Ş. kijelenti, hogy ez a termék összhangban van a 2014/53/EU irányelv rendelkezéseivel. A részletes RED Megfeleléségi nyilatkozat online elérhető a support.beko.com weboldalon a termékhez tartozó termékdokumentumok között.	

A termék meghatározott kibebiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítési támogatási időszaka a termék garanciális időszaka.

Ezen időszak után a kibebiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítések nem garantálhatók.

5.5 A hússzonda használata

Általános információk és figyelmeztetések

- A hússzonda használatához. A sütőt egy adott működési funkcióra és hőmérsékletre kell beállítani
- Ha a sütő időzítőjét a hússzonda használata előtt egy meghatározott sütési időre állította be, ez az idő automatikusan megszűnik, amikor a hússzonda be van szerelve.
- A hússzonda csatlakozója feletti állványokat nem használhatja hússzondával való sütés közben.
- A hússzondát nedves ruhával tisztítsa meg, majd minden művelet után szárítsa meg száraz ruhával.
- Ha a **75C** nem jelenik meg azoknál a funkcióknál, ahol a hússzonda aktiválva van, győződjön meg arról, hogy a csatlakozó szilárdan a helyére van-e szerelve.
- Ha a hússzonda érzékelő hegyét úgy használja, hogy azt nem helyezi a húsba, az érzékelő hegye érzékeli a sütőben lévő hőmérsékletet, és a beállított hőmérséklet elérésekor befejezi a sütést. Ha azonban a hússzondát 250 °C vagy annál magasabb hőmérsékletnek teszik ki, az érzékelő használhatatlanná válik.
- Az üzemi hőmérséklet legalább 30 °C-kal magasabb lehet, mint a hússzonda hőmérséklete. Példa: Ha a hússzonda hőmérséklete 70 °C-ra van beállítva, az üzemi hőmérsékletet legalább 100 °C-ra kell beállítani.
- A hús maghőmérsékletének (a leghidegebb pontnak) élelmiszerbiztonsági szempontból legalább 63 °C-nak kell lennie.
- A baromfihús leghidegebb pontjának maghőmérséklete az élelmiszerbiztonság szempontjából legalább 74 °C, a jól átsütött hús esetében pedig 85 °C kell, hogy legyen.

Referenci táblázat a vörös húsook főzési tartományára vonatkozóan:

Sütés szint	A hús maghőmérséklete* (°C)
-------------	-----------------------------

Kék 55-59

Vörös 60-62

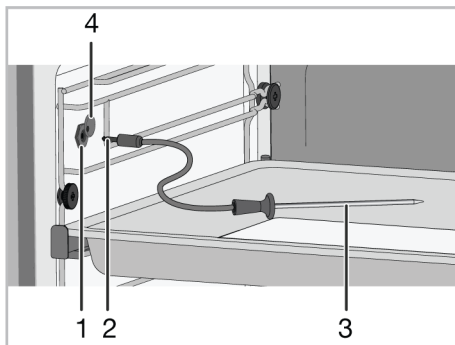
Közepesen vörös 63-70

Közepesen átsült 71-76

Teljesen átsült 77-81

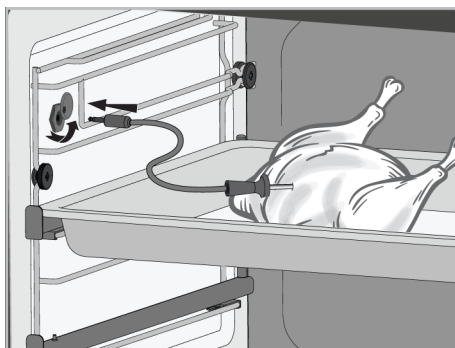
Túlsütött ≥ 82

1. Kapcsolja be a sütőt a **⓪** gomb megérintésével.
2. Csúsztassa felfelé a sütő oldalfalán lévő nyílásfedelel **(4)**, és helyezze be a hússzonda csatlakozóját **(2)** a hússzonda nyílásába **(1)**.



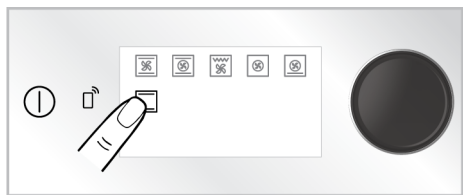
- 1 Hússzonda nyílás
- 2 Hússzonda csatlakozója
- 3 Hússzonda érzékelőhegye
- 4 Hússzonda nyílás fedél

3. Helyezze a hússzonda érzékelő hegyét a sütni kívánt ételbe.

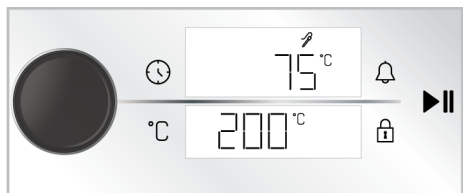


4. Amikor a hússzonda a termékhez van csatlakoztatva, a funkció kijelzőn megjelennek a hússzonda által használható

működési funkciók. Érintse meg azt a funkciót, amellyel a hússzondát működtetni kívánja.

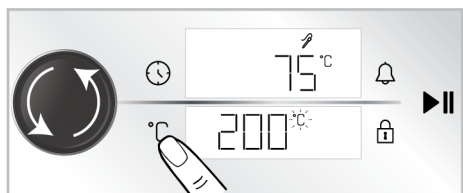


5. 75 °C, ami a hússzonda ajánlott hőmérséklete, és az időzítő/időjelző kijelzőn megjelenik a . A kiválasztott működési funkcióhoz ajánlott hőmérséklet a hőmérsékletjelző kijelzőn jelenik meg.



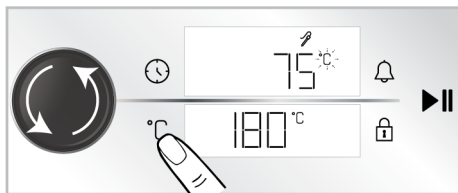
6. A kiválasztott működési funkcióhoz tartozó előre beállított hőmérséklet megváltoztatásához érintse meg a °C gombot, és fordítsa a sütő vezérlőgombját balra/jobbra.
7. Állítsa be a sütő belső hőmérsékletének értékét a hőmérsékletgomb segítségével, amellyel főzni szeretne.

⇒ A funkció hőmérséklete mellett a °C szimbólum villog.

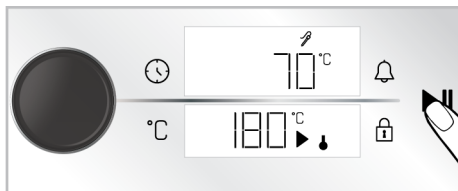


8. Érintse meg ismét a °C gombot, és a hússzonda hőmérsékletének megváltoztatásához forgassa el a sütő vezérlőgombját jobbra/balra.

⇒ A hússzonda hőmérséklete mellett a °C szimbólum villog.



9. A sütés elindításához érintse meg a gombot.



⇒ A hússzondával történő sötét közben a kijelzőn felváltva, körülbelül 3 másodperces időközönként jelenik meg az étel tényleges hőmérséklete, amelybe a hússzonda be van helyezve, valamint a beállított belső hússzonda hőmérséklet. A hússzonda érzékelője automatikusan érzékeli, hogy a hús belső hőmérséklete eléri a hússzondához beállított hőmérsékletet, és a főzést akkor fejezi be, amikor a hús belső hőmérséklete eléri ezt a hőmérsékletet. Ha a sütés vége előtt eltávolítja a hússzondát, a kijelzőn megjelenik a "Vége" felirat, és a sütés befejeződik.

10. Amikor a sütés befejeződik, a kijelzőn megjelenik a "Vége" üzenet, és a sütő hangjelzést ad. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
11. Kapcsolja ki a sütőt a gomb megérintésével.

6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.

- A jó főzési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztaélesztéshez használt összes alapanyagot frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az étel főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafélék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tipp a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.

- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
 - Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
 - Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Tipppek a tésztahoz**
- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzős időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
 - Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcat.
 - Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztahoz használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
 - Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Sütit-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
Sütit-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard tálca *	Pizza funkció	2	280	5 ... 10

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	150	25 ... 35
Sütit-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 ... 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	40 ... 50
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" kezelőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékossági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	3	160	25 ... 35
Sütit-k	Standard tálca *	3	180	25 ... 35
Tészta	Standard tálca *	3	200	45 ... 55
Zsemle	Standard tálca *	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.

- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.

- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percig. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálnban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	2	200 ... 220	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálca *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.3 Grill

A vörös húсок, halak és baromfi húсок grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húсок, a nyársra tűzött húсок, a kolbászok,

valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne

helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lánggra kaphatnak.

- **Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinózott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni.

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

- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcák nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.











6.1.4 Gőzrészegítéses sütés

Általános információk

- A gőzrészegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrészegítéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" [▶ 66] részben.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállíthatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrészegítéses sütés funkciót és az időt.
- A gőzrészegítéses sütést egy tálcával végezze.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Polc-pozíció	Működési funkció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Gőz-szint	Vízfelvételi idő (percek)**	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges ételminőség súly (g)
Egész kenyér	Standard tálca *	2	Ventilátor fűtés	180	200		előmelegítés előtt	30 ... 40	820
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	2	Légkeveréssel felső/alsó fűtés	25 percek 250/max, utána 190	250		25	60 ... 70	2000
Bordaszület (egy darab)	Standard tálca *	3	„3D” funkció	180	250		15	40 ... 55	1000
Báránycomb zöldséggel	Standard tálca *	3	„3D” funkció	170	250+250***		előmelegítés után (azonnal)	80 ... 100	2000
Élesztős zsemle	Standard tálca *	3	Ventilátor fűtés	180	150		előmelegítés előtt	20 ... 30	1200
Sajttorta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ****	3	Ventilátor fűtés	120	200		30	60 ... 70	1450
Csirkecomb	Standard tálca *	3	„3D” funkció	200	150		előmelegítés után (azonnal)	20 ... 30	800
Sült burgonya	Standard tálca *	3	„3D” funkció	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburger zsemle	Standard tálca *	3	Ventilátor fűtés	180	200		előmelegítés előtt	20 ... 30	800
Lazac zöldséggel	Standard tálca *	3	„3D” funkció	200	100		előmelegítés után (azonnal)	15 ... 25	500

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.
 ** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.
 *** A főzési idő felénél adjon hozzá még 250 ml vizet.
 **** Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.5 Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Főző táblázat a teszt ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	150	25 ... 35
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok eléggének. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószer károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószer: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószer, gőztisztítószer, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószer (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétröccsenő ételeket.

- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépből.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószeret azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószer a felület kifehéredését okozzák.

Zománczott felületek

- Minden használat után tisztítsa meg a zománccfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

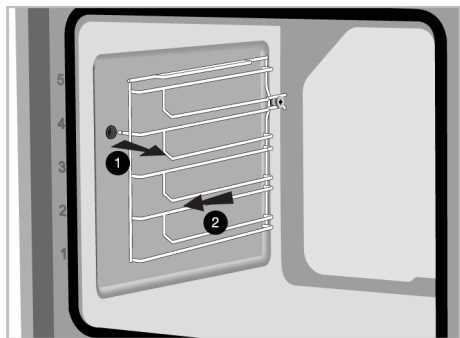
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modelenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

7.5 Gőz tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

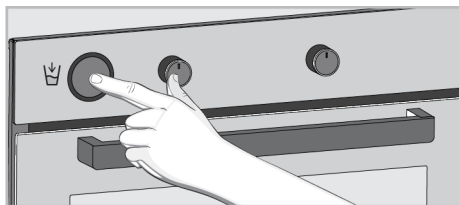
Általános figyelmeztetések



- A gőztisztítási funkció időtartama, hőmérséklete és a gőz beállítása nem módosítható.

- Ha a víz a gőztisztítási funkció elindítását követő 5 percen belül elfogy, ha a víztartályt eltávolítják a tisztítás során, vagy ha az ajtót kinyitják, a tisztítási funkció törölődik.

- Ha a sütő belső hőmérséklete meghaladja a 120°C-ot, a gőztisztítás nem indul el.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőtől.
2. Nyomja meg a víztartályt a sütő vezérlőpaneljén, és vegye ki a tartályt a nyílásból. Töltse fel a tartályt 200 ml vízzel.



3. Helyezze a víztartályt a helyére.
4. Kapcsolja be a sütőt a  gomb megérintésével.
5. Aktiválja az alsó sor működési funkcióit a funkció kijelzőn lévő "Extra funkció aktiválása" érintésével.
6. Érintse meg a "Gőztisztítás" gombot a funkció kijelző alsó sorában.
7. Indítsa el a tisztítást a  gomb megérintésével.
 - ⇒ A tisztítás megkezdődik, és a kijelzőn megjelenik a gőztisztítási idő. Ez az idő megváltoztathatatlan.
8. Az idő lejártakor a „00:00” jelenik meg a kijelzőn.
9. Nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét.
10. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



A gőztisztító funkció során várhatóan a sütő padlóján lévő víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütő ajtaján, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződéseket. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapóghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

11. (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.) A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tocsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



7.6 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

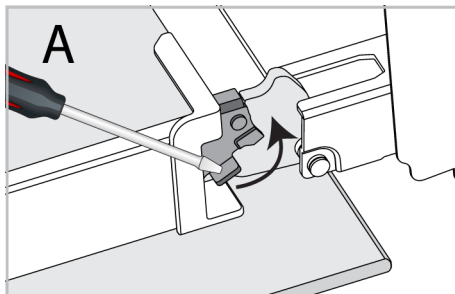


Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygyapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

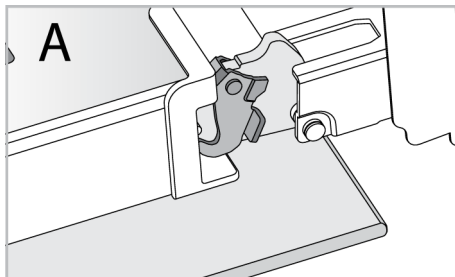
A sütőajtó eltávolítása

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtó típusoknál található.

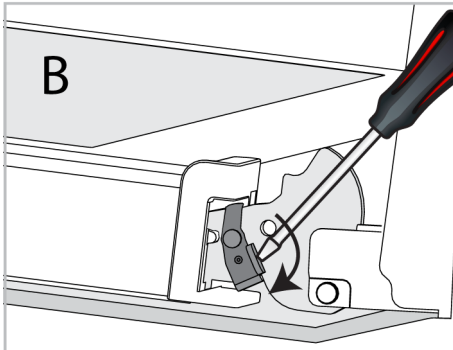


Illusztráció 1: Csulópántok - zárt helyzet

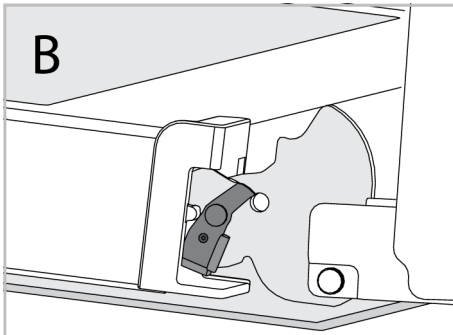


Illusztráció 2: Csulópántok - nyitott helyzet

5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtó típusoknál található.

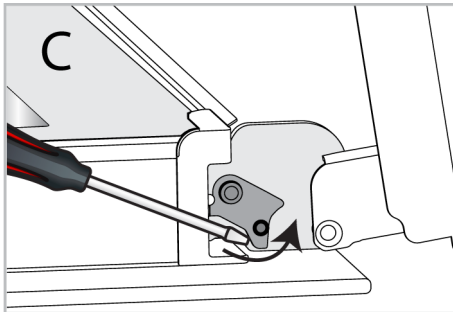


Illusztráció 3: Csuklópántok - zárt helyzet

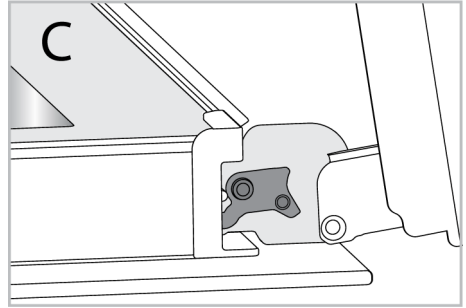


Illusztráció 4: Csuklópántok - nyitott helyzet

6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.

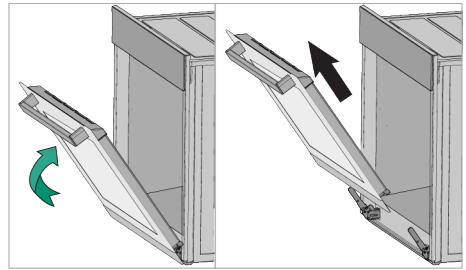


Illusztráció 5: Csuklópántok - zárt helyzet



Illusztráció 6: Csuklópántok - nyitott helyzet

7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



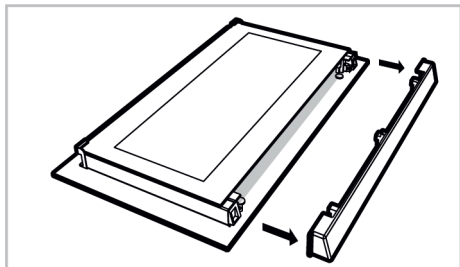
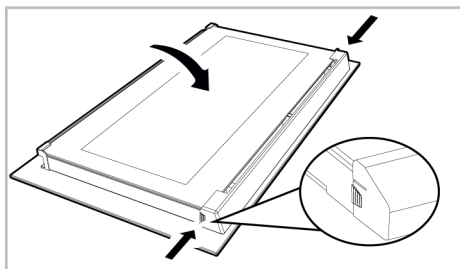
8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

i Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor figyeljen arra, hogy a zsanéraljzaton lévő klipszek záródjanak.

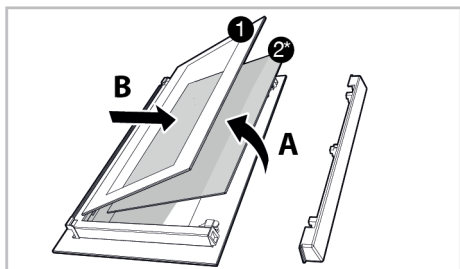
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget (1) az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



- 1 Legbelső üveg
2* Belső üveg (előfordulhat, hogy az Ön termékéhez nem áll rendelkezésre)

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel

rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.

6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

7.8 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

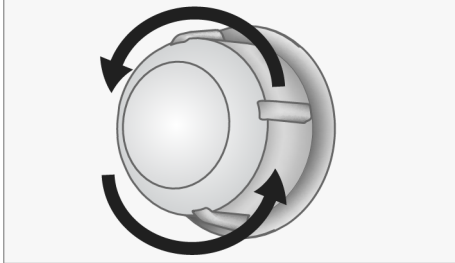
Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerelhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.

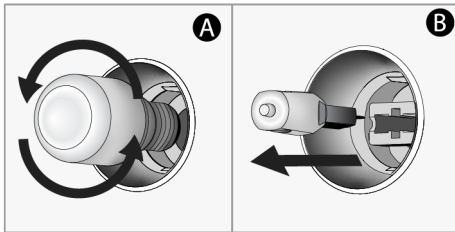
- Az ebben a termékben használt lámpák ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

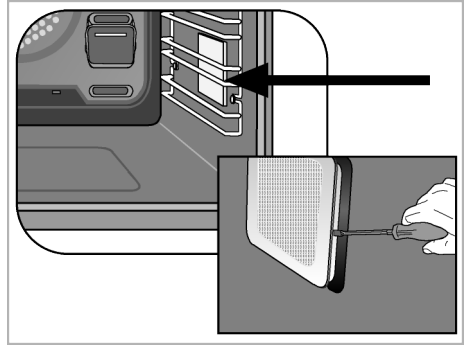
8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

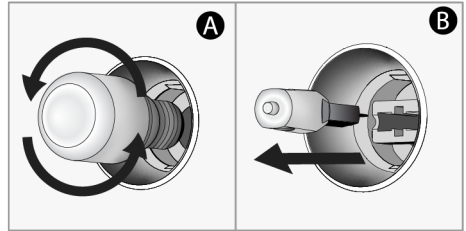
A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnectorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnectorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törlődik, és a fűtőtestek nem működnek.

(Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.

- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

A főzés megkezdése után a ► szimbólum villog a kijelzőn, és hangjelzés hallható.

- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja teljesen zárva van. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a hivatalos szervizhez.

A "HomeWhiz" alkalmazásból elküldeni kívánt parancs nem megy át. (ha a távoli hozzáférés feltételei teljesülnek)

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

A "HomeWhiz" alkalmazás nem mutatja helyesen a sütő állapotát.

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

Miután bevezette a terméket a "HomeWhiz" alkalmazásba, Ha a következő hibaüzenet jelenik meg: "Hiba történt a termék otthonához vagy az Ön által megadott helyiséghez való társítása során. Ez az eszköz egy másik otthonhoz tartozik." vagy ha elfelejtette, hogy melyik "HomeWhiz" fiókban van

- Törölje a párosítást az "A "HomeWhiz" csatlakoztatott sütő párosításának törlése" című szakaszban található utasítások szerint, és ismétlje meg a termék párosítását az elejétől.

„Több bluetooth hálózat észlelve” figyelmeztetés jelenik meg a termék telepítése során a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Ha otthonában egynél több háztartási készülék van egyszerre beállítási módban és sugározza a bluetooth jelet, akkor a "HomeWhiz" alkalmazás telepítése

közben a "Multiple bluetooth networks detected" (Több bluetooth hálózat észlelve) figyelmeztetés jelenik meg. >>> Kapcsolja ki a többi készülék telepítési módját, és csak egy készüléket használjon tovább bekapcsolt telepítési móddal.

Az általam megadott nyelvtől eltérő kifejezések jelennek meg a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Azokban az esetekben, amikor az internet teljesítménye alacsony, előfordulhat, hogy a homewhiz alkalmazásban az Ön által az alkalmazásban meghatározott nyelvektől eltérő nyelvű kifejezések jelennek meg. >>> Ez nem hiba.

