



**Перна**  
**Упатство за корисникот**  
**Sütő**  
Használati útmutató



**FSM69300GXT**

**MK / HU**

285.3035.61/R.AH/6.05.2020/6-5  
7785988634

## Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

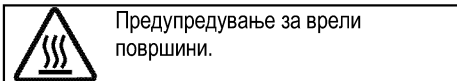
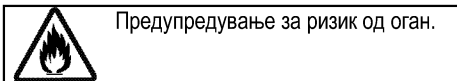
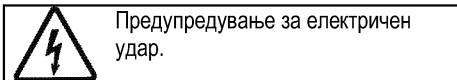
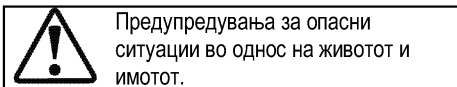
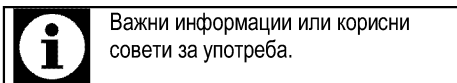
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

<b>1</b>	<b>Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Како Се Користи Плочата</b>	<b>19</b>
	Општа безбедност .....	4		Општи информации за готвењето.....	19
	Електрична безбедност.....	5		Употреба на плочите .....	21
	Безбедност на производот.....	6		Контролен панел .....	21
	Наменета употреба.....	9	<b>6</b>	<b>Како се ракува со рерната</b>	<b>26</b>
	Безбедност за децата .....	9		Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.....	26
	Фрлање на стариот производ .....	10		Како се работи со електричната рерна .....	26
	Фрлање на материјалот за пакување .....	10		Работни режими .....	27
<b>2</b>	<b>Општи информации</b>	<b>11</b>		Употреба на часовникот на рерната .....	28
	Преглед .....	11		Табела со времиња за готвење.....	30
	Содржина на пакувањето.....	12		Како се работи со грилот.....	33
	Технички спецификации.....	13		Табела со времиња на готвење за грил.....	33
<b>3</b>	<b>Инсталација</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>Одржување и грижа</b>	<b>34</b>
	Пред поставување .....	14		Општи информации.....	34
	Поставување и поврзување .....	15		Чистење на плочата .....	34
	Фрлање на стариот производ .....	16		Чистење на контролниот панел.....	34
<b>4</b>	<b>Подготовка</b>	<b>17</b>		Чистење на рерната .....	34
	Совети за штедење енергија .....	17		Вадење на вратата на рерната .....	35
	Првична употреба .....	17		Вадење на внатрешното стакло на вратата.....	36
	Поставување на времето .....	17		Замена на светилката во рерната.....	37
	Прво чистење на производот.....	18	<b>8</b>	<b>Решавање проблеми</b>	<b>38</b>
	Воведно загревање.....	18			

## 1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

### Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- Постапувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.

- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

### Електрична безбедност

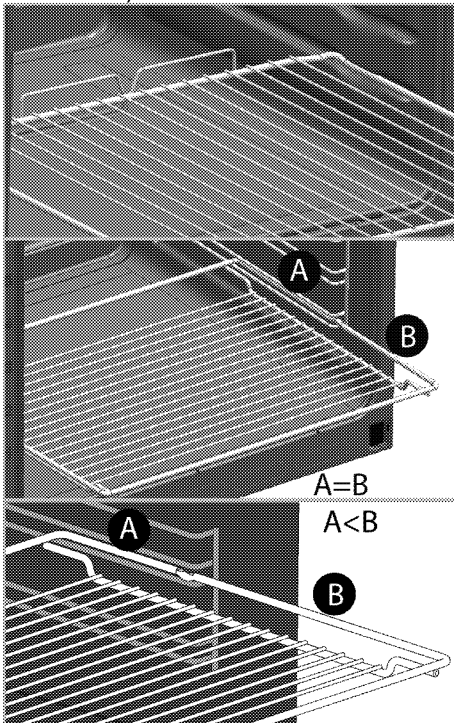
- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да

биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.

- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.

- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
  - Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.
- Безбедност на производот
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
  - Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
  - Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
  - Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
  - Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
  - Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
  - Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
  - Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
  - Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
  - Не користете чистачи на параа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
  - (Варира зависно од моделот на производот.)

Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полица  
 Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или

вадите садови во / од врелата рерна.

- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не

- сmee да се поставува на основа или подножје.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
  - ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
  - ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
  - Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
  - По употребата, исклучете ја плотната со копчето и не се потпирајте на детекторот за тави.
  - Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на врела површина бидејќи и тие ќе се сврелат.
  - Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
  - Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
  - Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. Во спротивно, рерните нема да работат. Видете *Општи информации за готвењето, страница 19* избор на тенџериња.
  - Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.



- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета

што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

## Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

## Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

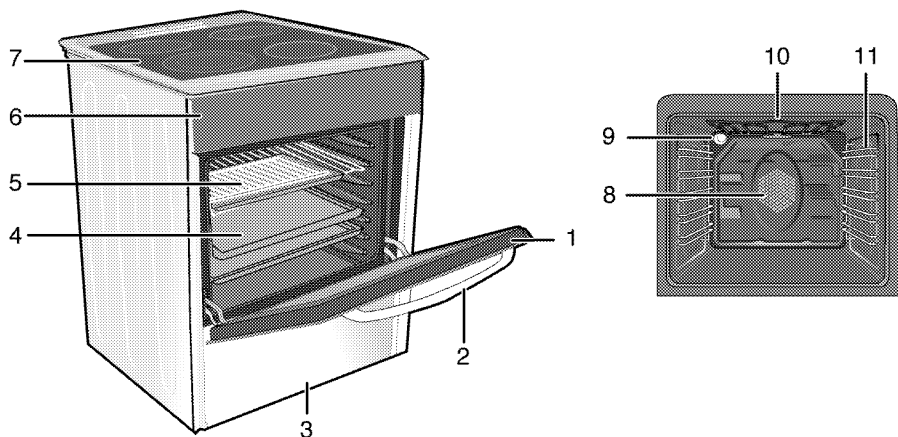
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

## Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

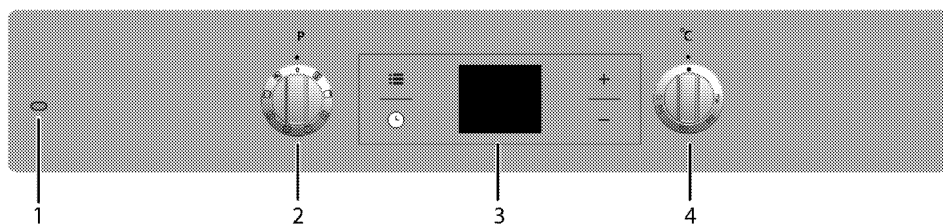
## 2 Општи информации

### Преглед



- 1 Предна врата
- 2 Рачка
- 3 Долна фиока
- 4 Тава
- 5 Полица со решетки
- 6 Контролен панел

- 7 Плотна со горилник
- 8 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 9 Светилка
- 10 Елемент со грејач за грилот
- 11 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Регулатор со функции
- 3 Дигитален тајмер
- 4 Регулатор за термостатот

## Содржина на пакувањето



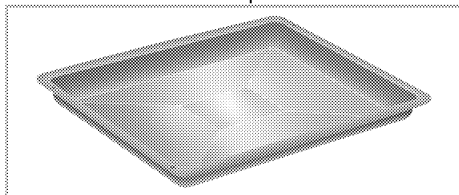
Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот.

Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. **Упатство за корисникот**

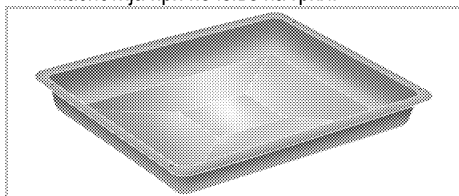
2. **Стандардна тава**

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



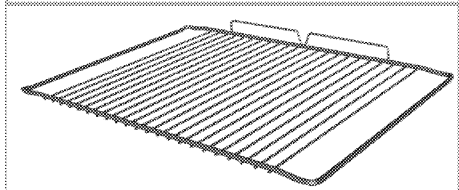
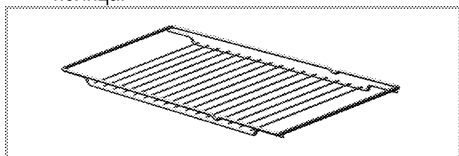
3. **Длабока тава**

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



4. **Решетка за грил**

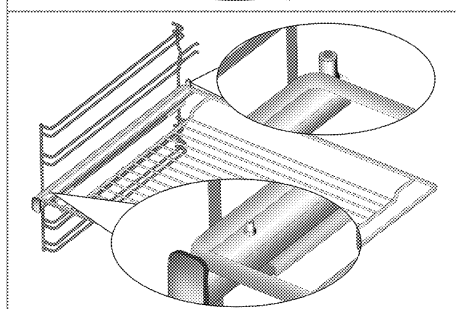
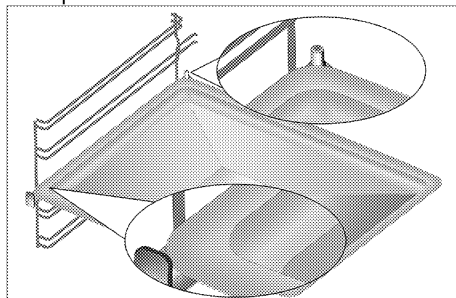
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. **Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полица**  
**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.






## Технички спецификации

<b>ОПШТО</b>	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	9.6 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 4 мм. <sup>2</sup>
<b>ПЛОЧА</b>	
<b>Горилници</b>	
Позади лево	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	200 мм.
Напојување	2300/3000 W
Напред лево	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	160 мм.
Напојување	1400 W
Напред десно	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	160мм.
Напојување	1400 W
Позади десно	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	200 мм.
Напојување	2300/3000 W
<b>РЕРНА / ГРИЛ</b>	
Главна рерна	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15-25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

	Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.
	Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

	Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.
---	---

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



#### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



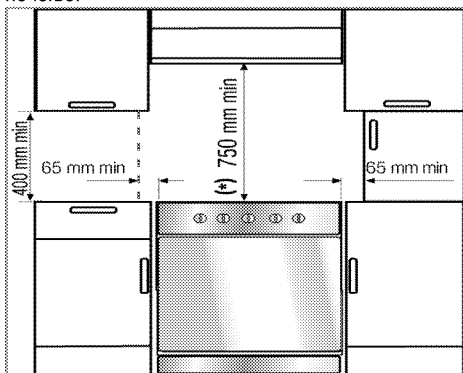
#### ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

#### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание

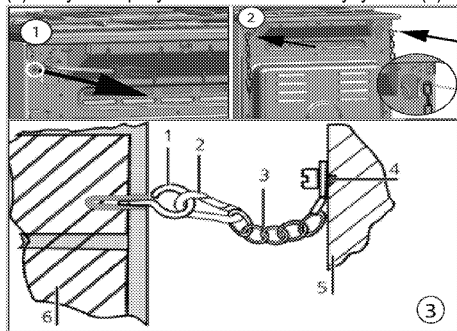
од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било ѕид, разделник или горен креденец.

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со едната страна до ѕидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од другата страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

#### Безбедносен синџир

Ако вашиот производ има 2 безбедносни синџира;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синџира на рерната. Наместете ја куќата (1) со соодветен клин на кујнскиот ѕид (6) и поврзете го безбедносниот синџир (3) со куќата преку механизмот за заклучување (2).

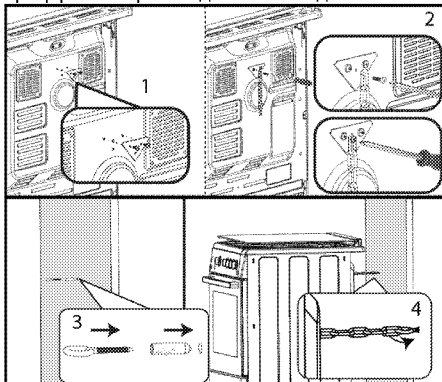


- 1 Куќа за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синџир
- 4 Цврсто закачете го синџирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски ѕид

Ако вашиот производ има 1 безбедносен синџир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синџир на рерната.

Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синцир.



**i** Синцирот за стабилност треба да биде што е можно покроток за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синцирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

### Поставување и поврзување

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

**i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

**i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба

на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се прикпештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



### ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

### Поврзување на кабелот за напојување

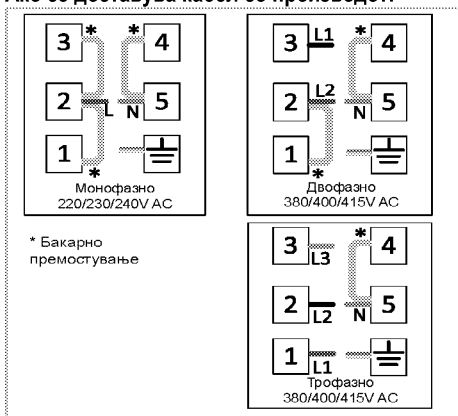



Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

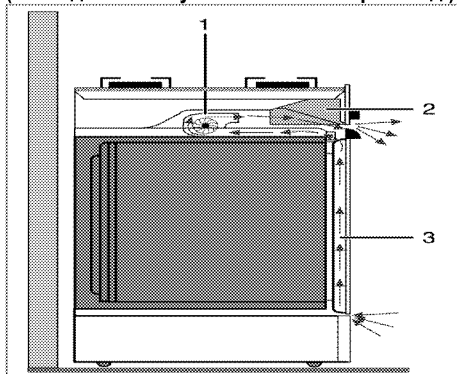
Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

### Ако се доставува кабел со производот:



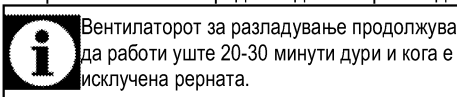
2. **За монофазно поврзување**, поврзете како што е посочено подолу:
  - Кафена жица - L (фаза)
  - Сина жица = N (нулта)
  - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)
  - Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
  - **Прилагодување на ногарките на рерната**  
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.  
За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

### За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вентилаторот за разладување ги лади и контролниот панел и предниот дел на производот.

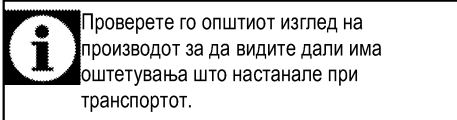
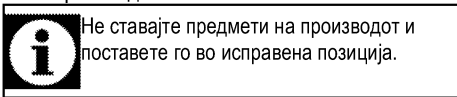


### Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.

### Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните ѕидови.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.





## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата на јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.

### Првична употреба

#### Постапување на рерно



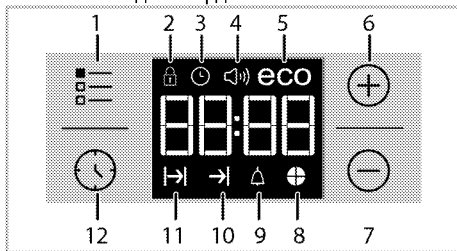
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+**/**-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, прво допрете **≡**, а потоа употребете **+**/**-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми



Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот . Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.



Поставките за тековно време се откажуваат ако сними струја. Треба одново да ги прилагодите.

## Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

## Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

## Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 26*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 26*

## Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 33*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 33*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



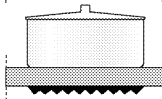
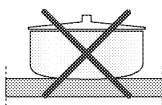
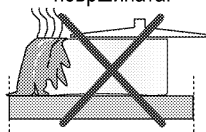
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако

спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Избор на тави

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар. Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

„Начинот на готвење може да се разликува според видот на лонецот, големината на лонецот и големината на зоната за готвење, за похомоген начин на готвење треба да се користи зона на готвење поголема за едно ниво. Употребата на поголема зона за готвење нема негативно влијание врз потрошувачката на електрична енергија кај индукциските плотни, бидејќи топлината се создава само во соодветниот предел на лонецот.“

**Користете само садови што се соодветни за индукциско готвење кај површини на индукција.**

**Тестирање на тавите**

Користете ги следните методи за проверка дали тавата е соодветна за индукциската плоча или не.

1. Тавата е соодветна ако на дното има магнет.
2. Тавата е соодветна ако "L" не трепка кога ќе ја ставите врз зоната за готвење и ќе ја вклучите плочата.

Може да користите челични, тефлонски или алуминиумски тави со специјално магнетско дно што содржат ознаки или предупредувања коишто посочуваат дека тавата е соодветна за индукциско готвење. Стаклените и керамичките садови, тенџерињата и садовите од не`рѓосувачки челик без магнетско алуминиумско дно не треба да се користат.

**Систем за препознавање на фокусот на тавата**

Кај индукциското готвење, се загрева само областа што ја покрива садот на дадената зона за готвење. Системот го препознава дното на садот и само оваа област се загрева автоматски.

Готвењето прекинува ако садот за готвење се



подигне од зоната за готвење за време на готвењето. Избраната зона за готвење и симболот "L" трепкаат наизменично.

**Безбедна употреба**

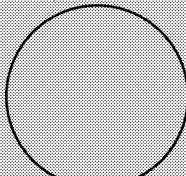
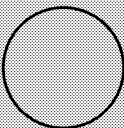
Не избирајте високи нива на загревање кога користите нелеплива (тефлонска) тава без масло или со многу малку масло во неа.

Не ставајте метални предмети како виљушки, ножеви или капаци за тави врз плочата што се загрева.

Не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија врз зоната за готвење.

	Ако има рерна под плочата и ако е вклучена, сензорите на плочата го намалуваат нивото на готвење или ја исклучуваат рерната.
	Кога е вклучена плочата, држете ги предметите со магнетски особини, како кредитните картички или касетите подалеку од плочата.

**Избор на зона за готвење соодветна на садот**

Голема зона за готвење	Нормална зона за готвење	Мала зона за готвење
<p style="text-align: center;"><b>Ø 25 cm</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Ø 20 cm</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Ø 16 cm</b></p> 
<p><b>Голема зона за готвење</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматски се прилагодува на тавата.</li> <li>• Ја распределува мокта идеално.</li> <li>• Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за готвење јадења како што се големи палачинки или големи риби, но многу ретко.</li> </ul>	<p><b>Нормална зона за готвење</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматски се прилагодува на тавата.</li> <li>• Ја распределува мокта идеално.</li> <li>• Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за сите видови готвења.</li> </ul>	<p><b>Мала зона за готвење</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Се користи за бавно готвење (сосови, кремови).</li> <li>• Се користи за подготовка на мали порции или порции што зависат од бројот на лицата.</li> </ul>

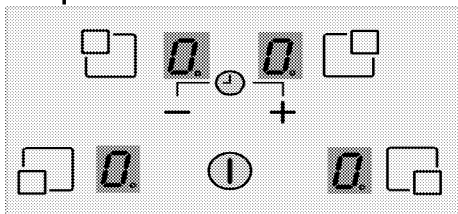
## Употреба на плочите










### ОПАСНОСТ:

Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

## Контролен панел



### Спецификации

-  Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
-  Поставување на температурата / зголемување на времето
-  Поставување на температурата / намалување на времето
-  Копче за избор на зона на готвење напред лево
-  Копче за избор на зона на готвење назад лево
-  Копче за избор на зона на готвење назад десно
-  Копче за избор на зона на готвење напред десно



Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.



Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

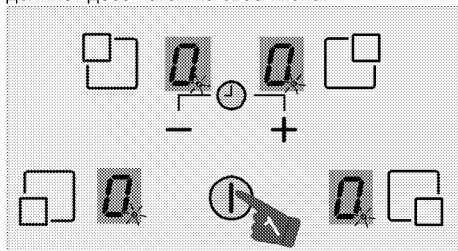


Секогаш одржувајте го панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

## Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето "ⓘ" на контролниот панел.

На приказите за сите зони за готвење, се појавува иконата „0“, а децималниот број трепка во долниот десен агол на оваа икона:



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

## Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето "ⓘ" на контролниот панел.

Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.



Ако се појави симболот „Н“ на приказот за зоната за готвење откако ќе се исклучи плочата, тоа посочува дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

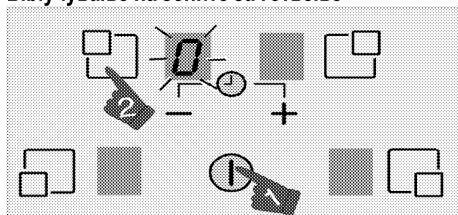
## Индикатор за преостаната топлина

Симболот „Н“ што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Симболот ќе исчезне штом ќе се излади зоната за готвење или ако се вклучи повторно.



Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

## Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето "i" за да ја вклучите плочата.
  2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.
- Се прикажува симболот "0" на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

#### Поставување на нивото на температурата

Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“.

#### Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 2 различни начини:

##### 1. Со спуштање на нивото на температурата на „0“

Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво „0“.

##### 2. Исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен „0“ и „00“ ќе се појавата на сите прикази.

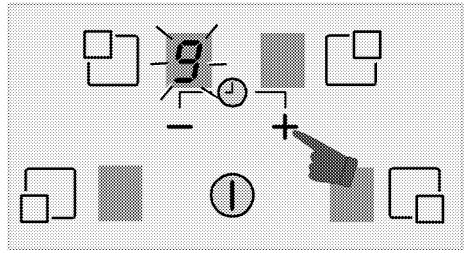
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

#### Голема моќност (поттикнувач)

Booster е функција што го олеснува готвењето. Сите зони за готвење што се посочени со симболот „P“ во табелата со Технички спецификации, се опремени со функцијата со поттикнувачот.

#### Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето "i" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.
3. Допрете "+" или "-" и прво ќе се достигне нивото „9“.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво „9“, допрете "+" еднаш за да ја смените температурата на зоната за готвење на „P“.

#### Исклучување голема моќност (поттикнувач):

- Допрете "-" и поставете ја температурата на ниво „9“ за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво „9“.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на "-" или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температурава на „0“.

#### Заштита за деца

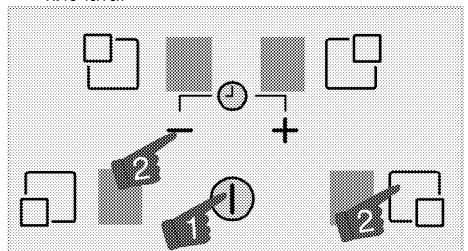
Може да ја заштитите плочата со заштита за деца за да се спречи тие да ги менуваат функциите на плочата.



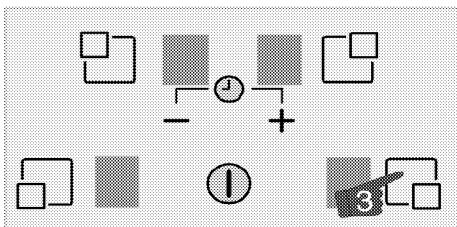
Заштитата за деца може да се активира 10 секунди по вклучување на плочата. По изминувањето на 1-те секунди, таа не може да се активира.

#### Активирање на заштитата за деца:

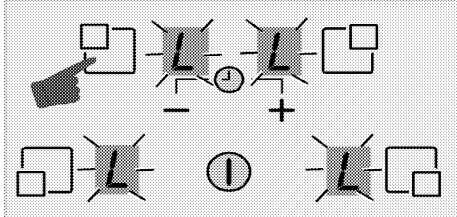
1. Допрете го копчето "i" за да ја вклучите плочата.



2. Допрете ги копчињата "-" и "P" истовремено. Потоа, допрете го копчето "P" повторно за да ја активирате заштитата за деца. Функцијата за заштита на децата ќе се активира.



**i** Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, се појавува симболот „L“ на приказот за зоната за готвење.



### Привремено дезактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активна заштитата за деца, допрете ги копчињата "—" и "□" истовремено.
  - » Заштитата за деца ќе се дезактивира привремено и симболот „0“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

**i** Ако плочата се вклучува и исклучува во оваа состојба, заштитата за деца сè уште ќе биде активна.

### Трајно дезактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активна заштитата за деца, допрете го копчето "Ⓢ" за да се префрлите на плочата.
2. Во рок од 10 секунди, допрете ги копчињата "—" и "□" истовремено. Потоа, допрете го копчето "—" повторно.
  - » Заштитата за деца ќе се дезактивира трајно и симболот „0“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

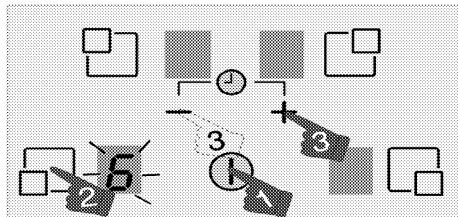
### Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Не е потребно да се надгледува рерната за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време.

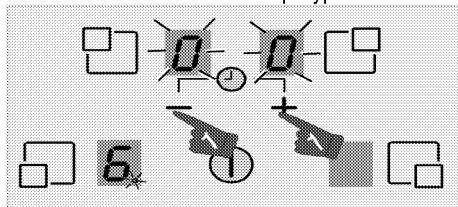
### Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето "Ⓢ" за да ја вклучите плочата.

2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



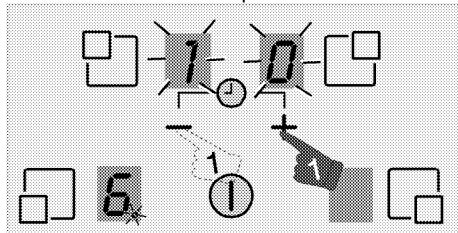
3. Допрете "+" или "-" за да го поставите нивото за саканата температура.



4. Допрете ги копчињата "+" и "-" истовремено за да го активирате тајмерот. Симболот „00“ засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.

**i** Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

5. Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите саканото време.



**i** Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.

**i** Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.

**i** Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со истовремен допир на копчињата "+" и "-".



На приказот за зоната за готвење за која е активиран тајмерот, ќе засвети светилка во форма на точка.

### Употреба на тајмерот како функција за аларм (тајмер за готвење јајце)

Со оваа функција, може да го поставите тајмерот засебно од зоната за готвење.

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "+" и "—" истовремено за да го активирате тајмерот.
3. Допрете ги копчињата "+" и "—" истовремено за да го активирате тајмерот.

Ќе се прикаже симболот „00“ при што двете децимални точки ќе трепкаат на приказите за тајмерот.



Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

4. Допрете ги копчињата "+" или "—" за да го поставите саканото време.



Ако не изберете вредност за тајмерот, може да започнете од 30 минути со притискање на копчето "—".

### Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување.

Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

### Исклучување на тајмерите порано

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете ги копчињата "+" и "—" истовремено за да го активирате тајмерот.
3. Додека се прикажува „00“ на екранот за тајмерот, допрете "—" за да ја поставите вредноста на „00“.

Ќе се прикаже светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење, а приказот за тајмерот се исклучува целосно откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

### Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

**Работни принципи:** Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на

работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева.

Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.



Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 160, 200 и 250 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

### Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се деактивира по одредено време (видете Табела-1). Ако има доделено тајмер за зоната за готвење и приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна.

Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Максималното време за работа се применува за ова ниво на температура.

Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

**Табела-1:** Временски ограничувањата за работа

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минути
Booster	5 минути (*)

(\*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути (по избор)



## Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.
- Можеби ќе се покаже грешка E2.

## Систем за заштита при претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе прикаже грешка и плочата ќе се исклучи автоматски.

## Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.

## Бучна работа

Може да се слушне бучава од индукциската плоча. Овие звуци се нормални и се дел од индукциското готвење.

- Бучавата станува силна на високи нивоа на температура.
- Легурата на тавата може да предизвика бучава.
- На ниски нивоа, редовниот звук за вклучување / исклучување ќе се слушнат заради работните принципи.
- Може да се слушне бучава ако се загрева празна тава. Ако ставите вода или храна во неа, звукот ќе исчезне.
- Може да се слушне бучава од вентилаторот што го разладува електричниот систем.

## Пораки за грешки

Табела-2: Пораки за грешки и извори на грешки

Причина за грешка	Индикатор	Приказ
Грешка од прегревање	Симболот „E2“ трепка	Приказ за соодветната зона за готвење
Прегреана плоча	Симболот „H“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Грешки со напојувањето	Симболот „E6“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Дефект на сензорот	Симболот „E9“ трепка	Приказ за соодветната зона за готвење



Видете ја Табела-2 за повеќе информации околу пораките за грешки што може да се појават на контролниот панел на допир.



Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се деактивира и да пријави сигнал за грешка.



Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокоот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печење на грил

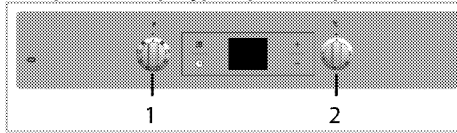
Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверелиот дел и масната храна може да се запали.

### Како се работи со електричната рерна Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
- 2 Регулатор за термостат

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

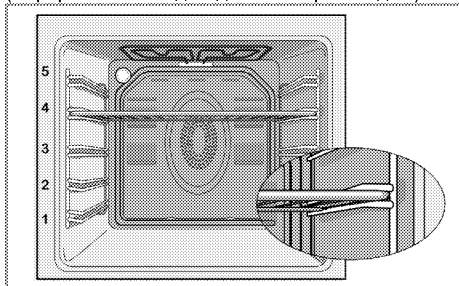
#### Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производит.)



### Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

#### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна.



Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

#### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот ѕид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна.

### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот.



Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

### „ЗД“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот ѕид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

### Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

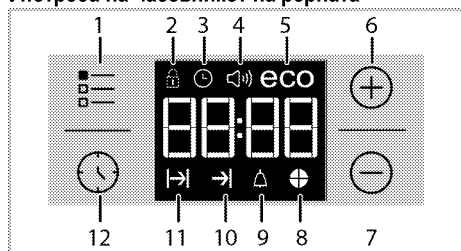
### Грил+вентилатор




Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Употреба на часовникот на рерната








- 1 Копче за прилагодување
- 2 Символ за заклучени копчиња
- 3 Символ за часовник
- 4 Символ за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Символ за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Символ за печење пита
- 9 Символ за аларм
- 10 Символ за крајно време за готвење
- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми

	Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
	Програмата се откажува ако снеса струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
	Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.
	Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

### Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата  / .





» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  и времето ќе се прикажуваат постојано.


4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.





» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.




### Поставување крај на времето за готвење за подоцна;

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата  / .

» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.

4. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за крајното време за готвење.
5. Притиснете ги копчињата  /  за да го поставите крајното време за готвење.

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите  и , и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот  ќе исчезне.

6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.


### » Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.

Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно





може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.


7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.
8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

 Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.




#### Активирање на заштитата за копчињата

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Притиснете го копчето  за да ја активирате заштитата за копчињата.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.

 Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

#### За да ја деактивирате заштитата за копчињата



1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.


#### Поставување на алармот



Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.


Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот



ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

 Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .




 Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).


- » Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.
3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

#### Исклучување на алармот





1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- » Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

#### Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.



 Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

#### Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
  2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
  3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

#### Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.


2. Поставете го времето во денот со копчињата **+ / -**.
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Економичен режим


Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.



### Поставување на економичен режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на екранот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **+**.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот, а симболот **есо** (еко) ќе продолжи да свети.


### Табела со времиња за готвење











 Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.





















### Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
  - » Ќе се прикаже „**Он**“ (вклучено) на екранот.
  2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **-**.
  - » Се прикажува „**OFF**“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.
- Поставување на осветленоста на екранот (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**
1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
  2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата **+ / -**.
- » Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Печење тесто и месо















 1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тапи	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тапи	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тапи	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30

	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тапи	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тапи	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазанџи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки буг (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
<p>Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.  *Додатоците може да не бидат испорачани со производот.  **Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.</p>						

## Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
Мали колачи	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
Пандишпан	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
Пита со јаболка	Една тава	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
Совети за печење колачи	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60
	<p>Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.</p>					

### Совети за печење колачи

- Ако колачето е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачето е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачето е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на



тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.

- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенцере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

## Како се работи со грилот



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

### Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4..5	250/max	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4..5	250/max	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4..5	250/max	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4..5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4..5	250/max	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.

# во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.

\*\*Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.



Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.



## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.

	<b>ОПАСНОСТ:</b> Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!
	<b>ОПАСНОСТ:</b> Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не-рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.

	Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.
	Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на плочата

#### Стаклено-керамичка плоча


Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја

оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.


	Храната што содржи шеќер како што се густоот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.
---	--

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

### Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

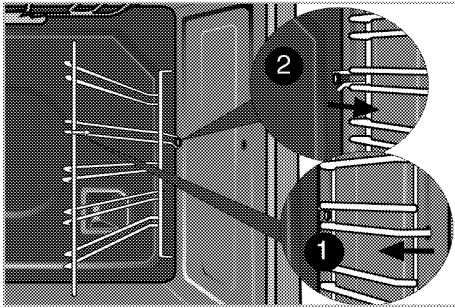
	Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!
--	--

### Чистење на рерната

**Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)**

**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.

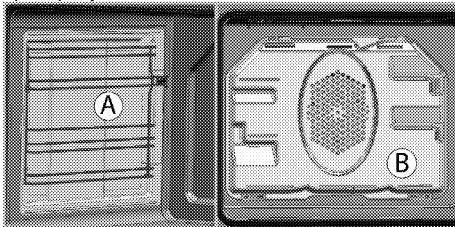


### Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енавел.

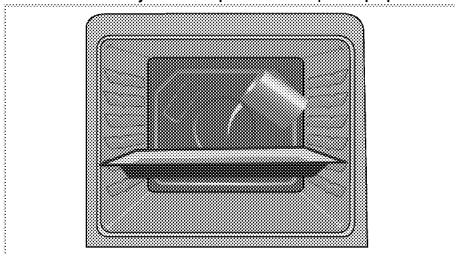
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



### Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

### Чистење на вратата на рерната

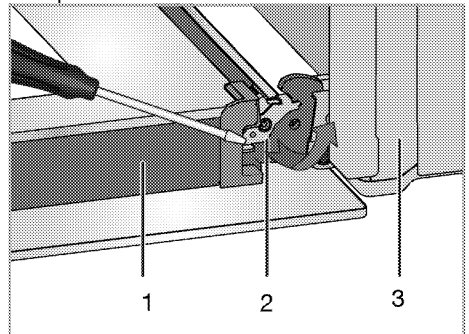
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

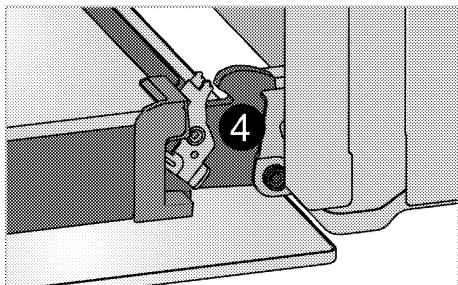
### Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.

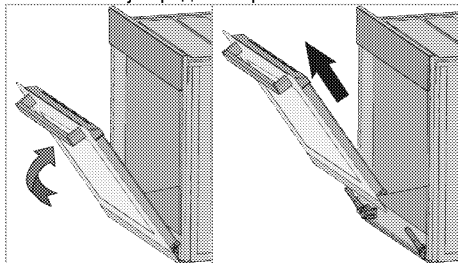


- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)

- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.



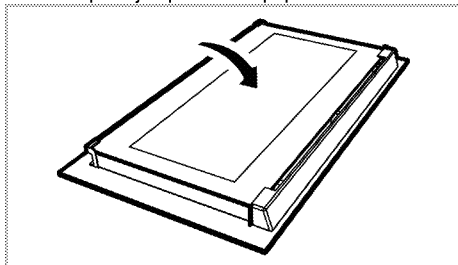
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Вадење на внатрешното стакло на вратата

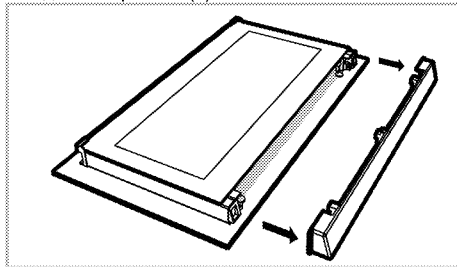
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

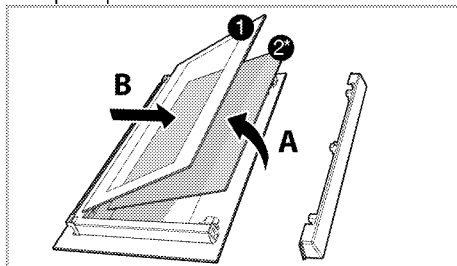
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2\* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2) ; Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

## Замена на светилката во рерната



### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

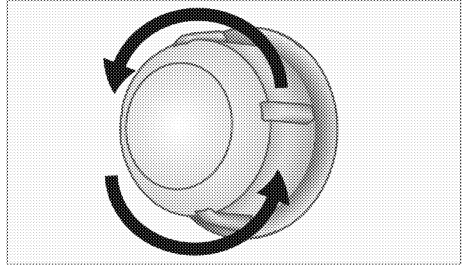
### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.

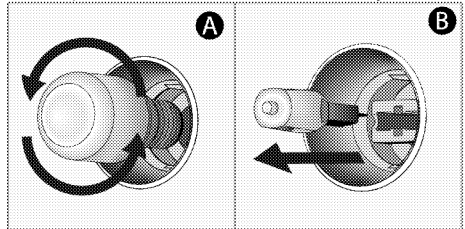


Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> *Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почекајте 20 секунди и потоа поврзете го одново.*
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> *Дозволете плочата да се излади.*
- Садот за готвење не е соодветен. >>> *Проверете го садот.*

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето. (Кај производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Симболот "I" се појавува на приказот за зоната за готвење.

- Не сте го поставиле садот на активната зона за готвење. >>> *Проверете дали има сад на зоната за готвење.*
- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.*
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> *Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.*
- Садот за готвење или зоната за готвење се прегреани. >>> *Дозволете им да се изладат.*

### Избраната зона за готвење се исклучува неочекувано за време на работа.

- Истекнало времето за готвење за избраната зона за готвење. >>> *Може да поставите ново време за готвење или да завршите со готвењето.*
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> *Дозволете плочата да се излади.*
- Можеби некој предмет го покрива контролниот панел на допир. >>> *Тргнете го предмет на панелот.*

### Садот не се загрева дури и кога е вклучена зоната за готвење.

- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.*
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> *Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.*

### (Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

# beko

## Sütő

Használati útmutató



HU

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

Kedves Vásárlónk!

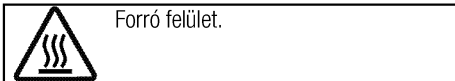
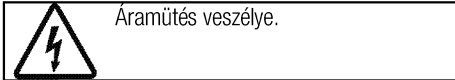
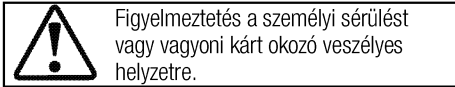
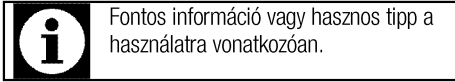
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja 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:



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



<b>1</b>	<b>Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>A főzőlap használata</b>	<b>18</b>
	Általános biztonsági utasítások .....	4		A főzéssel kapcsolatos általános információk .....	18
	Elektromos biztonság .....	5		A főzőlapok használata .....	19
	Termékbiztonság .....	5		Vezérlőpanel .....	20
	Rendeltetés .....	8	<b>6</b>	<b>A sütő működtetése</b>	<b>24</b>
	Biztonsági előírások gyermekekre nézve .....	9		Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről .....	24
	A régi termék leselejtezése .....	9		Az elektromos sütő használata .....	24
	A csomagolóanyag kidobása .....	9		Működési módok .....	25
<b>2</b>	<b>Általános tájékoztató</b>	<b>10</b>		A sütő órájának használata .....	25
	Áttekintés .....	10		Sütési időtáblázat .....	28
	A csomag tartalma .....	11		A grillsütő működtetése .....	30
	Műszaki adatok .....	12		Sütési idő táblázat grillezéshez .....	30
<b>3</b>	<b>Beszereles</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>Karbantartás és tisztítás</b>	<b>31</b>
	Üzembe helyezés előtt .....	13		Általános tájékoztató .....	31
	Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....	14		A főzőlap tisztítása .....	31
	A régi termék leselejtezése .....	15		A vezérlőpult tisztítása .....	31
<b>4</b>	<b>Elkészítés</b>	<b>16</b>		A sütő tisztítása .....	31
	Energiatakarékossági tippek .....	16		A sütő ajtajának eltávolítása .....	32
	Első használat .....	16		Az ajtó belső üvegének eltávolítása .....	32
	Időbeállítás .....	16		A sütő lámpájának cseréje .....	33
	A készülék első tisztítása .....	16	<b>8</b>	<b>Hibaelhárítás</b>	<b>34</b>
	Első bekapcsolás .....	16			

## **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 kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- 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 villanszerelő 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!
- 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.

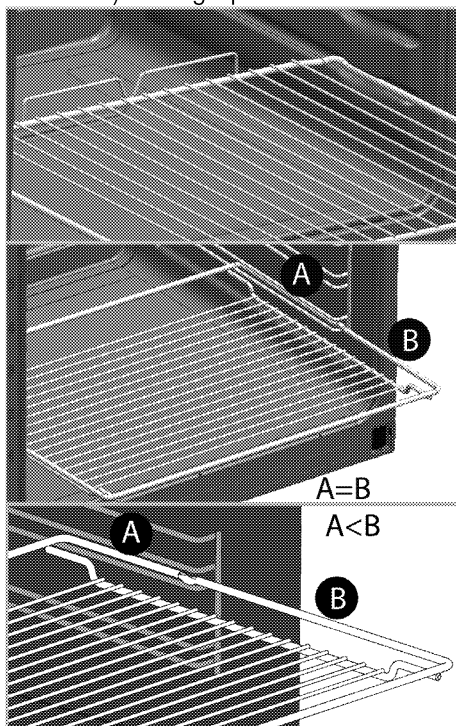
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező 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 megfelelő 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 befőttésüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
  - Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
  - A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsít, 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.

- 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 készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.

- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 18* fejezetet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

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 érintje 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 kisgyermeket 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 villanypalack 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 ismételtlen 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:

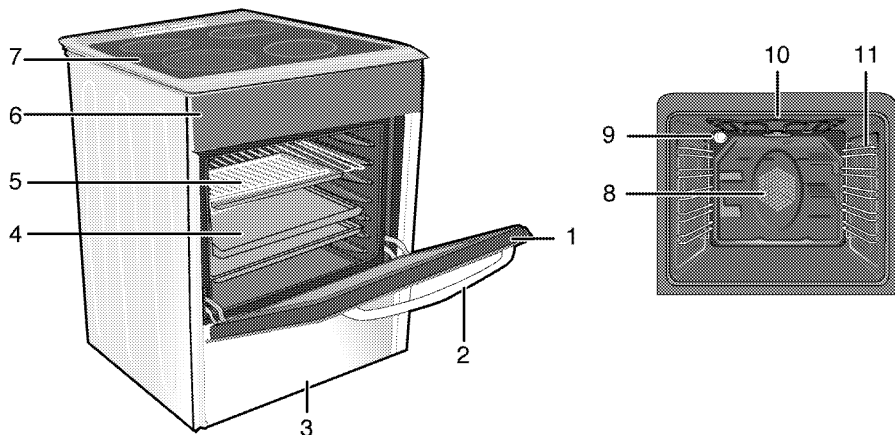
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

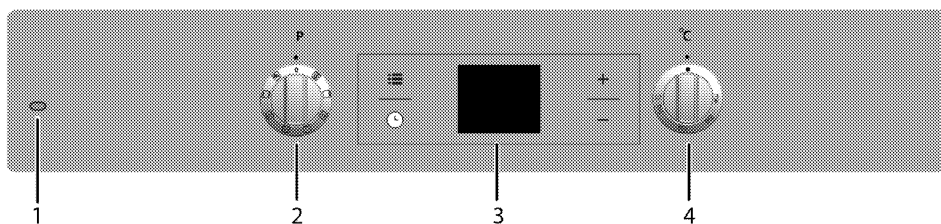
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



- |   |              |    |                                      |
|---|--------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Elülső ajtó  | 7  | Főzőmező                             |
| 2 | Fogó         | 8  | Ventillátor-motor (lemezacél mögött) |
| 3 | Alsó fiók    | 9  | Lámpa                                |
| 4 | Tálca        | 10 | Grill melegítő elem                  |
| 5 | Sütőrács     | 11 | Polc elhelyezése                     |
| 6 | Vezérlőpanel |    |                                      |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Melegítő lámpa                 |
| 2 | Funkció gomb                   |
| 3 | Digitális időzítő              |
| 4 | Termosztát szabályozó kapcsoló |



## A csomag tartalma

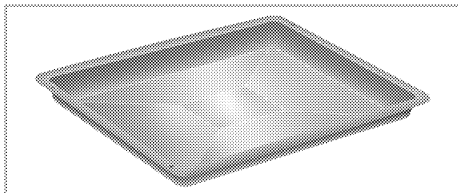


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

### 1. Használati útmutató

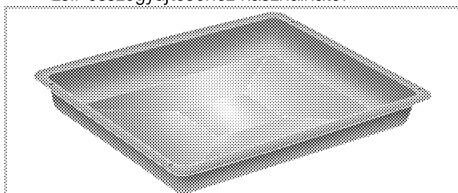
### 2. Hagományos tálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültékhez használható.



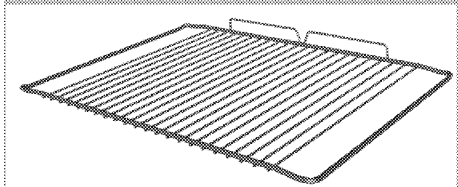
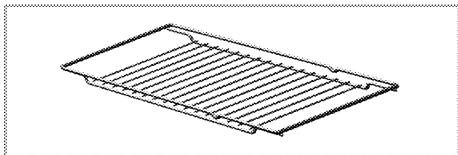
### 3. Mély tálca

Tésztákhoz, nagyobb sültékhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



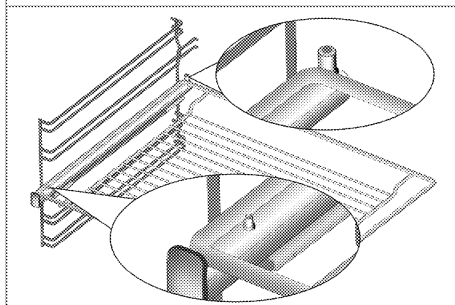
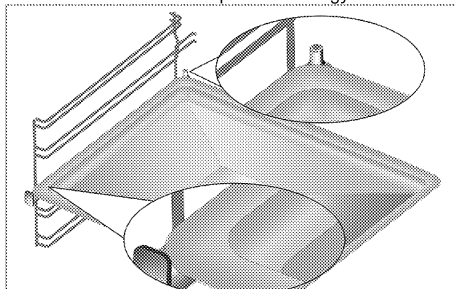
### 4. Grillrács

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

<b>ALTALÁNOS</b>	
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	850 mm/600 mm/600 mm
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	9.6 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>HOB</b>	
<b>Gázrózsák</b>	
Bal hátulsó	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	200 mm
Teljesítmény	2300/3000 Szélesség
Bal elülső	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	160 mm
Teljesítmény	1400 Szélesség
Jobb elülső	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	160mm
Teljesítmény	1400 Szélesség
Jobb hátulsó	<b>Indukciós főzőlap</b>
Méret	200 mm
Teljesítmény	2300/3000 Szélesség
<b>SÜTŐ/GRILL</b>	
Fő sütő	<b>Többfunkciós sütő</b>
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.


	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 címkein 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 veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

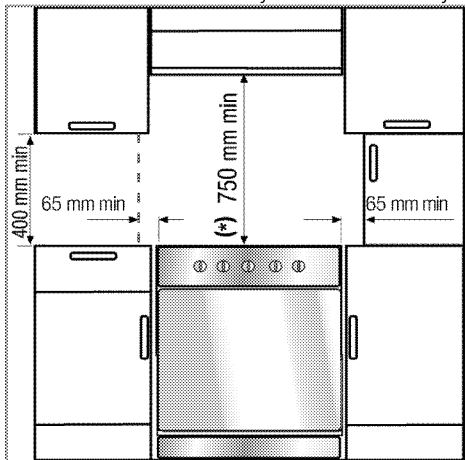
 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

 **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

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére. A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételeket súlyát.



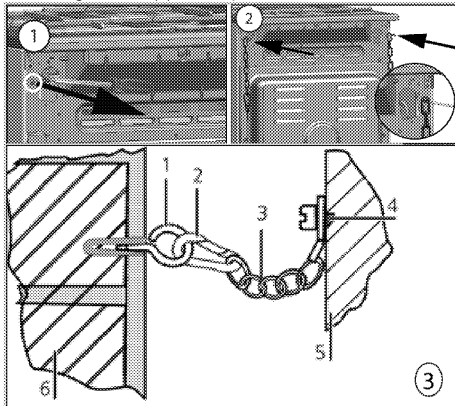
- Bármely oldali szekrényel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

- Szabodonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (\*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállóknak kell lennie (min. 100 °C).

#### Biztonsági lánc

**Ha a terméke 2 biztonsági láncsal rendelkezik;**

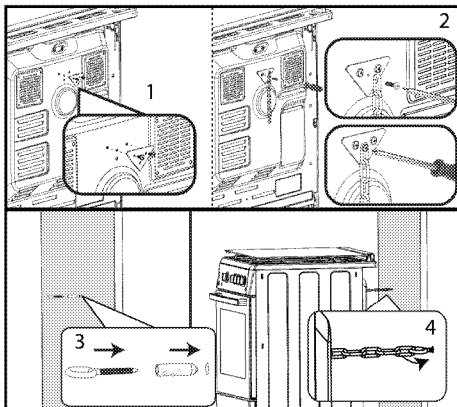
A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell. Egy megfelelő csapszeg használatával rögzítse a kampót (1) a konyha falához (6) és a reteszelőszerkezeten keresztül (2) csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz.



- 1 Stabilitási kampó
- 2 Reteszelőszerkezet
- 3 Biztonsági lánc
- 4 A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
- 5 A sütő hátulja
- 6 A konyha fala

**Ha a terméke 1 biztonsági láncsal rendelkezik;**

A készüléket az eldőlés elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőn lévő mellékelt biztonsági lánc segítségével. A biztonsági láncnak a termékhez történő rögzítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.



**i** Célszerűen rövidre állított stabilizáló lánc a sütő előre borulásának megelőzésére, illetve átlós rögzítés a sütő oldalra dőlésének megakadályozására.

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló lánchoz nem tartozik kapcsolódó horonykar.

## Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.

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

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talpazaton vagy emelvényen.

**i** A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja. Az ajtó, a fogantyú vagy a pántok megsérülhetnek.

## 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 vezetéknek nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárított vezetéknek csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.

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 tápkábel csatlakoztatása

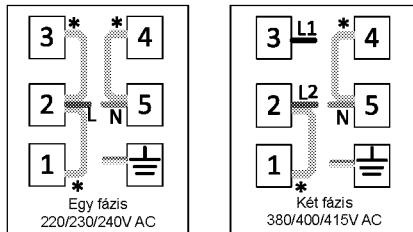


A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használandó megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét,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

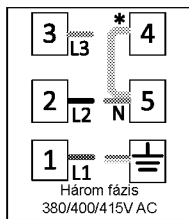
1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

**A termékhez egy tápkábel is tartozik:**



\* Réz hid



2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén,** a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

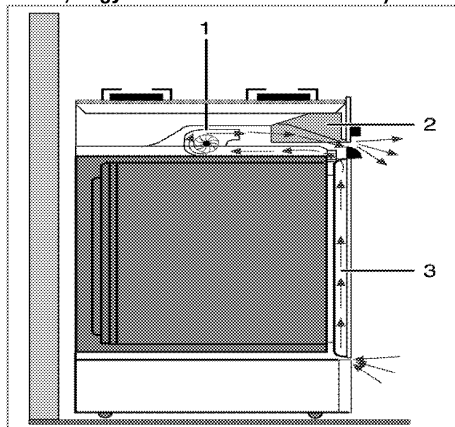
- Barna kábel = L (fázis)
- Kék kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)
- Tolja a készüléket a konyha falához.

**A sütő lábainak beállítása**

A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyzetésével elkerülhetők.

A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szinthezze be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

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



- 1 Hűtő ventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A hűtőventilátor a kezelőpanelt és a készülék elejét egyszerre hűtő.

**i** A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

**Utolsó ellenőrzés**

1. Ismét csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz.
2. Ellenőrizze az elektromos 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.

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

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

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékosági 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 olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon.  
A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

### Első használat

#### Időbeállítás



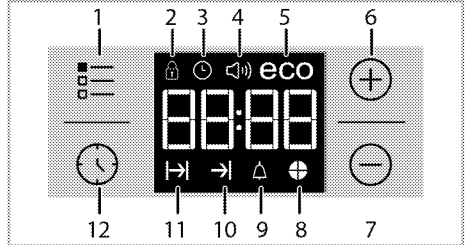
Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a **+**/**-** gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.



Az érintésvezérlővel ellátott modelleknél először érintse meg a **≡**-t és utána állítsa be a napszakot a **+**/**-** használatával.

Hagyja jóvá a beállítást a **⏸** szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Minusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb



Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra **12:00** órától indul és **⌚** a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

### A készülék első tisztítása



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

1. Távolítsa 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 fűzőlapokhoz, 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 grillrácst 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 24.*
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 24*

### Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácst a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 30.*
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 30*



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 főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltse olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizenlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az életek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

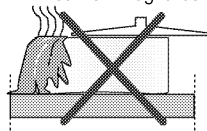
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

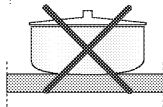
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### A serpenyő kiválasztása

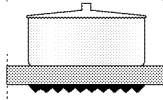
- Az üvegerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkal rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.




Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

„A forralási folyamat nagyban függ az edény típusától és méretétől, valamint a főzőzóna méretétől. Az egyenletes forraláshoz használjon eggyel nagyobb főzőzónát. A nagyobb főzőzóna használata nincs negatív hatással az indukciós főzőlap energiafogyasztására, mert kizárólag azon a területen forrósodik fel, ahol az edénnyel érintkezik.”

**Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.**

### A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a „” nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkején fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

### Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A





kiválasztott főzési zóna és a "L" szimbólum ekkor felváltva villog.

### Biztonságos használat

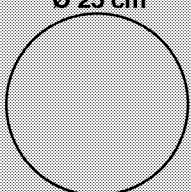
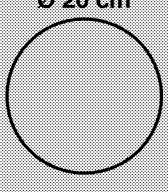
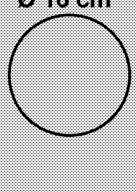
Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.


A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

	Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.
	A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

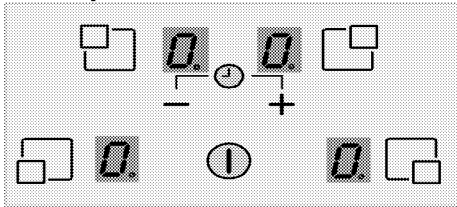
### Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása

Nagyméretű főzési zóna	Normál méretű főzési zóna	Kisméretű főzési zóna
<b>Ø 25 cm</b> 	<b>Ø 20 cm</b> 	<b>Ø 16 cm</b> 
<b>Nagyméretű főzési zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.</li><li>Ideálisan osztja szét a meleget.</li><li>Tökéletes hőeloszlást biztosít. Vékony palacsinta és nagyméretű halak elkészítéséhez használható.</li></ul>	<b>Normál méretű főzési zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.</li><li>Ideálisan osztja szét a meleget.</li><li>Tökéletes hőeloszlást biztosít. Mindenféle étel előkészítéséhez ideális.</li></ul>	<b>Kisméretű főzési zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Lassú főzéshez használható (szószok, krémek)</li><li>Kis adagok készítéséhez vagy a személyek számán alapuló adagok készítéséhez használható.</li></ul>








### A főzőlapok használata




 <b>VESZÉLY:</b> <p>Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.</p> <p>Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.</p> <p>Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.</p>
---

## Vezérlőpanel



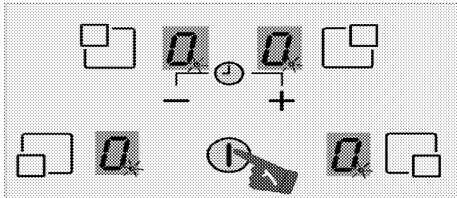
### Műszaki adatok

-  Be- / Kikapcsoló gomb
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése
-  Bal első főzési zóna kiválasztó gomb
-  Bal hátsó főzési zóna kiválasztó gomb
-  Jobb hátsó főzési zóna kiválasztó gomb
-  Jobb első főzési zóna kiválasztó gomb

-  Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós kinézet és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.
-  A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.
-  A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

### A főzőlap bekapcsolása


1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "I" gombot.
- Minden főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" ikon, és az ikon jobb alsó sarkában a tizedesvessző villogni kezd.



-  Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.


### A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "I" gombot.
- A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.

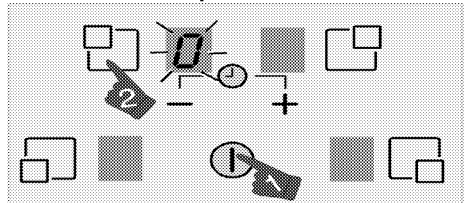
-  A főzőlap kikapcsolása után a "H" szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén, mely azt jelzi, hogy a készülék továbbra is meleg. Ne érintse meg a főzési zónákat.

### Maradék hő jelzőlámpa


A főzési zóna kijelzőjén megjelenő "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, így az étel rajta melegen tartható. Ha a főzési zóna lehűl, vagy ha aktiválásra kerül, a szimbólum eltűnik.

-  A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

### A főzési zónák bekapcsolása



1. A "I" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
  2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.
- A főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" szimbólum, és a megfelelő kijelző elkezd erősebben villogítani.

-  Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

### A hőmérséklet beállítása

A hőmérséklet "1" és "9" közi, illetve "9" és "1" közti szintjének beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

### A főzési zónák kikapcsolása:

A főzési zónákat két módon lehet lekapcsolni:

1. **A hőmérséklet "0" szintre történő beállítása**  
A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
2. **A kívánt főzési zóna időzítőjének használatával.**  
Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy a "00" érték jelenik meg a kijelzőkön.

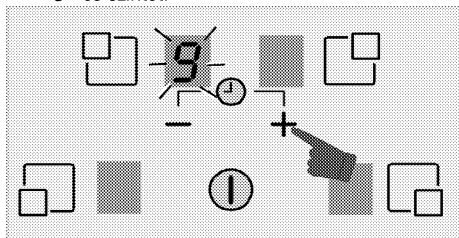
Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot..

### Nagy teljesítmény (Booster)

Az Erősítő egy olyan funkció, mely felgyorsítja a főzést. A Műszaki adatok részben "P" szimbólummal jelölt főzési zónák mind rendelkeznek Erősítés funkcióval.

#### A nagy teljesítmény (Erősítés) bekapcsolása:

1. A "ⓘ" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.
3. Érintse meg a "+" vagy "-" gombot és érje el a "9"-es szintet.



4. Amikor a főzési zóna eléri a "9"-es szintet, érintse meg egyszer a "+" gombot a főzési zóna hőmérsékletének "P"-re állításához.

#### A nagy teljesítmény (Erősítés) lekapcsolása:

- A Booster funkció lekapcsolásához érintse meg a "-" gombot, majd állítsa a hőmérsékletet a "9"-es szintre.  
A sütési zóna lekapcsolja a booster funkciót és "9"-es szinten folytatja a sütést.
- A hőmérséklet szintet a "-" gomb megérintésével csökkentheti, vagy akár teljesen ki is kapcsolhatja a főzési zónát a hőmérséklet szint "0"-ra állításával.

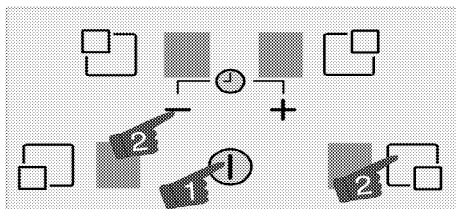
### Gyermekzár

A főzőlapon a gyermekzár használatával megakadályozhatja, hogy a gyerekek módosítsanak a főzőlap beállításain.

**i** A gyermekzár a főzőlap bekapcsolása után 10 másodpercen belül aktiválható. 10 másodperc után már nincs lehetőség az aktiválásra.

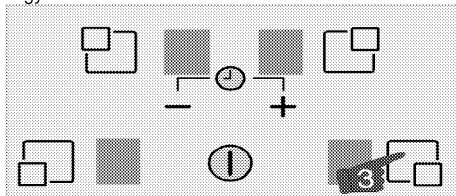
#### A gyermekzár bekapcsolása

1. A "ⓘ" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

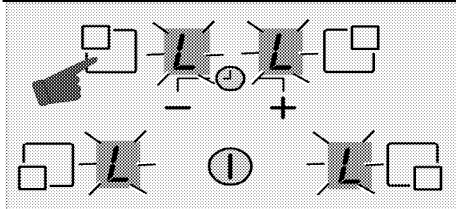


2. Érintse meg egyidejűleg a "-" és "□" gombokat. A gyermekzár aktiválásához érintse meg ismét a "□" gombot.

A gyermekzár funkció aktiválásra kerül.



**i** Ha a gyermekzár működése közben egy gombot megnyomnak, a főzési zóna kijelzőjén az "L" szimbólum jelenik meg.



#### A gyermekzár időleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg egyidejűleg a "-" és "□" gombokat.  
» A gyermekzár időleges kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.

**i** Ha ebben az állapotban kikapcsolja a főzőlapot, a gyermekzár aktív marad.

#### A gyermekzár végleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg a "ⓘ" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. 10 másodpercen belül érintse meg egyidejűleg a "-" és "□" gombokat. Ezután érintse meg még egyszer a "-" gombot.  
» A gyermekzár véglegesen kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.

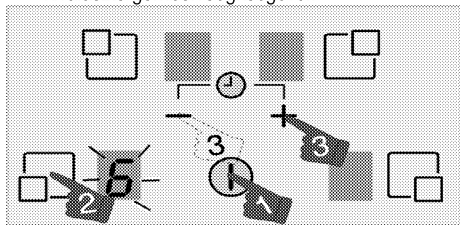
#### Időbeállítási funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes

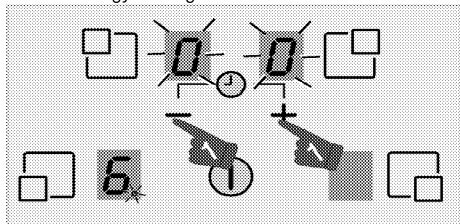
időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.

### Az időzítő aktiválása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.



3. A kívánt hőmérséklet beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

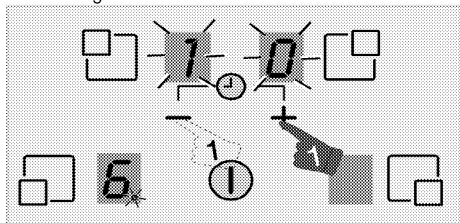


4. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

A "00" szimbólum elkezd világítani a kijelzőn, és megjelenik a tizedespont a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén.

**i** Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatására.

5. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.



**i** Amennyiben más főzési zónához is be szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.

**i** Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.

**i** Amikor egy olyan főzési zónát választ ki, ahol működik az időzítő, akkor a hátralévő időt a "+" és "-" gomb egyszerre történő megnyomásával tudja megjeleníteni.

**i** Azokon a sütési zónákon, amelyeken az időzítő is aktiválva van, egy pont alakú fény jelenik meg.

### Az időzítő használata riasztás funkcióként (tojásfőző)

Ezzel a funkcióval az időzítőt a főzési zónától függetlenül használhatja.

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.
3. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

Megjelenik a "00" szimbólum, és egy villogó tizedespont jelenik meg az időzítőn.

**i** Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatására.

4. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

**i** Amennyiben nincs Időzítő érték kiválasztva, a "-" gomb megnyomásával 30 percrell indíthatja az időzítőt.

### Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.

A hangjelzés elnémításához nyomja meg valamelyik gombot.

### Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.
3. Amíg a "00" érték meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén, érintse meg a "-" gombot az érték "00"-ra történő beállításához.


A megfelelő főzési zóna kijelzőjén és az időzítő kijelzőjén lévő pötty a villogás után **teljesen** lekapcsol, és az időzítő leáll.

### Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

**Működési elv:** Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a főzőedényt melegíti. Ezért a

többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.

 A főzőlap – modelltől függően – 160, 200 és 250 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogsztást.

### Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időkijelző szintén kikapcsol.

A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti szint határozza meg. A főzési zóna az automatikus lekapcsolást követően visszakapcsolható, a fentebb leírtak szerint.

#### 1. táblázat: Üzemidő korlátok

Hőmérsékleti szint	Működési időlimit (óra)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 perc
Erősítő	5 perc (*)

(\*) A főzőlap 5 perc után 9-es szintre csökkenti a hőmérsékletet (opcionális)

### Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.
- Az E2 hibaüzenet jelenhet meg.

### Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer hibát jelez, és automatikus kikapcsol.

### Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti hogy az edényben lévő a víz, tej stb. kifusson.

### Működési zajok

Az indukciós főzőlap adhat ki magából bizonyos hangokat. E hangok normálisnak tekinthetők; az indukciós főzéssel együtt járnak.

- A zaj különösen magas hőmérsékleti szinteken válik észrevehetővé.
- Ezenkívül a serpenyő ötvöze is adhat ki magából hangokat.
- A működési elv következtében alacsonyabb fokozatoknál egy szokványos ki-be kapcsoló hang hallható.
- Ha üres serpenyőt melegít, akkor szintén hallhatók hangok. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.
- Az elektromos rendszer hűtéséért felelős ventilátornak is van hangja.

### Hibaüzenetek

#### 2. számú táblázat: Hibakódok és hibaforrások

A hiba oka	Indikátor	Kijelző
Túlmelegedés hiba	Az "E2" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Áramellátási hibák	Az "E6" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Szenzor hiba	Az "E9" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése



Ha szeretne többet megtudni az érintógombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot.



Ha az érintógombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.



Tartsa tisztán az érintógombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

## 6 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 lejáta 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 grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az

ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.

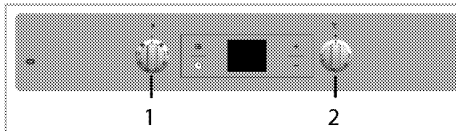
- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsit a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



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

#### Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



- 1 Funkció gomb
  - 2 Termosztát szabályozó kapcsoló
1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
  2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

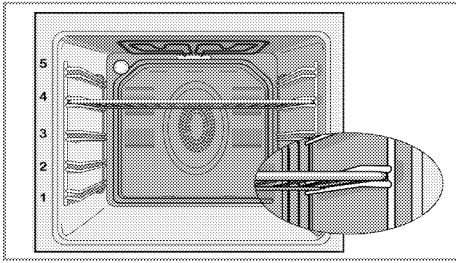
#### Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

#### 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.

### Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

### Alsó melegítés



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

Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



### Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

### 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.

### Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben.

Alkalmos, hogy az ételt különböző magasságban süssön meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



### "3D" funkció



Felső és alsó melegítés, valamint a légkeverés (a hátsó falban) be van kapcsolva. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

### Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húsok grillzésére.

- Grillzéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillzési idő felénél fordítsa meg az ételt.

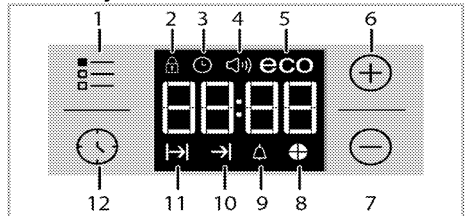
### Grill+Légkeverés



A grillzési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

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

### A sütő órájának használata






- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb



A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható.

Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

	Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.
	Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.
	A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.

### Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg **→|** szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.

» A sütési idő beállítását követően a **→|** szimbólum és az időszelvény folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelvény szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

### Sütési idő beállítása későbbi időpontra;

A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg **→|** szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.

» Amint a sütési idő be van állítva, a **→|** szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg a billentyűt, amíg **a** szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a **+** / **-** gombokat.


» A sütési idő beállítását követően a **→|** szimbólum, valamint a szimbólum **→|** és az időszelvény folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a **→|** szimbólum eltűnik.

6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelvény szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelző az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.


 Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működését. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.

### 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.
2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a **+** gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az „On” felirat jelenik meg és a **≡** szimbólum égvé marad.

 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.
  2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a **-** billentyűvel.
- » Ekkor az „On” felirat jelenik meg a kijelzőn.
- » A billentyűzár kikapcsolása után az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.

### 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 hangjelzések 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 funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

- » 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 hangjelzések riasztás.

### A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.
- » A hangjelzés 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.





### Riasztási dallam megváltoztatása

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a  /  gombok segítségével.
3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.

» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn "b-01", "b-02" vagy "b-03" feliratként jelenik meg.

### A pontos idő módosítása



A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a  /  gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.


### Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

### Gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **ecozsimbólum** megjelenik a képernyőn.
- » Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.
- » Amint a billentyűzár aktív, az „On” megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égvé marad.




### A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **ecozsimbólum** megjelenik a képernyőn.
- » Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.


» A billentyűzár kikapcsolását követően az „Off” felirat jelenik meg a kijelzőn.

### A képernyő fényerősségének beállítása


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


























1. Érintse meg  gombot, amíg a **d-01** vagy a **d-02** vagy a **d-03** megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
  2. Állítsa be a kívánt fényerőt a  /  gombok segítségével.
- » A beállított idő hamarosan aktiválódik.

## 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	40 ... 50
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	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	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	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyzetletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80

	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 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 terméksomag részét.  
\*\* Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag 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* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 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* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

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

### Tippes 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 rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot 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 süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

## Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől 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 rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket

vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

## A grillműködtetése



### FIGYELMEZTETÉS

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

## A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
  2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
  3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.
- » A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

## A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



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.
Bárányporda	Grillrács	4..5	250/max	20..25 min.
Marhasült	Grillrács	4..5	250/max	25..30 min. #
Borjúporda	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 termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott 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 percenként)
Kenyéripítás	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.

Minden típusú étel rostos sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

# 7 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 hozzáfér 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 ráégenek a felületek.
- 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 tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



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



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

## A főzőlap tisztítása

### Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószernek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekoparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl.

ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószer egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

## A vezérlőpult tisztítása

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



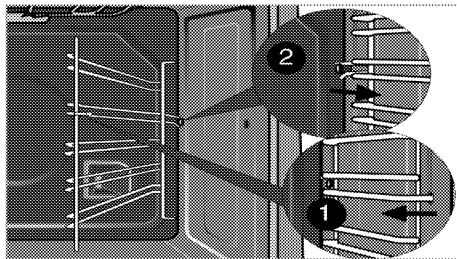
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.  
A vezérlőpanel megsérülhet!

## 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.

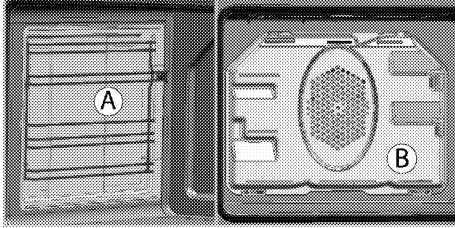


### Katalitikus falak

(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 felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak,

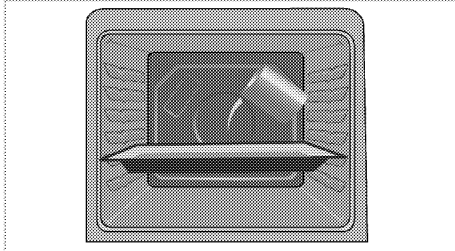
az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.



### Gőztisztítás könnyen

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. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
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.

**i** 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.

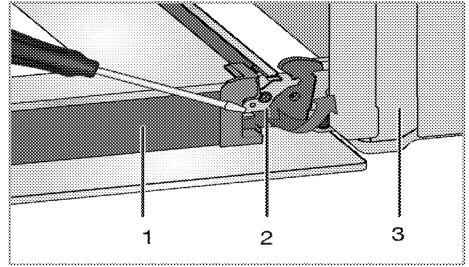
### A sütőajtó tisztítása

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

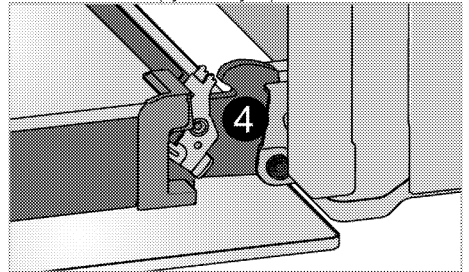
**i** A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

### A sütő ajtajának eltávolítása

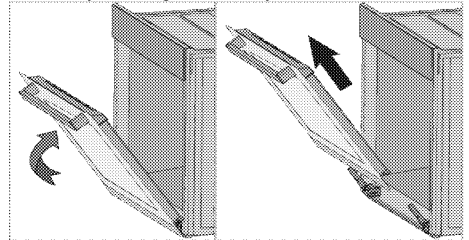
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az előlő ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



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



3. Csupkja be félig az előlő ajtót.



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

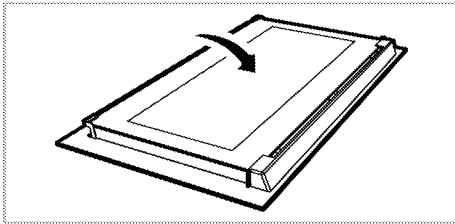
**i** Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérról található csatlakozásokat az ajtó visszahelyezése után.

### Az ajtó belső üvegének eltávolítása

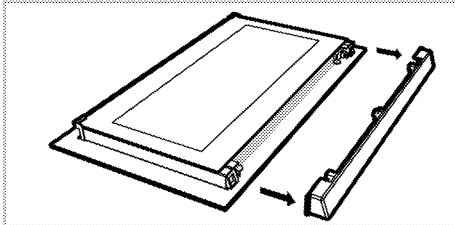
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

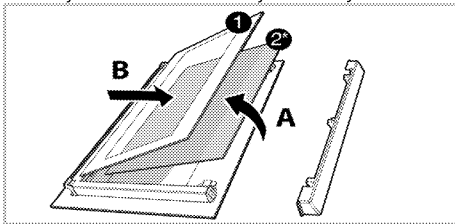
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



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



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpantelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegpantel  
 2\* Belső üvegpantel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpantellel (2); Ismételje meg a műveletet a belső üvegpantel (2) eltávolításához.
5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpantel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpantellel). A belső üvegpantel (2) a legbelső üvegpantel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
6. A legbelső üvegpantel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpantel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegpantel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattánno 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!



Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



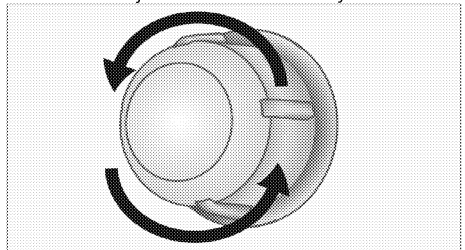
A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.



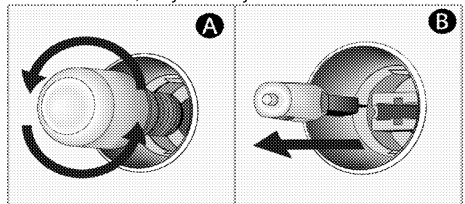
A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 ° C hőmérséklet.

### Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

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



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

## 8 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.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

### **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.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

### **A "L" szimbólum jelenik meg a melegtartási zóna kijelzőjén.**

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

### **A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.**

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

### **Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.**

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*

### **(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.**

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



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.