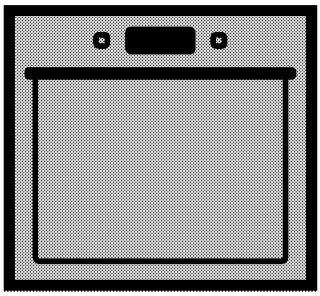
# Beépített sütő

## Használati útmutató



BIR35400XMS

**HU | BG**

285.4438.82/R.AH/09.07.2019/6-4
7768386702

**A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!**

Kedves Vásárlónk!
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.
Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.
Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

**Jelmagyarázat**

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.

Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.

Áramütés veszélye.

Tűz kialakulásának veszélye.

Forró felület.

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

CE

## 1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások ....4
Elektromos biztonság ....4
Termékbiztonság ....5
Rendeltetés ....7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve....7
A régi termék leselejtezése....8
A csomagolóanyag kidobása....8

## 2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés....9
A csomag tartalma....10
Műszaki adatok....11

## 3 Beszerelés 12

Üzembe helyezés előtt....12
Üzembe helyezés és csatlakoztatás....13
A régi termék leselejtezése....14

## 4 Elkészítés 16

Energiatakarékossági tippek....16
Első használat....16
Időbeállítás....16
A készülék első tisztítása....16
Első bekapcsolás ....16

## 5 A sütő működtetése 18

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről.... 18
Az elektromos sütő használata .... 18
Működési módok.... 18
A sütő vezérlő egységének működtetése.... 20
Sütési időtáblázat .... 24
A grillsütő működtetése .... 27
Sütési idő táblázat grillezéshez .... 27

## 6 Karbantartás és tisztítás 29

Általános tájékoztató.... 29
A vezérlőpult tisztítása .... 29
A sütő tisztítása.... 29
A sütő ajtajának eltávolítása.... 31
Az ajtó belső üvegének eltávolítása.... 31
A sütő lámpájának cseréje .... 32

## 7 Hibaelhárítás 34

## 1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

### Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
  Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
  Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kékikönyvet, termék cimkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

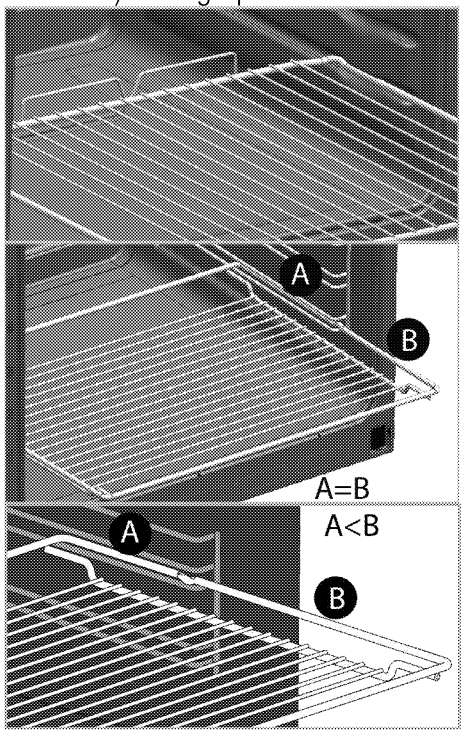
konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

## Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemlő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)
  A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
  Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph




- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló

textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:
- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

## Rendeltetés
- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

## Biztonsági előírások gyermekekre nézve
- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

## A régi termék leselejtezése

**A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**

A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).
A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

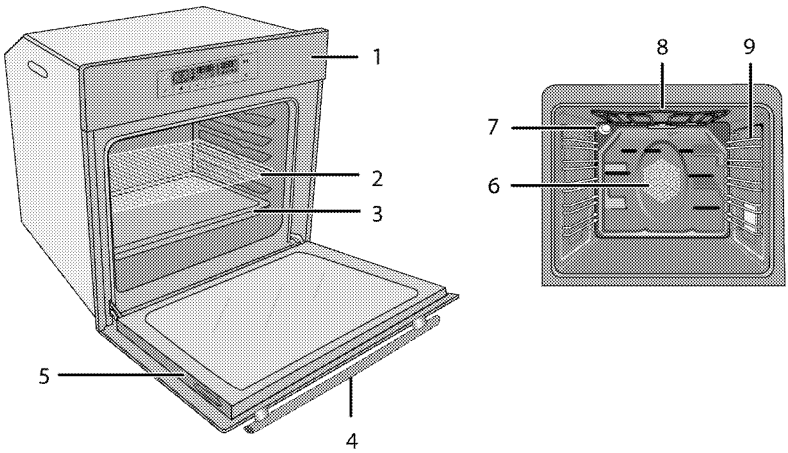
**Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:**
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

## A csomagolóanyag kidobása

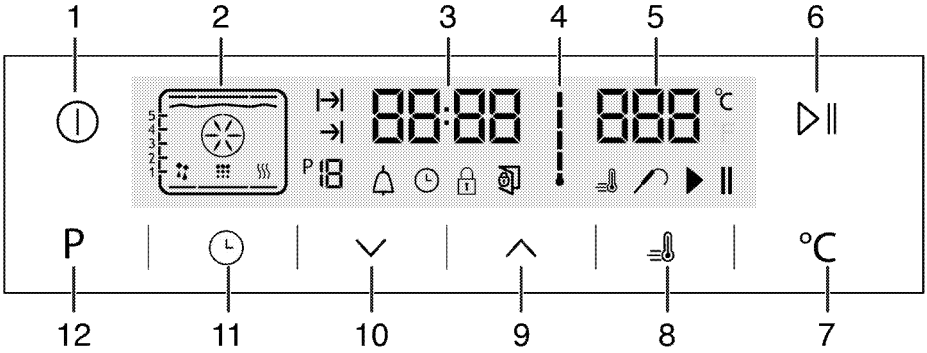
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

# 2 Általános tájékoztató

## Áttekintés




1 Vezérlőpanel
2 Sütőrács
3 Tálca
4 Fogó
5 Ajtó
6 Ventillátor-motor (lemezacél mögött)
7 Lámpa
8 Felső melegítő elem
9 Polc elhelyezése

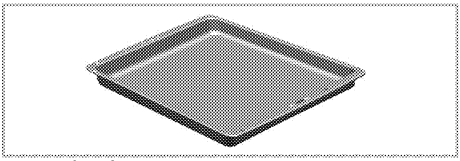



1 Be- / Kikapcsoló gomb
2 Funkció kijelző
3 Aktuális idő kijelző mező
4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
5 Hőmérséklet-kijelző mező
6 Sütés elindítása/leállítása gomb
7 Hőmérséklet beállító gomb
8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
9 Plusz gomb
10 Mínusz gomb
11 Beállító gomb
12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

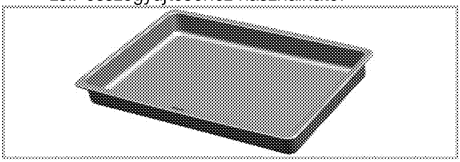
## A csomag tartalma

A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

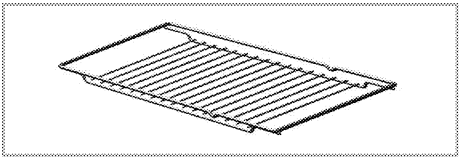
1. **Használati útmutató**
2. **Hagyományos tálca**
   Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültekhez használható.

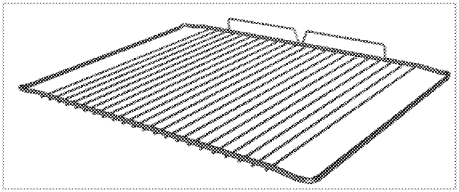


3. **Mély tálca**
   Tésztákhoz, nagyobb sültekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.

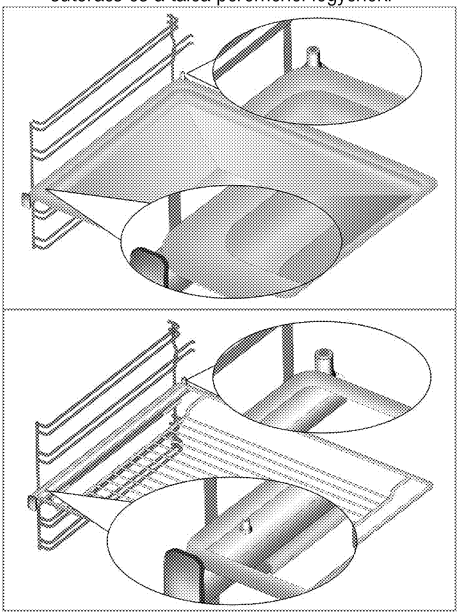


4. **Grillrács**
   Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.





5. **A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**
   A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



## Műszaki adatok

| | |
|---|---|
| Feszültség/frekvencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Teljes energiafogyasztás | 3.1 kW |
| Vezeték típus / keresztmetszet | percH05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Külső méretek (magasság/szélesség/mélység) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység) | **590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm |
| Fő sütő | **Többfunkciós sütő** |
| Belső lámpa | 15/25 Szélesség |
| Grill áramfogyasztás | 2.2 kW |

# Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.
Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszerelés, oldal 12*.

A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

# 3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszítheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

**VESZÉLY:**
Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

**VESZÉLY:**
A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be.
A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

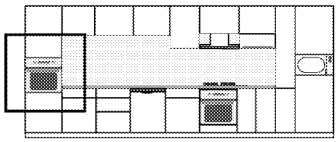
## Üzembe helyezés előtt

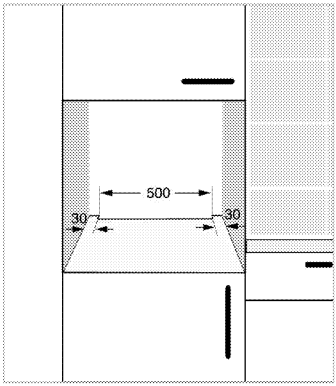
A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

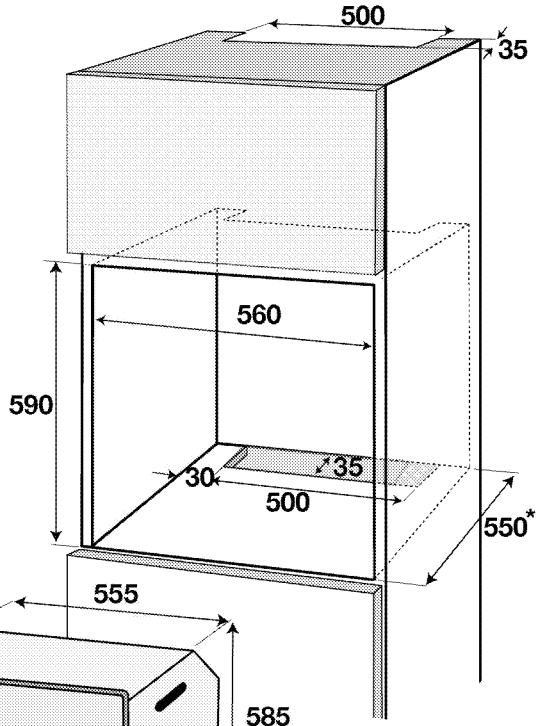
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállónak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítson el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútornak meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknek. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.

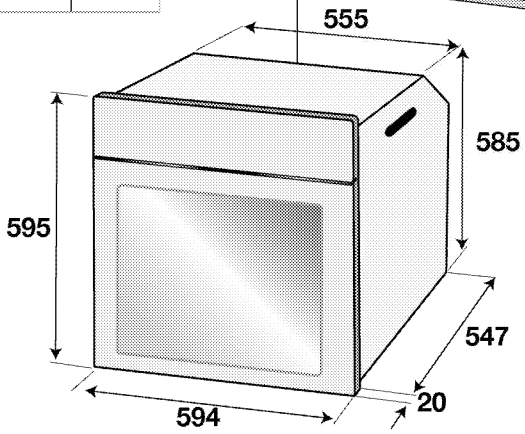
Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.






* perc

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

**Elektromos csatlakoztatás**

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

**VESZÉLY:**
A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

**VESZÉLY:**
A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sárült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

**VESZÉLY:**
Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

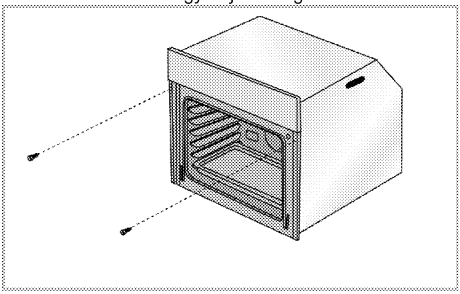
A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

### A termékek beszerelése

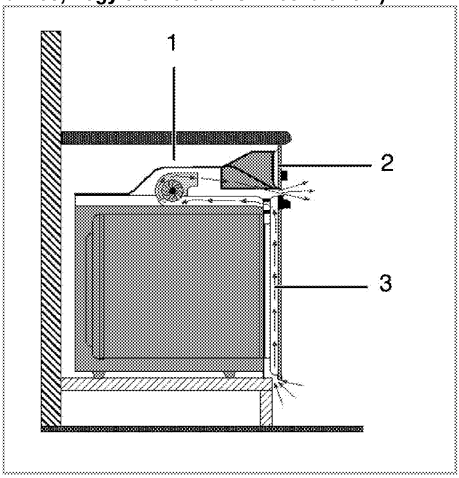
1. Illessze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

**Hűtőventillátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**




1 Hűtő ventillátor
2 Vezérlőpanel
3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

A sütő lekapcsolását követően a hűtőventillátor még körülbelül 20-30 percig működik.
Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

### Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

## A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a

sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.

- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.

Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

# 4 Elkészítés

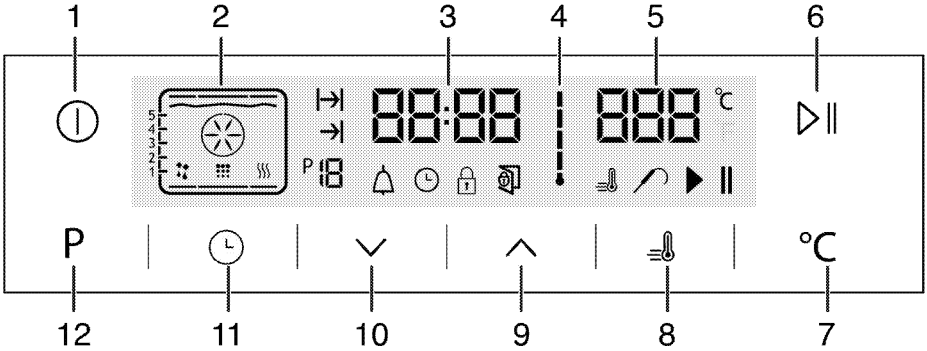
## Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.

## Első használat

### Időbeállítás




1 Be- / Kikapcsoló gomb
2 Funkció kijelző
3 Aktuális idő kijelző mező
4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
5 Hőmérséklet-kijelző mező
6 Sütés elindítása/leállítása gomb
7 Hőmérséklet beállító gomb
8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
9 Plusz gomb
10 Mínusz gomb
11 Beállító gomb
12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

1. A sütő kezdeti beüzemelésénél a ⏲ szimbólum jelenik meg, érintse meg a ∧ / ∨ billentyűket az idő beállításához.
2. Hagyja jóvá a beállítást a ⏲ szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

Ha nem állítja be az aktuális időt, az időkijelző 12:00-ról indulva folyamatosan növekszik. A ⏲ megjelenik, ez jelzi, hogy az aktuális idő nincs beállítva. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

### A készülék első tisztítása

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

### Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

**FIGYELMEZTETÉS**
A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

### Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 18*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 18*

### Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 27*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 27*

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

# 5 A sütő működtetése

## Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről

**FIGYELMEZTETÉS**
A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

**VESZÉLY:**
A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.
A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

**Tippek sütéshez**

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

**Tippek roston sütéshez**

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejárta után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

**Tippek grillezéshez**

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácson vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

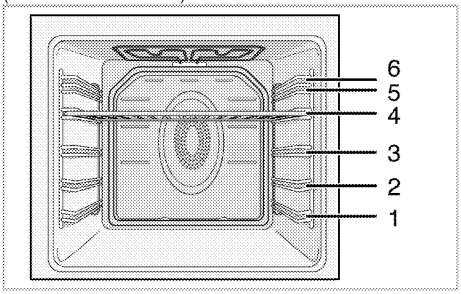
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

## Az elektromos sütő használata

**Az elektromos sütő kikapcsolása**

**Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)**

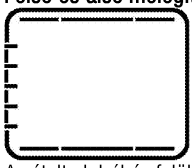
Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.
A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni.
(Modellenként eltérő.)




**Működési módok**

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

1. **Felső és alsó melegítés**

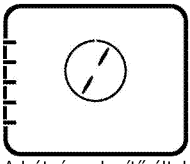


Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.
A kijelzőn megjelenik a megfelelő rácsmagasság.

2. **Légkeveréses alsó/felső sütés**

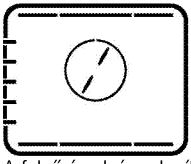
Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.

3. **Szörf funkció**



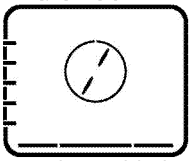
A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

4. **"3D" funkció**



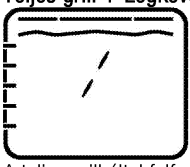
A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

5. **Pizza funkció**



Az alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Pizzasütéshez alkalmas.

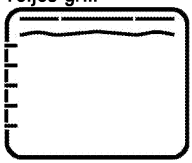
6. **Teljes grill + Légkeverés**



A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

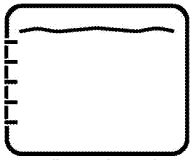
7. **Teljes grill**



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

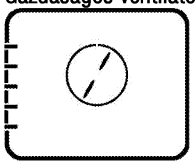
8. **Grill**



A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.

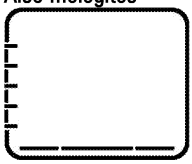
- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

9. **Gazdaságos ventilátoros melegítés**



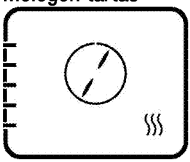
Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik.
A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "**Gazdaságos ventilátoros melegítés**" táblázatban találja.

10. **Alsó melegítés**



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

11. **Melegen tartás**

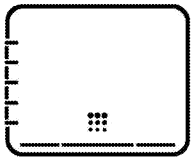


Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.

12. **Ventilátorral működik**

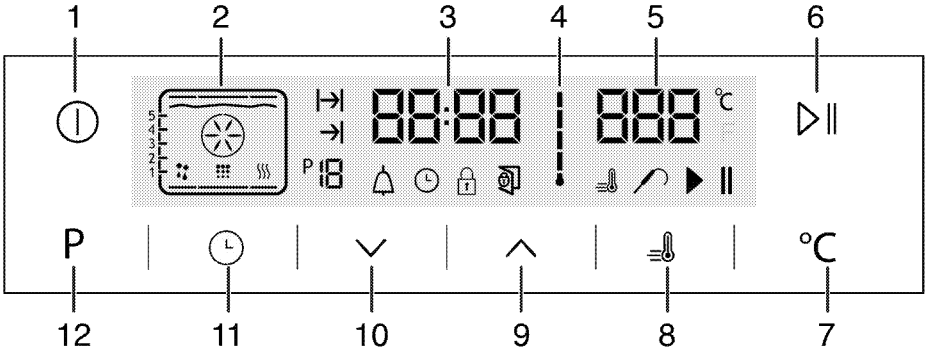
A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

13. **Könnyű gőztisztítás**
**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.

**A sütő vezérlő egységének működtetése**

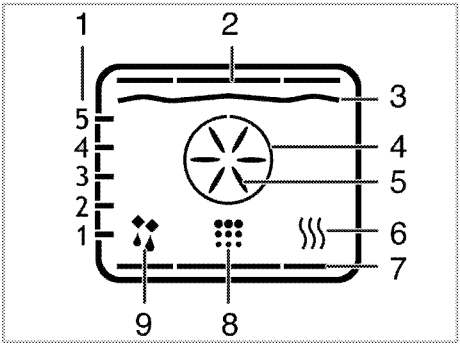



1 Be- / Kikapcsoló gomb
2 Funkció kijelző
3 Aktuális idő kijelző mező
4 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
5 Hőmérséklet-kijelző mező
6 Sütés elindítása/leállítása gomb
7 Hőmérséklet beállító gomb
8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
9 Plusz gomb
10 Mínusz gomb
11 Beállító gomb
12 Funkció kijelzőre visszatérés gomb

: Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
: Húspróba szimbólum
: Sütés szüneteltetése szimbólum
: Sütés indítása szimbólum

**Funkciótáblázat:**
A sütővel használható működési funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja.

: Sütési idő szimbólum
: A sütési idő vége szimbólum
: Funkció gomb
: Riasztási szimbólum
: Óra szimbólum
: Billentyűzár szimbólum
: Nyitott ajtó szimbólum




1 Polc elhelyezése
2 Felső melegítő
3 Grill melegítő
4 Hőfokozó
5 Turbó légkeverés
6 Melegen tartás
7 Alsó melegítő
8 Tisztítási állapot
9 Ventilátorral működik

A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

| Funkciótáblázat | Javasolt hőmérséklet (°C) | Hőmérsékleti intervallum (°C) |
|---|---|---|
| Felső és alsó melegítés | 200 | 40-280 |
| Légkeveréses alsó/felső sütés | 175 | 40-280 |
| Szörf | 180 | 40-280 |
| "3D" funkció | 205 | 40-280 |
| Pizza funkció | 210 | 40-280 |
| Ventilátor melegítésű nagy grill | 200 | 40-280 |
| Teljes grill | 280 | 40-280 |
| Alacsony grill | 280 | 40-280 |
| Gazdaságos ventilátoros melegítés | 180 | 160-220 |
| Alsó melegítés | 180 | 40-220 |
| Melegen tartás | 60 | 40-100 |
| *A pirolitikus öntisztító funkcióval (pirolízissel) rendelkező modelleknél a hőmérsékletet 310°C-ig lehet állítani. | | |

280°C és a feletti hőmérsékleten a sütő legfeljebb 2 óráig üzemel.

Biztonsági okokból a melegen tartást leszámítva a maximálisan beállítható sütési idő minden funkció esetében 6 óra.
Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

Miközben a beállításokat végzi, az órán villognak a megfelelő ábrák.

Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.

A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

## A sütő működtetése

1. A sütő kinyitásához érintse meg kb. 2 másodpercre a ⏻ billentyűt.

» A sütő bekapcsolását követően megjelenik a kijelzőn az első működési funkció. Ebben a módban beállítható az üzemmód, a sütési idő, a sütési idő vége és a Bootser (gyors felmelegítés) funkció.

A sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol ha semmit sem állít be a kijelzőn.

## Manuális sütés a hőmérséklet és a működési funkció kiválasztásával

Süthet úgy is, hogy kiválasztja az elkészítendő ételnek megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót, manuális vezérléssel, a sütés időtartamának beállítása nélkül.

1. Miután a ⏻ gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a ∧/∨ billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ℃ gomb megérintésével.

» Az ℃ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ∧/∨ billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ℃ billentyű megérintésével.
6. Tegye be az edényt a sütőbe.
7. Ha megfelelő a hőmérséklet és a működési funkció, érintse meg a ▶‖ billentyűt a sütés megkezdéséhez. A ▶ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

8. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel manuális sütésre állította a főzési idő megadása nélkül. A ▶ ‖ billentyű ismételt megnyomásával fejezheti be a sütést.

» A sütő befejezi a sütést, és megjelenik a kijelzőn a ‖ szimbólum.

9. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ⏻ gombot a sütő bezárásához.

**Sütés a sütési idő beállításával:**

Biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsoljon, ha kiválasztja az ételnek megfelelő hőmérsékletet és a működési funkciót, és beállítja a sütési időt, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ⏻ gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a ∧/∨ billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ℃ gomb megérintésével.

» Az ℃ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ∧/∨ billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ℃ billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a 🕒 billentyűt, amíg a |→| szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a ∧/∨ billentyűkkel, és hagyja jóvá a 🕒 billentyű megérintésével.

» A sütési idő beállítása után a |→| szimbólum folyamatosan látszik.

8. Tegye be az edényt a sütőbe.
9. Érintse meg a ▶ ‖ billentyűt a sütés elkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, a működési funkciót és a sütési időt. A ▶ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

10. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az **"End"** felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.
11. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

**Sütési idő beállítása későbbi időpontra:**

Biztosíthatja, hogy a sütő automatikusan elinduljon és kikapcsoljon az ételnek megfelelő hőmérséklet, működési funkció és sütési idő beállításával, és ha a sütési idő végét későbbi időpontra állítja, manuális vezérléssel és a sütés időtartamának meghatározása nélkül.

1. Miután a ⏻ gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. Válassza ki a működési funkciót a ∧/∨ billentyűkkel.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ℃ gomb megérintésével.

» Az ℃ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ∧/∨ billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ℃ billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a 🕒 billentyűt, amíg a |→| szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
7. Állítsa be a sütési időt a ∧/∨ billentyűkkel, és hagyja jóvá a 🕒 billentyű megérintésével.

» A sütési idő beállítása után a |→| szimbólum folyamatosan látszik.

8. Érintse meg a 🕒 billentyűt, amíg a →| szimbólum, mely a sütési idő végét jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
9. Állítsa be a sütési időt a ∧/∨ gombokkal, és hagyja jóvá a beállítást a 🕒 billentyű megérintésével.

» Attól kezdve, hogy beállította a sütési idő végét, a →| szimbólum folyamatosan látszani fog a kijelzőn.

10. Tegye be az edényt a sütőbe.
11. Érintse meg a ▶ ‖ billentyűt a sütés megkezdéséhez, ha beállította a hőmérsékletet, működési funkciót, sütési időt és a sütési idő végét. A ▶ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja. A kiválasztott működési mód aktiválódik,

amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

12. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az **"End"** felirat jelenik meg hangjelzés kíséretében.
13. A riasztást bármely gomb megérintésével leállíthatja.

» A riasztás elcsendesül, és a sütő automatikus működése leáll.

Ha törölni szeretne egy már beállított sütési időt vagy a sütési időt plusz a sütési idő végét, ismét be kell állítania a sütési időt.

**A Bootser (erősítő) beállítása (Gyors előmelegítés)**

A Bootser (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.

A Booster funkció nem választható olvasztás, gazdaságos ventilátoros melegítés ,melegen tartás és tisztítás funkció esetén. Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

1. Érintse meg a billentyűt a hőmérséklet, a működési funkció, a sütési idő és a sütési idő vége beállítását követően.

» A szimbólum ezt követően folyamatosan látszik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció bekapcsol.
» A Bootser szimbólum eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Bootser funkció előtti működésre.

2. Érintse meg a billentyűt ismét a booster funkció kikapcsolásához.

» A szimbólum eltűnik, és a booster (gyors előmelegítés) funkció kikapcsol.

**Az elektromos sütő kikapcsolása**

Érintse meg a billentyűt a sütő kikapcsolásához.

**A billentyűzár bekapcsolása**

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az **"On"** felirat jelenik meg és a szimbólum égve marad. Hagyja jóvá a megérintésével.

Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

**A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a**

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az **"On"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Kapcsolja ki a billentyűzárat a billentyűvel.

» A kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat, ha kikapcsolta a billentyűzárat. Hagyja jóvá a megérintésével.

Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. Áramkimaradás esetén a billentyűzár beállításai nem törlődnek.

**Az ébresztőóra beállítása**

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.
A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a szimbólum a kijelzőn.

A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a / billentyűkkel állíthatja be.

» A riasztási idő beállítása után a szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

3. A riasztási idő végén a szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

**A figyelmeztető jelzés kikapcsolása**

1. A hangjelzéses riasztás 2 percen át szól. A hangjelzéses riasztás leállításához nyomja meg bármelyik billentyűt.

» A hangjelzéses riasztás elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

**A riasztás törlése:**

1. Érintse meg a billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: **"00:00"**.

Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

### A pontos idő módosítása

1. Érintse meg a ⏲ billentyűt rövid időközönként, amíg a ⏲ szimbólum meg nem jelenik a képernyőn.
2. Az idő beállításához nyomja meg a ∧ / ∨ billentyűket.
3. Hagyja jóvá a beállítást a ⏲ szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.

Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.

### Hangerő beállítása

1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a ⏲ gombot, amíg a **„VOL"** felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a ∧ / ∨ gombokat az L0, L1 vagy L2 dallam kiválasztásához.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a ⏲ gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg

### Az Eco világítás beállítása

1. Amikor a sütő készenléti módban van, érintse meg rövid időközönként újra és újra a ⏲ gombot, amíg az **„LP"** felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a ∧ / ∨ gombokat a Be vagy az Eco opció kiválasztásához.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a ⏲ gombot, vagy várjon 4 másodpercig úgy, hogy egyetlen gombot sem érint meg
4. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás folyamatosan bekapcsol, ha a Be opciót választja.
5. Amikor készenléti módban a sütő ajtaja nyitva van, illetve működés közben a világítás bekapcsol, majd 15 másodpercet követően kikapcsol, ha az ECO opciót választja.

Ha működés közben megérinti bármelyik gombot (kivétel: ⏻ és 🌡 gombok), a világítás bekapcsol, majd 15 másodperc után kikapcsol.

### Sütési időtáblázat

A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

### Sütés és roston sütés

Az első sín a sütő **alsó** sínje.

| Étel | Tepsik száma | Használható kiegészítők | Működési mód | A sín helyzete | Hőmérséklet ( °C ) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tálcában készült sütemények | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Sütőformában készült sütemények | Egy tálca | Sütőforma a grillrácsra** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Aprósütemény | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tálca | 1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 | 150 | 30 ... 45 |
| | 3 tálca | 1-Mély tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 30 ... 45 |
| Piskóta | Egy tálca | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Egy tálca | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** | | 3 | 150 | 35 ... 45 |
| | 2 tálca | 1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Aprósütemény | Egy tálca | Süteményes tálca* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 tálca | 1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 | 170 | 35 ... 45 |
| | 3 tálca | 1-Mély tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 - 5 | 170 | 35 ... 45 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Süteménytészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 tálca | 1-Süteményes tálca*<br>5-Hagyományos tálca* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 tálca | 1-Mély tálca*<br>3-Süteményes tálca*<br>5-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Gazdag tészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 tálca | 1-Süteményes tálca*<br>3-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 tálca | 1-Mély tálca*<br>3-Süteményes tálca*<br>5-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| Kelt tészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna | Egy tálca | Üveg/fém négyszögletű edény a grillrácsra** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Marha steak (egész) / Rostelyos | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 25 perc<br>250/max majd<br>180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Báránycomb (ragu) | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 25 perc<br>250/max majd<br>190 | 70 ... 90 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 25 perc<br>250/max majd<br>190 | 60 ... 80 |
| Sült csirke (1,8-2 kg) | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 15 perc<br>250/max majd<br>180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 2 | 15 perc<br>250/max majd<br>180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Pulyka (5.5 kg) | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 1 | 25 perc<br>250/max majd<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 1 | 25 perc<br>250/max majd<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Hal | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.
***** Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.
****** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

## Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

| Étel | Tepsik száma | Használható kiegészítők | Működési mód | A sín helyzete | Hőmérséklet ( °C ) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Omlós tészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 tálca | 1-Hagyományos tálca*<br>3-Süteményes tálca* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 tálca | 1-Hagyományos tálca*<br>3-Süteményes tálca*<br>5-Mély tálca* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Aprósütemény | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Egy tálca | Hagyományos tálca* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tálca | 1-Süteményes tálca*<br>3-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 | 150 | 30 ... 45 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 tálca | 1-Mély tálca*<br>3-Süteményes tálca*<br>5-Hagyományos tálca* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 30 ... 45 |
| Piskóta | Egy tálca | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Egy tálca | 26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** | | 3 | 150 | 35 ... 45 |
| | 2 tálca | 1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**<br>4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a sütéményes tálcára** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Almás pite | Egy tálca | 20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** | | 2 | 180 | 55 ... 65 |
| | Egy tálca | 20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** | | 3 | 180 | 50 ... 60 |
| | 2 tálca | 2-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**<br>4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a sütéményes tálcára** | | 2 - 4 | 180 | 50 ... 60 |

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.
** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

## Gazdaságos ventilátoros melegítés

A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.

A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót.

| Étel | Tepsik száma | Használható kiegészítők | A sín helyzete | Hőmérséklet ( °C ) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény | Egy tálca | Hagyományos tálca* | 3 | 160 | 40 ... 50 |
| Aprósütemény | Egy tálca | Hagyományos tálca* | 2 | 200 | 30 ... 35 |
| Süteménytészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | 2 | 200 | 40 ... 45 |
| Gazdag tészta | Egy tálca | Hagyományos tálca* | 2 | 200 | 40 ... 45 |

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

## Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

## Tippek tésztasütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

### Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtál kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

### A legjobb sütési eredmény érdekében (Ventillátoros funkció/Ventillátoros melegítés/Szörf funkció):

- A funkció által biztosított homogén hőeloszlásnak köszönhetően a sűrűbb tésztákat, sütőpapírban készült süteményeket vagy kekszeket egyszerre akár 2 vagy akár 3 tálcán is elkészítheti.
- A nedves tésztából készült ételeket egyszerre 2 tálcán is készítheti, pl. almás pite és gyümölcstorta.
- A sok nedvességet tartalmazó ételek, vagy élesztős tészta egyetlen tálcában való elkészítése növeli az eredményességet. Olyan, nagyobb mennyiségű ételek készítése esetén, melyek az oldalsó hő hatására megemelkednek, homogénebb sütés érhető el. Ezt a funkciót a hagyományos sütők nem tartalmazzák.
- A többtálcás sütési funkció segítségével idő és energia takarítható meg, emellett pedig tökéletes sütési eredmények érhetők el.

## A grillsütő működtetése

**FIGYELMEZTETÉS**
Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

### A grill bekapcsolása

1. Miután a ⏻ gomb megérintésével kinyitotta a sütőt, megjelenik az első működési funkció.
2. A ∿/∿ megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
3. Ha szeretné módosítani a működési funkcióhoz javasolt hőmérsékletet, engedélyezze a hőmérséklet mezőt a ℃ gomb megérintésével.

» Az ℃ szimbólum villog.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ∿/∿ billentyűkkel.
5. Hagyja jóvá a hőmérsékleti beállítást a ℃ billentyű megérintésével.
6. Érintse meg a ▶ ⏸ billentyűt a grillezés megkezdéséhez, amennyiben beállította a megfelelő hőmérsékletet és működési funkciót. A ▶ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

» A sütő készen áll a kívánt funkcióban való működésre, belső hőmérséklete a kiválasztott értékre melegszik. Sorban kigyulladnak a belső hőmérsékletet jelző szimbólum fokozatai, ahogy a belső hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet. A további aktív melegítők és a javasolt tepsi helyzet a funkció kijelzőn jelenik meg.

7. A grillezést a ▶ ⏸ gomb ismételt megnyomásával állíthatja le.

» A sütő leállítja a grillezést, és a kijelzőn megjelenik a ⏸ szimbólum.

### A grill kikapcsolása

1. Érintse meg kb. 2 másodpercre a ⏻ gombot a sütő bezárásához.

A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

### Sütési idő táblázat grillezéshez

### Grillezés elektromos grillel

| Élelmiszer | Használható kiegészítők | A sín helyzete | Javasolt hőmérséklet (°C)** | Sütési idő (kb.) |
|---|---|---|---|---|
| Hal | Grillrács | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Szeletelt csirke | Grillrács | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Bárányborda | Grillrács | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Marhasült | Grillrács | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Borjúborda | Grillrács | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Toast kenyér * | Grillrács | 4 | 250/max | 1...3 min. |

# vastagságtól függ
*5 percig melegítse elő
**Ha a terméke grillezési hőmérsékletét nem lehet beállítani, a grill a maximális hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

| Élelmiszer | Használható kiegészítők | A sín helyzete | Hőmérséklet ( °C ) | Sütési idő (kb. érték percekben) |
|---|---|---|---|---|
| Kenyerpirítás | Grillrács | 4 | 250/max | 1...3 perc |
| Húsgolyók (marhahús) - 12 darab | Grillrács | 4 | 250/max | 25...35 perc |
| **A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.**<br>**Minden típusú étel roston sütése esetén 5-6 perc előmelegítés javasolt.** | | | | |

# 6 Karbantartás és tisztítás

## Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

**VESZÉLY:**
Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

**VESZÉLY:**
Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

## A vezérlőpult tisztítása

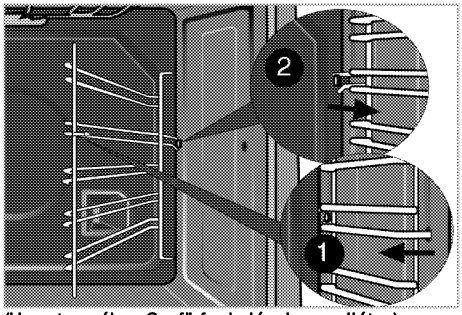
A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.

Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

## A sütő tisztítása

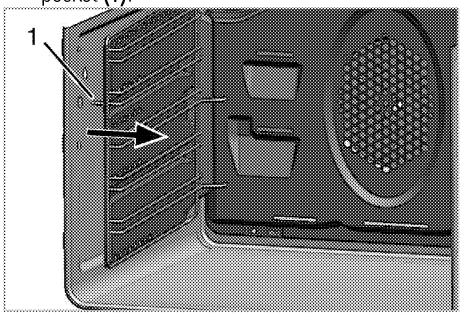
**Az oldalfalak tisztítása(Modellenként eltérő.) (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.




**(Ha a terméke „Surf" funkcióval van ellátva)**

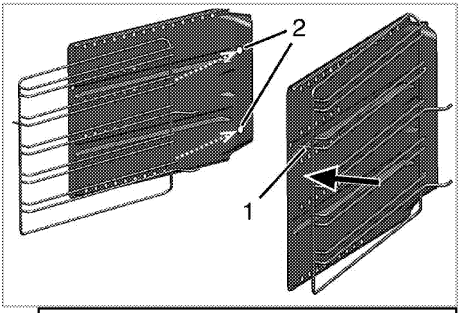
1. Felszerelt oldalfal esetében a nyíl irányába meghúzva távolítsa el az oldalrácson található pöcköt **(1)**.




2. Maga felé húzva szerelje le teljesen az oldalrácsot és az oldalfalat.
3. Húzza ki az oldalsó keretet a sütő falán lévő lyukakból (2).

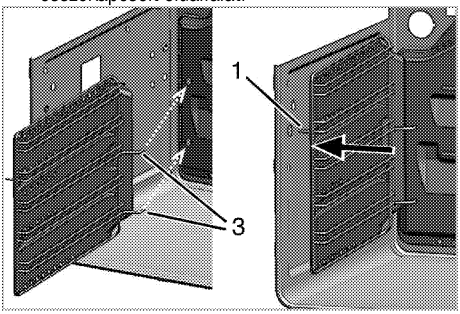
Az oldalfal mögött található lyukak száma és a tartórács mérete a termék modelltől függően változhat.

4. Az oldalrács és oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
5. Az oldalfal hátoldalán található nyílásokba (2) belehúzva helyezze vissza az oldalrácsot.




Ha a flexi teleszkópos jellemzője a terméket; van egy lyuk a hátsó surf oldalfal. Vidd oldalán állvány húzva a lyukat.

6. Az oldalfalon található pöcök (1) meghúzásával kapcsolja össze az oldalrácsot az oldalfallal.
7. Az ábrán látható módon a pöcköket (3) a lyukakba húzva helyezze vissza az oldalráccsal összekapcsolt oldalfalat.

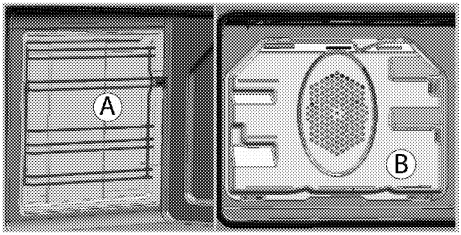



8. Az ábrán látható módon helyezze a pöcköt **(1)** az oldalrácshoz.

Ellenőrizze, hogy az oldalrácsot és az oldalfalat megfelelően helyezte-e vissza.

**Katalitikus falak**
**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

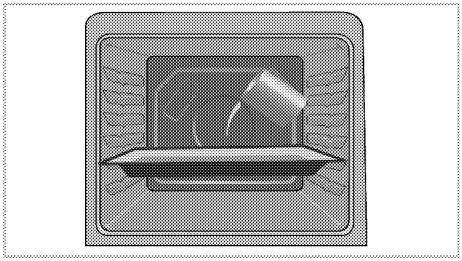
A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.




**Gőztisztítás könnyen**
**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

**A sütőajtó tisztítása**

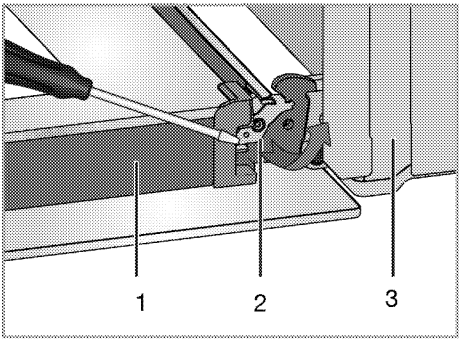
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

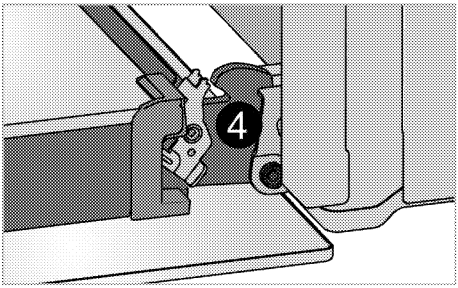
Az első ajtó belső üvege a könnyű tisztíthatóság érdekében bevonattal rendelkezik. Az üvegfelület tisztításához ne használjon, durva súrolószereket vagy kemény fémből készült kaparóeszközt, mert azok felületi karcolást okozhatnak. Ez pedig tönkre teheti az bevonatot.

## A sütő ajtajának eltávolítása

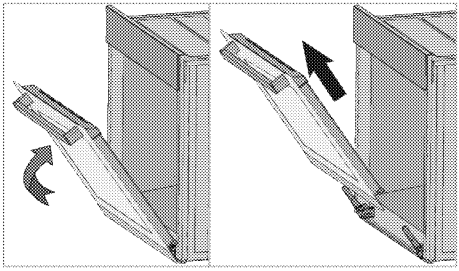
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.




1 Ajtó
2 Csuklós zár(zárt helyzet)
3 Sütő
4 Csuklós zár(nyitott helyzet)




3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

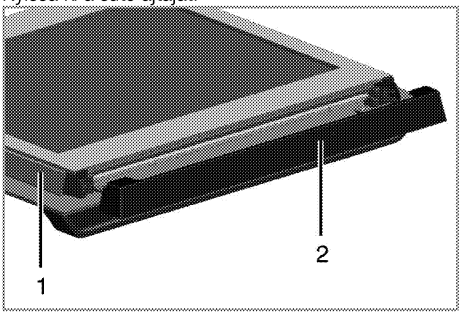
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

## Az ajtó belső üvegének eltávolítása

**(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)**

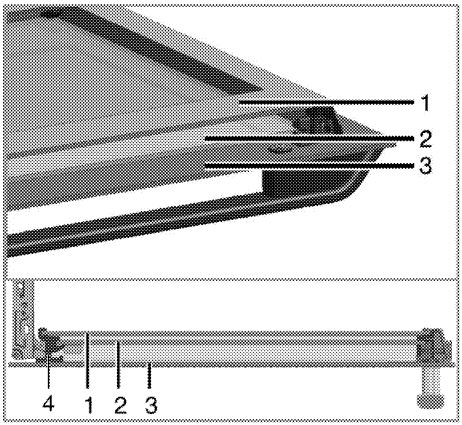
Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

Nyissa ki a sütő ajtaját.



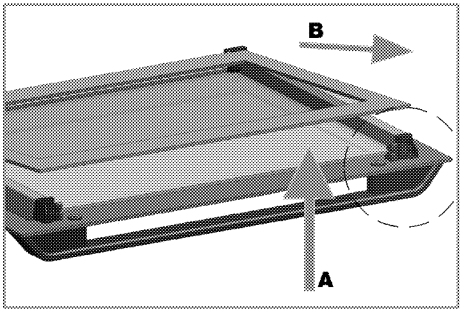

1 Keret
2 Műanyag elem

Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.

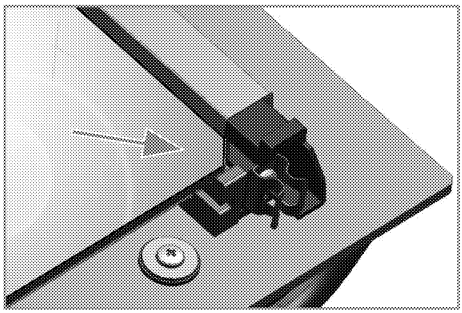



1 Legbelső üvegpanel
2 Belső üvegpanel
3 Külső üvegpanel
4 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó

Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt (1) az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba.
Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.




Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése.
Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).



A belső üvegpanelt (2) a legbelső üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpanel felé nézzen.
Fontos, hogy a belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattanó hangot halljon.

## A sütő lámpájának cseréje

**VESZÉLY:**
A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 11* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.

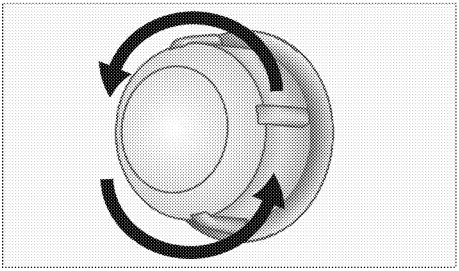
A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

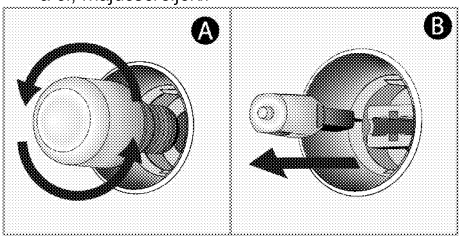
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenálniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

**Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:**

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



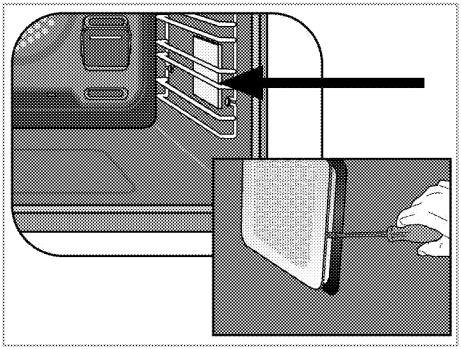
3. Ha azönsütőjeazalábbiábránlátható (A) típusúlámpával van felszerelveakkorazábránláthatómódonforgatássaltá volítsa el éscseréljeki. Ha (B) típusúakkorazábránláthatómódonhúzzakiéstávolíts a el, majdcseréljeki.



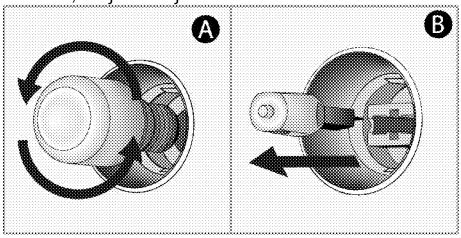

4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

**Amennyiben a sütője négyzet alakú lámpával rendelkezik:**

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A leírt módon távolítsa el a tartókat. Lásd *A sütő tisztítása, oldal 29*.



3. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el az üveg burkolatot.
4. Ha azönsütőjeazalábbiábránlátható (A) típusúlámpával van felszerelveakkorazábránláthatómódonforgatássaltá volítsa el éscseréljeki. Ha (B) típusúakkorazábránláthatómódonhúzzakiéstávolíts a el, majdcseréljeki.




5. Szerelje vissza a védőburkolatot, majd a tartókat.

# 7 Hibaelhárítás

**A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben**.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

**A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.**

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

**A termék nem működik.**

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

**A sütővilágítás nem működik.**

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

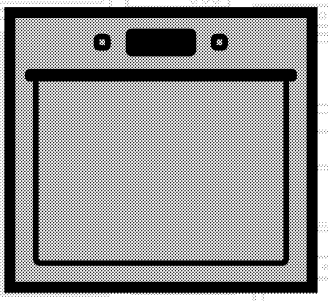
**A sütő nem melegít.**

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

# Вградена фурна

## Ръководство за употреба



BG

**Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.**

Уважаеми купувачо,
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.
Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

**Обяснение на символите**
В това ръководство са използвани следните символи:

Важна информация или полезни съвети за употреба.

Предупреждение за риск за живота или имуществото.

Предупреждение за токов удар.

Предупреждение за риск от пожар.

Предупреждение за гореща повърхност.

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

CE

## 1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност ....4
Електрическа безопасност....5
Безопасност при използването на продукта....6
Предвидена употреба ....8
Безопасност за децата....8
Изхвърляне на остарелия продукт....9
Изхвърляне на опаковъчните материали ....9

## 2 Основна информация 10

Общ преглед ....10
Съдържание на пакета....11
Технически спецификации....12

## 3 Монтаж 13

Преди монтажа....13
Инсталация и свързване....14
Бъдещо транспортиране....16

## 4 Подготовка 17

Съвети за спестяване на енергия....17
Първо ползване ....17
Настройка на часа....17
Първоначално почистване на уреда....17
Първоначално загряване ....18

## 5 Как да работите с фурната 19

Основна информация за готвене, печене и грила ....19
Как да работите с електрическата фурна ....19
Режими на работа ....20
Как да работите с контролера на фурната....22
Таблица с времето за готвене....26
Как да работите с грила ....30
Готварска плоча за печене....30

## 6 Поддържане и грижа 31

Обща информация....31
Почистване на контролния панел....31
Почистване на фурната....31
Сваляне на вратата на фурната ....33
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата....33
Подмяна на лампата във фурната....34

## 7 Отстраняване на повреди 36

## 1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда п безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.
- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

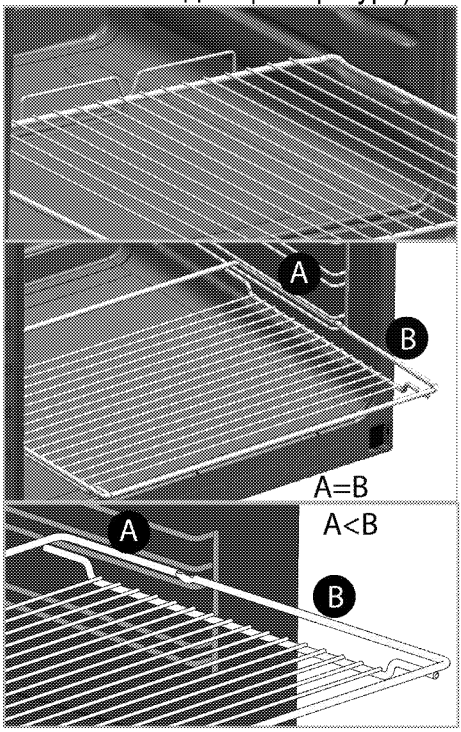
- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.

- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бущона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.) Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката

Важно е да поставите телеския рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете телеския рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).




- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÜПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.

## Изхвърляне на остарелия продукт

**Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:**

Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

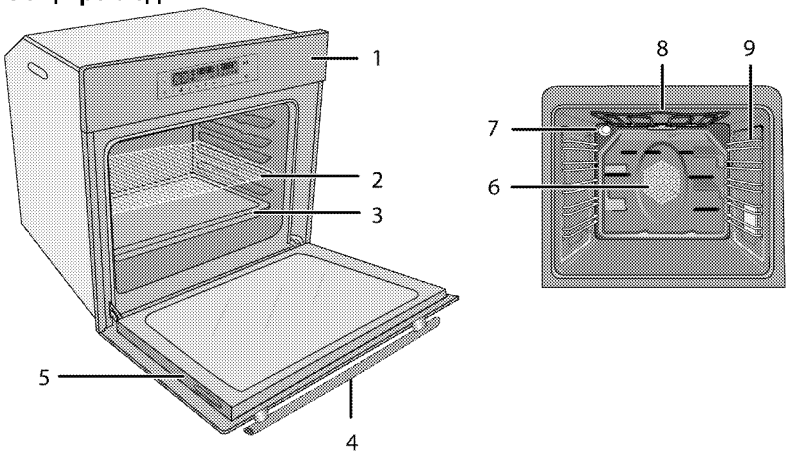
**Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:** Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани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

## Изхвърляне на опаковъчните материали

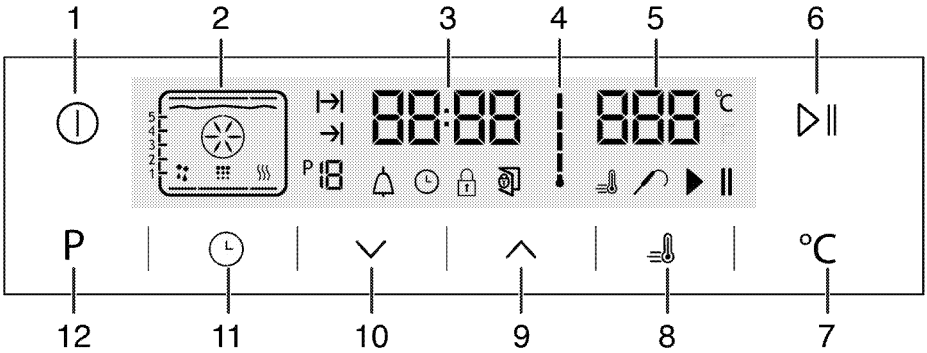
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги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

# 2 Основна информация

## Общ преглед




1 Контролен панел
2 Метална скара
3 Тава
4 Дръжка
5 Врата
6 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
7 Лампа
8 Горен нагревател
9 Положения на скарата

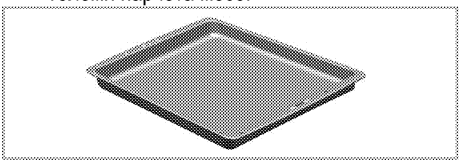



1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Дисплей функции
3 Поле на индикатора на текущото време
4 Символ за вътрешна температура във фурната
5 Поле-индикатор на температурата
6 Бутон старт/стоп готвене
7 Бутон за температурна настройка
8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
9 Бутон плюс
10 Бутон минус
11 Настройващ бутон
12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

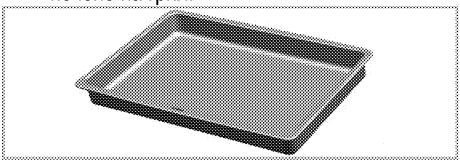
## Съдържание на пакета

Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

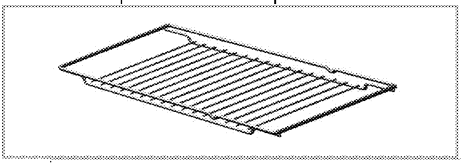
1. **Ръководство за употреба**
2. **Стандартна тава**
   Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.

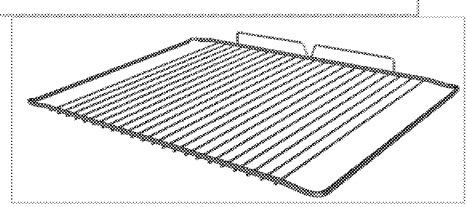


3. **Дълбока тава**
   Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.

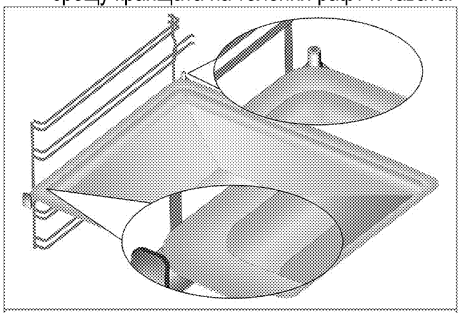


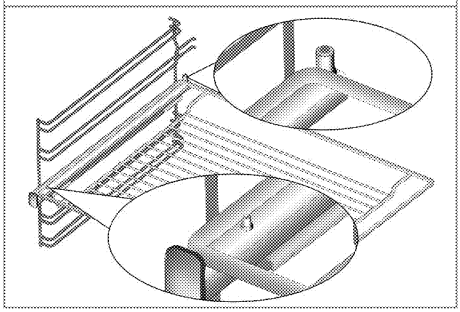
4. **Телена скара**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.





5. **Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**
   Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт
   Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичнита етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.





## Технически спецификации

| | |
|---|---|
| Волтаж/честота | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Обща консумация на енергия | 3.1 kW |
| Кабел тип/сечение | мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм$^2$ |
| Външни размери (височина/ширина/дълбочина) | 595 мм/594 мм/567 мм |
| Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина) | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм |
| Основна фурна | **Мултифункционална фурна** |
| Вътрешна лампа | 15/25 W |
| Енергийна консумация на грила | 2.2 kW |

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).
Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

** Виж. *Монтаж, стр. 13.*

Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

# 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

ОПАСНОСТ:
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

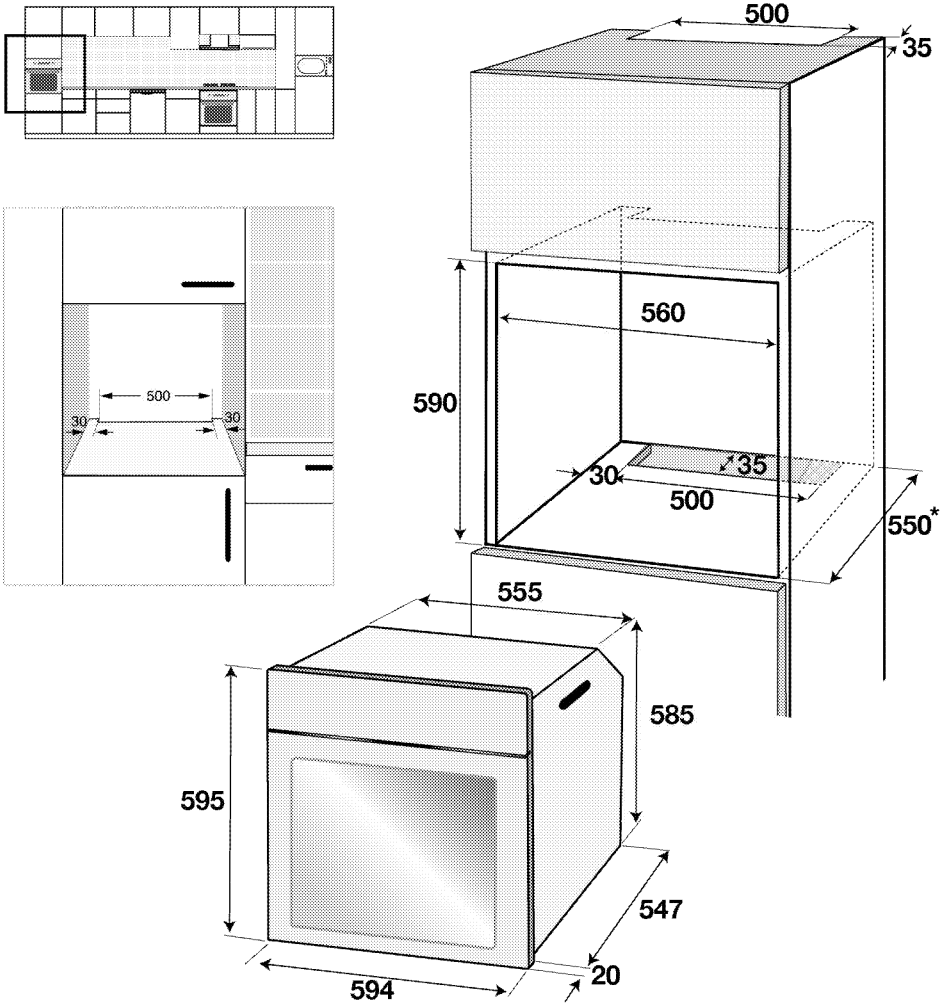
## Преди монтажа

Уредът е предназначен за монтираж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафовете трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуреда най-малко с двама човека.
- Хванете фурната за процепите за захващане от двете страни, за да я преместите.
- Преди да монтирате продукта, извадете всички материали и документи от вътрешността.
- Кухненските мебели трябва да отговарят на размерите, дадени на фигурата по-долу. В задната част на кухненската мебел трябва да се изреже отвор с размерите, дадени на фигурата по-долу, за да се осигури достатъчна вентилация.

Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.




* мин.

## Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

**Свързване към електричеството**

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

ОПАСНОСТ:
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващи кабел рябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата за да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

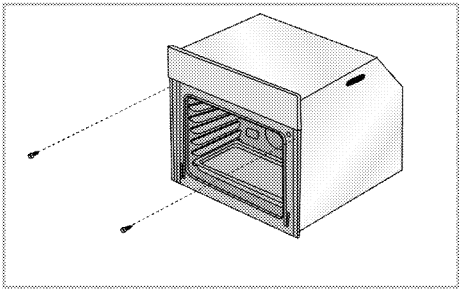
Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

Включете захранващият кабел в контакта.

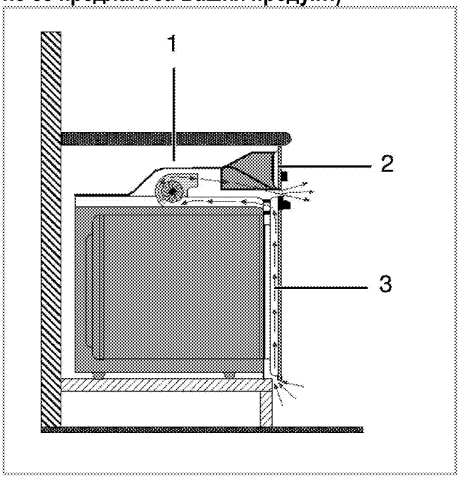
**Монтаж на продукта**

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.
След монтажа се уверете, че винтовете са достатъчно добре затегнати и фурната не се движи. Фурната може да се преобърне по време на употреба, ако не е монтирана съгласно инструкциите и ако винтовете не са достатъчно силно затегнати.

**За продукти с охлаждащ вентилатор (Може да не се предлага за Вашия продукт.)**




1 Охлаждащ вентилатор
2 Контролен панел
3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.
Ако сте готвили с програмиране на таймера на фурната, хлаждащият вентилатор ще се изключи в края на времето за готвене заедно с всички други функции.

**Финална проверка**

1. Работа с продукта
2. Проверете функциите.

## Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.

Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

# 4 Подготовка

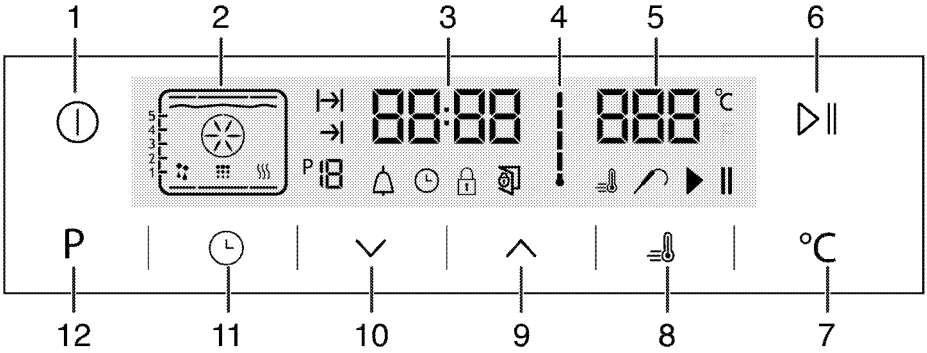
## Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.

## Първо ползване

### Настройка на часа




1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Дисплей функции
3 Поле на индикатора на текущото време
4 Символ за вътрешна температура във фурната
5 Поле-индикатор на температурата
6 Бутон старт/стоп готвене
7 Бутон за температурна настройка
8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
9 Бутон плюс
10 Бутон минус
11 Настройващ бутон
12 Бутон за връщане към функционалния дисплей

1. При началното стартиране на фурната светва символа ^ . Докоснете бутоните v, за да настроите часа.
2. Потвърдете настройката чрез докосване на символа 🕒 и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.

Ако не е зададено настоящото време, индикаторът на времето започва да се увеличава/да се движи напред от **12:00**. Символът 🕒 се активира, за да покаже, че е зададено настоящото време. Той изчезва веднага след задаване на времето.

### Първоначално почистване на уреда

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

**Първоначално загряване**

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

**Електрическа фурна**

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 19*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 19*

**Грил-фурна**

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 30*

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

# 5 Как да работите с фурната

## Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

ОПАСНОСТ:
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

**Съвети при печене**

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

**Съвети за изпичане**

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

**Съвети за запичане**

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

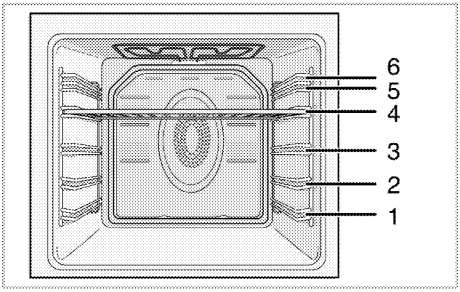
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

## Как да работите с електрическата фурна

**Изключване на електрическата фурна**

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.
Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.
(Варира в зависимост от модела на уреда.)



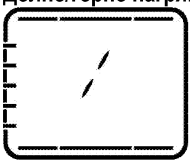

**Режими на работа**

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

1. **Горен и долен нагревател**

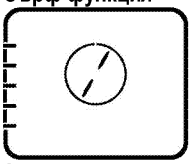
Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.
На екрана се изписват подходящите позиции на рафта.

2. **Долно/горно нагряване с вентилатор**



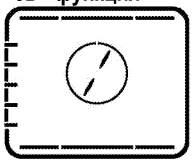
Затоплениият от горния и долния нагреватели въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Печете една тава.

3. **Сърф функция**



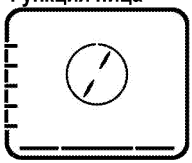
Затоплениият от вентилаторният нагревател въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Подходяща е за приготвяне на ястия при различни нива на решетките, като в повечето случаи не е необходимо подгряване. Подходящо за печене с повече тави.

4. **"3D" функция**



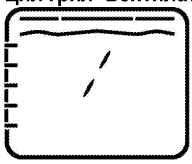
Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

5. **Функция пица**



Долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Подходящо за печене на пица.

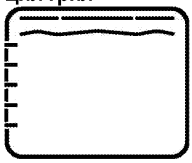
6. **Цял грил+Вентилатор**



Затоплениият от целия грил въздух се разнася много бързо във фурната, благодарение на вентилатора. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

7. **Цял грил**

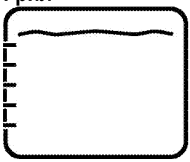


Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно

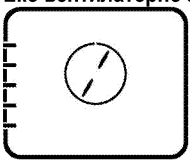
позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

8. **Грил**



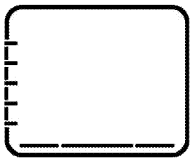
Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящо за ястия на грил и огретени.
- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

9. **Еко вентилаторно загряване**



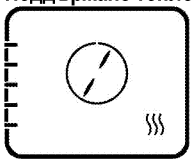
За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 ºC. Но времето на готвене се удължава леко. Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "**Еко вентилаторно загряване**".

10. **Долно нагряване**



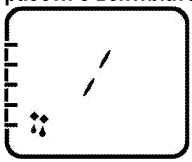
Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

11. **Поддържане топло**



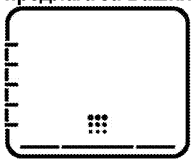
Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

12. **работи с вентилатор**



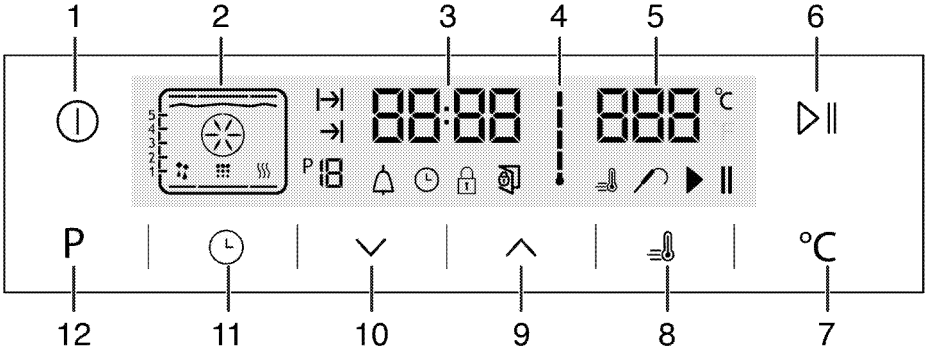
Фурната не се загрява. Работи само вентилатора ( на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

13. **Лесно парно почистване**
**(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

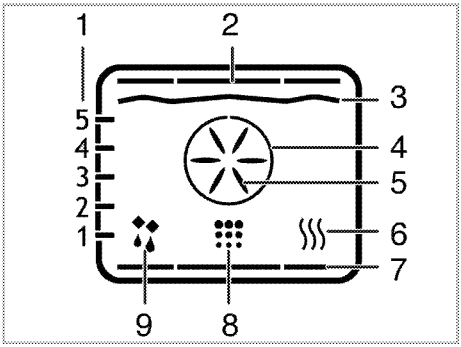


Функцията позволява на замърсяванията във фурната (които не са от дълго време) да омекнат и да се почистят бързо. Моля, направете справка с раздела „Почистване - лесно парно почистване“ за лесно парно почистване.

## Как да работите с контролера на фурната




1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Дисплей функции
3 Поле на индикатора на текущото време
4 Символ за вътрешна температура във фурната
5 Поле-индикатор на температурата
6 Бутон старт/стоп готвене
7 Бутон за температурна настройка
8 Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
9 Бутон плюс
10 Бутон минус
11 Настройващ бутон
12 Бутон за връщане към функционалния дисплей




1 Положения на скарата
2 Горен нагревател
3 Грил нагревател
4 Нагревател бързо загряване
5 Вентилатор бързо загряване
6 Поддържане топло
7 Долен нагревател
8 Позиция почистване
9 Позиция на рбаота с вентилатор

: Символ за време на готвене
: Символ за край на времето на готвене
: Номер на функция
: Символ аларма
: Символ часовник
: Символ блокиране на клавиши
: Символ за отворена врата
: Символ за предварително загряване (бързо нагряване)
: Символ сонда за месо
: Символ за пауза в приготвянето
: Символ за начало на приготвянето

**Таблица на функциите :**
Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури.

Функциите варират в зависимост от модела!

| Таблица на функциите | Препоръчвана температура (°C) | Температурен диапазон (°C) |
|---|---|---|
| Горен и долен нагревател | 200 | 40-280 |
| Долно/горно нагряване с вентилатор | 175 | 40-280 |
| Сърф | 180 | 40-280 |
| "3D" функция | 205 | 40-280 |
| Функция за пица | 210 | 40-280 |
| Голям грил с вентилатор | 200 | 40-280 |
| Цял грил | 280 | 40-280 |

| | | |
|---|---|---|
| Долен грил | 280 | 40-280 |
| Еко вентилаторно загряване | 180 | 160-220 |
| Долно нагряване | 180 | 40-220 |
| Подгряване | 60 | 40-100 |
| *При модели с функция за пиролизно самопочистване (пиролиза), температурата може да бъде настроена до 310°C | | |

При температура 280°C или по-висока, фурната работи максимум 2 часа.

Максималното регулируемо време на готвене за всички режими, с изключение на режим "поддържане на храната топла" са ограничени до 6 часа по причини на безопасността. Програмата се прекратява в случай на повреда в захранването. Трябва да препрограмирате фурната.

Докато правите настройка, съответните символи на часовника премигват.

Текущото време не може да се настрои докато работи функция на фурната или ако фурната работи в режим на пълно или частично програмиране.

Лампата на фурната свети, когато вратата е отворена, дори при изключена фурна

**Как да работите с фурната**

1. Докоснете бутона ⏻ за повече от 2 секунди, за да заключите контролния панел.

» След включване на фурната на дисплея се показва първата работна функция. Когато дисплеят се намира в този режим, можете да настроите времето за готвене, неговия край и функцията бустър (бързо нагряване).

Фурната се изключва автоматично след 20 секунди, ако на екрана не се направи никаква настройка.

**Ръчно готвене чрез избор на температура и работна функция.**

Можете да готвите чрез избор на температура и работна функция, специфични за съответната храна, като ръчно управлявате действието без да настройвате продължителността на готвенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ⏻ за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните ⌃/⌄.
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона ℃.

» Символът ℃ примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните ⌃/⌄.
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона ℃.
6. Поставете ястието във фурната.
7. Докоснете бутона ⏯, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа ⏯.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчваните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

8. Фурната не се изключва автоматично поради режима на ръчно готвене без настройка на времето за приготвяне. Можете да завършите готвенето чрез повторно докосване на бутона ⏯.

» Фурната приключва готвенето, а на дисплея се показва символа ⏸.

9. Докоснете бутона ⏻ за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.

**Готвене с настройка на времето**

Можете да изберете изключване на фурната чрез избор на температура и работна функция, които са специфични за дадената храна и да настроите времето за приготвяне ръчно, без да задавате продължителност на печенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ⏻ за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните ⌃/⌄.
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона ℃.

» Символът ℃ примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните ∧/∨.
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона ℃.
6. Докосвайте ◷ докато символът |→| се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задйте времето за готвене чрез докосване на бутоните ∧/∨ и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона ◷.

» След като времето за готвене бъде установено, символът |→| се показва на дисплея за постоянно.

8. Поставете ястието във фурната.
9. Докоснете бутона ▶ ‖, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символа ▶.

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчваните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

10. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва **"End" ("Край")** и се чува алармения сигнал.
11. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.

**Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:**

Можете да изберете автоматичен режим на работа и изключване на фурната чрез задаване на температура и работна функция, специфични за храната, времето за приготвяне и края на времето за приготвяне и да ги отложите във времето като управлявате ръчно процеса, без да задавате продължителност на готвенето.

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ⏻ за отваряне на фурната.
2. Изберете работната функция чрез докосване на бутоните ∧/∨.
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона ℃.

» Символът ℃ примгва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните ∧/∨.
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона ℃.
6. Докосвайте ◷ докато символът |→| се покаже на дисплея на времето за готвене.
7. Задйте времето за готвене чрез докосване на бутоните ∧/∨ и потвърждаване на настройката чрез докосване на бутона ◷.

» След като времето за готвене бъде установено, символът |→| се показва на дисплея за постоянно.

8. Докосвайте ◷ докато символът →| се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
9. Задайте времето за готвене чрез докосване на бутоните ∧/∨ и потвърдете настройката чрез докосване на бутона ◷.

» След като времето за готвене бъде установено, символът →| се показва на дисплея за постоянно.

10. Поставете ястието във фурната.
11. Докоснете бутона ▶ ‖, за да стартирате готвенето, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът ▶.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте задали. Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрява до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на зададеното време за готвене. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчваните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

12. След завършване на процеса на готвене на дисплея се изписва **"End" ("Край")** и се чува алармения сигнал.
13. Натиснете произволен бутон, за да спрете алармата.

» Алармата спира и фурната завършва операцията автоматично.

Ако искате да откажете само времето за готвене или времето за готвене плюс крайното време за приготвяне, след като сте ги задали, е необходимо да нулирате времето за готвене.

**Задаване на бустер (бързо предварително нагряване)**

Използвайте функцията бустер (бързо предварително нагряване), за да накарате фурната да достигне по-бързо желаната температура.

Функцията за бързо предварително нагряване не може да се избере при размразяване, еко вентилаторно загряване ,подгряване и почистване. Настройките на функцията за бързо предварително нагряване се прекратяват в случай на спиране на захранването.

1. Докоснете бутона ≡ след задаване на температурата, работната фунция, времето за готвене и края на времето за готвене.

» Символът ≡ се показва за постоянно и функцията бустер (бързо подгряване) се активира.

» Символ бустер изчезва след като фурната достигне желаната температура и продължи да функционира при функцията, която е работила преди функция предварително загряване.

2. Докоснете отново бутона ≡, за да прекъснете функцията бустер.

» Символът≡ изчезва и настройката за бустер (бързо подгряване) се деактивира.

**Изключване на електрическата фурна**

Докоснете бутона ⏻, за да изключите фурната.

**Активиране на заключването на бутоните**

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докосвайте 🕒 докато символът 🔒 се покаже на дисплея.

» На дисплея се показва **"OFF"** (ИЗКЛ.).

2. Докоснете бутона ∧, за да активирате заключването.

» След като заключването на бутоните бъде ативирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът 🔒 остава да свети. Потвърдете чрез докосване на 🕒.

Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не се отказва в случай на повреда в захранването.

**За да деактивирате заключването на бутоните, докоснете**

1. Докосвайте 🕒 докато символът 🔒 се покаже на дисплея.

» **"On" ("Включено")** се появява на дисплея.

2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона ∨.

» "OFF" (ИЗКЛ.) се показва веднага след деактивиране на заключването. Потвърдете чрез докосване на 🕒.

Бутонитена фурната не функционират при активирано заключване. Настройката за заключване не трябва да се прекъсва в случай на повреда в захранването.

**Настройване на алармата**

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте🔔 докато символът🕒 се покаже на дисплея.

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

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните ∧ / ∨.

» Символът🔔 остава да свети , а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.

3. В края на зададеното време за аларма символът 🔔 започва да примигва и се чува звуково предупреждение.

**Изключване на алармата**

1. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

**Спиране на алармата;**

1. Докосвайте 🕒 докато символът🔔 се покаже на дисплея и за да спрете алармата.
2. Натиснете и задръжте бутона ∨ докато се покаже**"00:00"**.

Показва се часът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

**Промяна на часа от деня**

1. Докосвайте ⏲ през кратки интевали докато символът ⏲ се покаже на дисплея.
2. Докоснете бутоните ∧ /∨, за да зададете часа.
3. Потвърдете настройката чрез докосване на символа ⏲ и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.

Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

**Настройване на обема**

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона ⏲ за кратко време докато на дисплея се покаже **'VOL'**.
2. Натискайте бутоните ∧ / ∨, за да зададете тонове L0, L1 или L2.
3. Натиснете бутона ⏲ или изчакайте 4 секунди без да доковате бутони, за да потвърдите настройката.

**Регулиране на настройките на светлинния индикатор Eco**

1. Когато фурната е в режим на готовност, докоснете бутона ⏲ за кратко време докато на дисплея се покаже **'LP'**.
2. Натискайте бутоните ∧ /∨, за да включите или зададете опция ECO.
3. Натиснете бутона ⏲ или изчакайте 4 секунди без да докосвате бутони, за да потвърдите настройката.
4. При включване; докато вратата на фурната е отворена в режим на готовост и по време на работа светлинният индикатор работи непрекъснато.
5. При задаване на ECO; доката вратата на фурната е отворена в режим на готовност и по време на работа светлинният индикатор е включен и се изключва след 15 секунди.

Ако докоснете произволен бутон по време на работа ( с изключение на бутоните ⏲ и 🌡), светлинният индикатор се включва и изключва след 15 секунди.

**Таблица с времето за готвене**

Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

**Печене и запичане**

Първо ниво на фурната е **долното**.

| Ястие | Брой тави | Принадлежности за употреба | Режим на работа | Позиция на рафта | Температура (°C) | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Кексове в тава | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Кексове във форма | Една тава | Форма за кекс върху телена скара** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Малки кексчета | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 тави | 1-Тава за сладки*<br>3-Стандартна тава* | | 1 - 3 | 150 | 30 ... 45 |
| | 3 тави | 1-Дълбока тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 30 ... 45 |
| Пандишпан | Една тава | Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Една тава | Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** | | 3 | 150 | 35 ... 45 |
| | 2 тави | 1-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |

| | | 4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Сладки | Една тава | Тава за сладки* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 тави | 1-Тава за сладки*<br>3-Стандартна тава* | | 1 - 3 | 170 | 35 ... 45 |
| | 3 тави | 1-Дълбока тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 3 - 5 | 170 | 35 ... 45 |
| Тесто за сладки | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 тави | 1-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 тави | 1-Дълбока тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| Мазна баница | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 тави | 1-Тава за сладки*<br>3-Стандартна тава* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 тави | 1-Дълбока тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| Мая | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Лазаня | Една тава | Стъклена/метална правоъгълна тава върху телена скара** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Пица | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Бифтек (цял) / Печено | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 25 мин. 250/max тогава 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Пилешки бут (касерол) | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 25 мин. 250/max тогава 190 | 70 ... 90 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 25 мин. 250/max тогава 190 | 60 ... 80 |
| Печено пиле (1,8-2 кг) | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 15 мин. 250/max тогава 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 2 | 15 мин. 250/max тогава 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Пуйка (5.5 кг) | Една тава | Стандартна тава* | | 1 | 25 мин. 250/max тогава 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 1 | 25 мин. 250/max тогава 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни.
* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.
** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

## Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта

| Ястие | Брой тави | Принадлежности за употреба | Режим на работа | Позиция на рафта | Температура (°C) | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Сладкиш от маслено тесто | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 тави | 1-Стандартна тава*<br>3-Тава за сладки* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 тави | 1-Стандартна тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Дълбока тава* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Малки кексчета | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Една тава | Стандартна тава* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 тави | 1-Тава за сладки*<br>3-Стандартна тава* | | 1 - 3 | 150 | 30 ... 45 |
| | 3 тави | 1-Дълбока тава*<br>3-Тава за сладки*<br>5-Стандартна тава* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 30 ... 45 |
| Пандишпан | Една тава | Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Една тава | Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** | | 3 | 150 | 35 ... 45 |
| | 2 тави | 1-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**<br>4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Ябълков пай | Една тава | Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара** | | 2 | 180 | 55 ... 65 |
| | Една тава | Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара** | | 3 | 180 | 50 ... 60 |
| | 2 тави | 2-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**<br>4-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху тава за сладки** | | 2 - 4 | 180 | 50 ... 60 |

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни.
* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

** Тези принадлежности не се доставят с продукта. Те са принадлежности, предлагащи се в търговската мрежа.

## Еко вентилаторно загряване

Не променяйте температурите на готвене след като готвенето започне в режим "Еко вентилаторно загряване".

Не отваряйте вратата по време на готвене в режим „Еко вентилаторно загряване"

| Ястие | Брой тави | Принадлежности за употреба | Позиция на рафта | Температура (°C) | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Малки кексчета | Една тава | Стандартна тава* | 3 | 160 | 40 ... 50 |
| Сладки | Една тава | Стандартна тава* | 2 | 200 | 30 ... 35 |
| Тесто за сладки | Една тава | Стандартна тава* | 2 | 200 | 40 ... 45 |
| Мазна баница | Една тава | Стандартна тава* | 2 | 200 | 40 ... 45 |

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

### Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

### Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

### За най-добри резултати при готвенето (Готвене с вентилатор/Вентилаторно загряване/Сърф функция):

- Можете да печете ястия от плътно тесто като кифли, кексове в хартия, сладки и бисквити едновременно в 1, 2 или 3 тави благодарение на хомогенното разпределние на топлината, което осигурява тази функция.
- Можете да печете едновременно 2 тави с ястия от влажо тесто като ябълков пай или тарт.
- Приготвянето на големи количества храна, съдържащи много течност или замесено с мая тесто в една-единствена тава подобрява резултатите от печенето. При печене на големи количества надигащи се печива се получава по-хомогенно печене тъй като горещият въздух идва и от страничните стени, която функция не се съдържа при конвекционалните фурни.
- Благодарение на тази функция печете перфектно няколко тави и пестите време и електроенерия.

## Как да работите с грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
По време на печенето затворете вратата на фурната.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

**Включване на грила**

1. Функцията за бързи операции се показва на дисплея след докосване на бутона ⏻ за отваряне на фурната.
2. Докоснете ∿/∿, за да изберете желаната функция на грила.
3. Ако искате да промените температурата, която се препоръчва за съответната работна функция, активирайте температурното поле чрез докосване на бутона ℃.

» Символът ℃ примигва.

4. Задайте желаната температура чрез докосване на бутоните ∿/∿.
5. Потвърдете температурната настройка чрез докосване на бутона ℃.
6. Докоснете бутона ⏯, за да стартирате приготвянето с грил, ако температурата и работната функция са подходящи. На дисплея се показва символът ▶.

» Фурната започва работа незабавно при избраната функция и увеличава вътрешната температура до достигане на зададената. Всяка степен на символа за вътрешна температура се осветява, когато вътрешната температура достигне зададената стойност. Допълнителните активни нагреватели и препоръчваните позиции на решетката се показват на функционалния дисплей.

7. Можете да завършите приготвянето с грил чрез повторно докосване на бутона ⏯.

» Фурната приключва приготвянето с грил и символът ⏸ се показва на дисплея.

**Изключване на грила**

1. Докоснете бутона ⏻ за приблизително 2 секунди, за да затворите фурната.

Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

**Готварска плоча за печене**

**Печене с електрически грил**

| Храна | Принадлежности за употреба | Позиция на рафта | Препоръчителна температура (°C)** | Време на печене (приблизително) |
|---|---|---|---|---|
| Риба | Телена скара | 4...5 | 250/max | 20...25 мин. # |
| Нарязано пиле | Телена скара | 4...5 | 250/max | 25...35 мин. |
| Агнешки котлет | Телена скара | 4...5 | 250/max | 20...25 мин. |
| Говеждо печено | Телена скара | 4...5 | 250/max | 25...30 мин. # |
| Телешки котлети | Телена скара | 4...5 | 250/max | 25...30 мин. # |
| Тостер * | Телена скара | 4 | 250/max | 1...3 мин. |

**# в зависимост от дебелината**
***Затоплете предварително за 5 минути.**
****Ако температурата на скарата на вашия продукт не може да бъде регулирана, скарата ще работи при максимална температура.**

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта

| Храна | Принадлежности за употреба | Позиция на рафта | Температура (°C) | Време на готвене (приблиз. в мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Печен хляб | Телена скара | 4 | 250/max | 1...3 мин. |
| Кюфтета (говеждо) - 12 парчета | Телена скара | 4 | 250/max | 25...35 мин. |

**Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.**
**Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни за около 5-6 минути.**

# 6 Поддържане и грижа

## Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.

ОПАСНОСТ:
Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.
Съществува риск от токов удар!

ОПАСНОСТ:
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

## Почистване на контролния панел

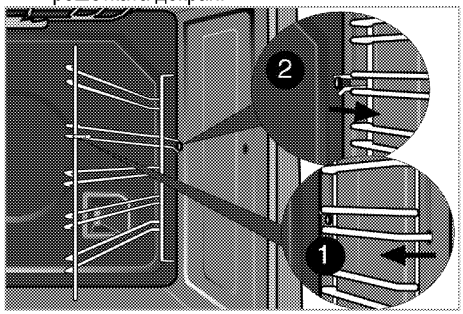
Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

## Почистване на фурната

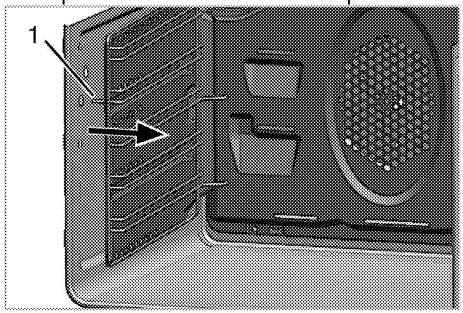
**За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)**
**(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.




**(Ако вашият уред е оборудван с функция „Сърф“.)**

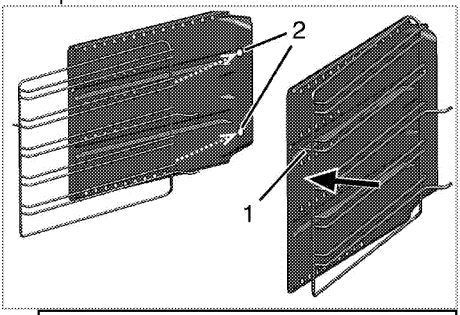
1. Свалете щифта **(1)** на страничната решетка като го издърпате по посока на стрелката със страничната стена за която е закрепен.




2. Извадете страничната решетка и стена докрай като издърпате към вас.
3. Свалете страничната скара от дупките (2) на стената на фурната чрез издърпване.

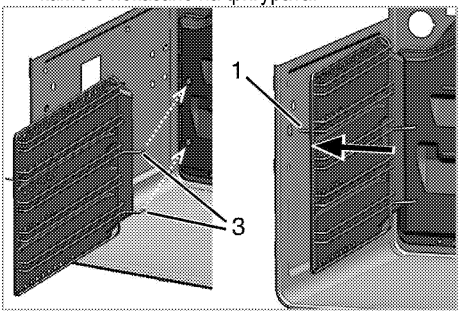
Броят на дупки зад страничната стена и размера на телеския рафт може да се променят в зависимост от модела на продукта.

4. За почистване на страничната решетка и стена използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.
5. Поставете страничната решетка като издърпате отворите (2) в задната част на страничната стена.




Ако имате телескопичната функция на вашия продукт флекси; има една дупка на гърба сърф страничната стена. Поставете страничната стойка чрез издърпване на дупка.

6. Закачете страничната решетка към стената като издърпате щифта (1) на страничната решетка по посока на стрелката.
7. Поставете сглобените странична решетка и стена на мястото им като издърпате щифтовете (3) към отворите на задната стена както е показано на фигурата.

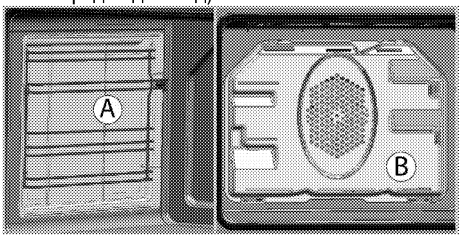



8. Поставете щифта **(1)** на страничната решетка на мястото му, както е показано на фигурата.

Проверете дали страничната решетка и стена са монтирани правилно.

**Каталитичен емайл**
**(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

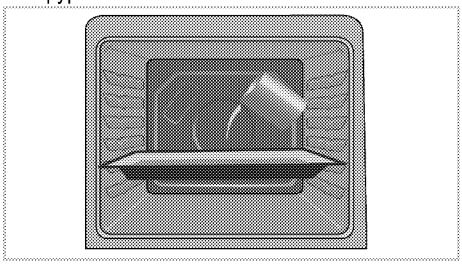
Вътрешните странични стени (A) и/или задната стена (B) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на каталитичните стени се самопочиства автоматично като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).




**Лесно парно почистване**
**(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

Осигурява лесно почистване тъй като мръсотията (която не е преседяла твърде дълго) се омекотява от парата, образувана във фурната и от капките вода кондензирани по вътрешните й повърхности.

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



3. Изберете функцията за лесно почистване с пара. На екрана се показва съобщение с продължителността на почистването и то не може да бъде променено. Можете да зададете време за край на функцията за почистване.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.

5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите замърсявания и забършете със сух парцал.

По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е поставена в тавичка, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухината на фурната, ще се изпари и кондензира в кухината на фурната и вътрешната страна на стъкло на вратата, поради което вода може да капе, когато вратата на фурната се отвори. Забършете конденза веднага щом вратата на фурната се отвори.

**Почистване на вратата на фурната**

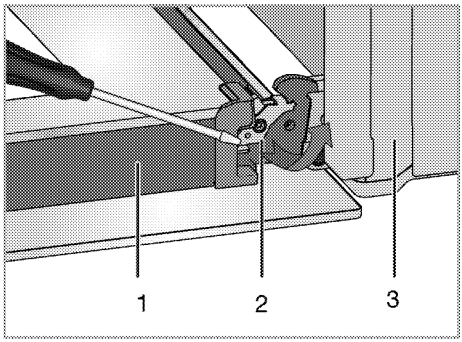
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

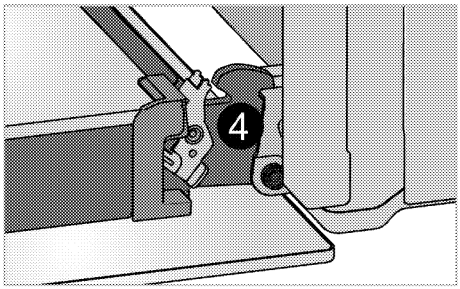
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

## Сваляне на вратата на фурната

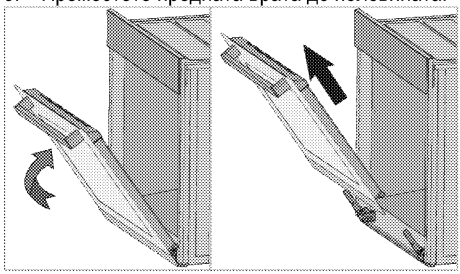
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.




1 Врата
2 Заключване на пантата(затворена позиция)
3 Фурна
4 Заключване на пантата(отворена позиция)




3. Преместете предната врата до половината.



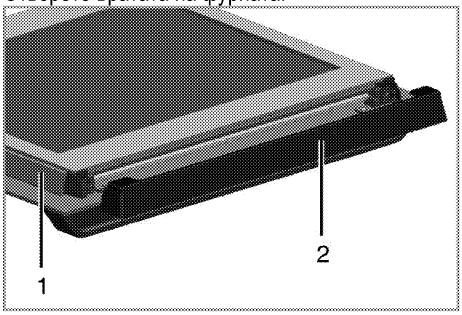
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

Стъпките, изпълнени при сваляне на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

## Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

**(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.
Отворете вратата на фурната.




1 Рамка

2 Пластмасова част

Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.

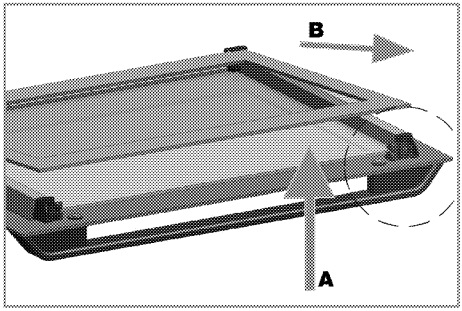
1 Най-вътрешен стъклен панел

2 Вътрешен стъклен панел

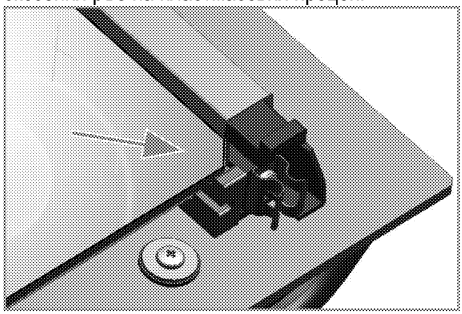
3 Външен стъклен панел

4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.
Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).




Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).
При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.
Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).
Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

## Подмяна на лампата във фурната

ОПАСНОСТ:
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 12*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

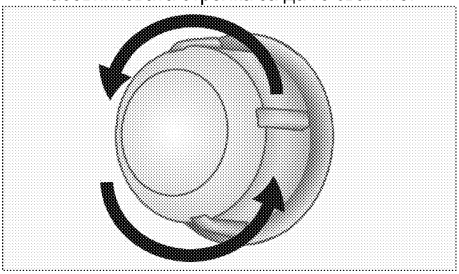
Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.

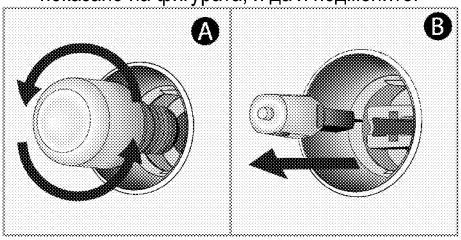
Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

**Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:**

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



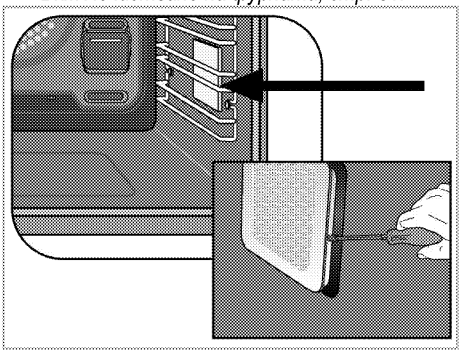
3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (A), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (B), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



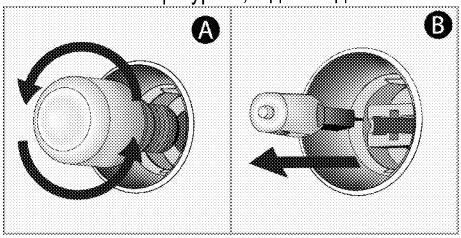

4. Монтирайте обратно стъкления капак.

**Ако фурната ви е оборудвана с квадратна лампа:**

1. Изключете уреда от захранването.
2. Свалете телените рафтове както е описано. Виж *Почистване на фурната, стр. 31*.



3. Свалете защитния стъклен капак с отверка.
4. Ако лампата на вашата фурна е от тип (A), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (B), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.




5. Монтирайте стъкления капак, а след това рафтовете.

# 7 Отстраняване на повреди

**Фурната изпуска пара при употреба.**.

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

**Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.**

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

**Уредът не работи.**

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

**Лампата във фурната не работи.**

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

**Фурната не се загрява.**

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.