



Плита

Руководство по эксплуатации

Sütő

Felhasználói kézikönyv



FSM57300GX

485301411_2/ RU/ HU/ R.AH/ 11.10.24 16:02
7786986766

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция
Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4	4.3 Размещение продукта	23
1.1 Использование по назначению	4	5 Первое использование.....	23
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных.....	5	5.1 Настройка первого таймера	23
1.3 Электробезопасность	6	5.2 Первичная очистка	24
1.4 Безопасность при транспортировке	7	6 Правила эксплуатации варочной панели	24
1.5 Меры безопасности во время монтажа	8	6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	24
1.6 Безопасность использования ...	9	6.2 Использование варочной панели	26
1.7 Предупреждения о температуре	10	7 Использование духовки.....	26
1.8 Использование аксессуаров	11	7.1 Общие сведения об использовании духовки	26
1.9 Безопасность во время приготовления	11	7.2 Работа блока управления духовкой.....	27
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	13	7.3 Настройки	28
2 Руководство по окружающей среде	13	8 Общая информация о выпечке.	30
2.1 Директива по отходам	13	8.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке.....	30
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора.....	13	8.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	30
2.2 Информация об упаковочном материале	14	8.1.2 Мясо, Рыба и Птица.....	32
2.3 Советы по энергосбережению..	14	8.1.3 Гриль.....	33
3 Ваш прибор	14	8.1.4 Продукты для тестирования ..	34
3.1 Описание изделия	15	9 Техническое обслуживание и чистка.....	34
3.1.1 Варочный блок	15	9.1 Общая информация об очистке	34
3.1.2 Секция варочной панели	15	9.2 Аксессуары для очистки	36
3.2 Знакомство с панелью управления духовкой	15	9.3 Очистка варочной панели	36
3.3 Функциональные возможности духовки	16	9.4 Очистка панели управления ...	36
3.4 Аксессуары для устройства	17	9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)....	36
3.5 Использование аксессуаров устройства	17	9.6 Легкая паровая очистка	37
3.6 Технические характеристики	19	9.7 Очистка дверцы духовки	37
4 Установка	20	9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	38
4.1 Правильное место для установки	20	9.9 Чистка лампы духовки	39
4.2 Подключение к электросети	21	10 Устранение неполадок.....	40



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, взобраться дальше, или войти в продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.

4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.

- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.

- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Никогда не помещайте изделие на покрытый ковром пол. В противном случае отсутствие воздушного потока под изделием приведет к перегреву электрических деталей. Это вызовет проблемы с прибором.
- Устройство следует размещать непосредственно на чистой, ровной и твердой поверхности. Его не следует размещать на плинтусе или опорной плите. Изделия нельзя помещать на картонные или пластиковые плиты.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!

- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:

- Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие перчатки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные кожухи, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи, встроенные в прибор. Использование ненадлежащих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

1.9 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем.

Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое мо-

жет накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (поток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.

- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, чистящие губки, проводочные губки для мытья посуды или отбеливатель для очистки стекла передней двери духовки и стекла верхней двери духовки (если есть). Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

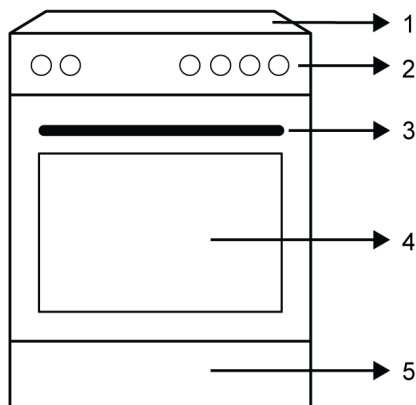
- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это экономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваш прибор

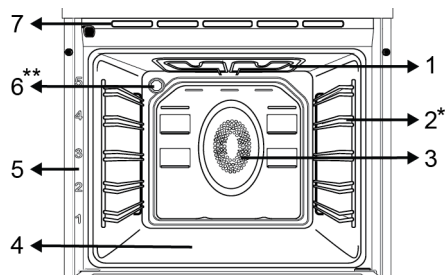
В этом разделе вы можете найти обзор и основные возможности использования панели управления продукта. В зависимости от типа продукта могут быть различия в изображениях и некоторых функциях.

3.1 Описание изделия



- 1 Секция варочной панели
- 2 Панель управления
- 3 Ручка
- 4 Дверца
- 5 Нижняя часть

3.1.1 Варочный блок



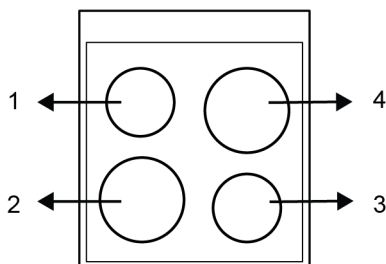
- 1 Верхний нагреватель

- 2 Металлические направляющие
- 3 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 4 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
- 5 Уровень расположения противня
- 6 Лампа
- 7 Вентиляционные отверстия

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

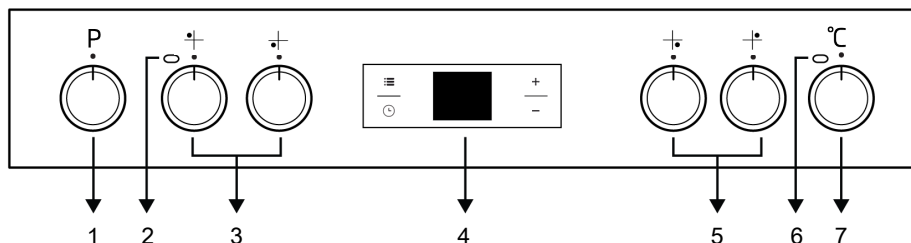
** Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

3.1.2 Секция варочной панели



- 1 Задняя левая - Одиная варочная зона
- 2 Передняя левая - Одиная варочная зона
- 3 Передняя правая - Одиная варочная зона
- 4 Задняя правая - Одиная варочная зона

3.2 Знакомство с панелью управления духовкой



- 1 Переключатель выбора функции
- 2 Лампа предупреждения активной варочной панели
- 3 Ручки управления варочной панелью
- 4 Таймер
- 5 Ручки управления варочной панелью
- 6 Лампа термостата
- 7 Переключатель выбора температуры

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель выбора температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на па-

нели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается./Paragraph

Ручки управления варочной панелью

Управлять варочной панелью можно с помощью ручек управления варочной панелью. Каждая ручка управляет соответствующей зоной. Вы можете определить, какую зону она контролирует, по символам на панели управления.

3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зёрнами.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.

	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Верхний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый верхним нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

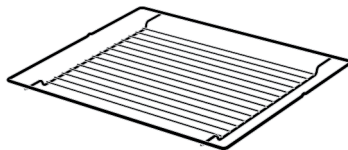
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



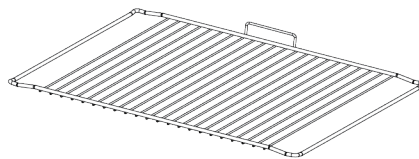
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

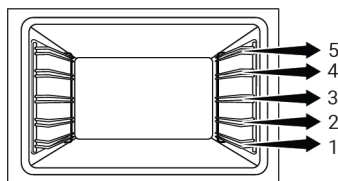


3.5 Использование аксессуаров устройства

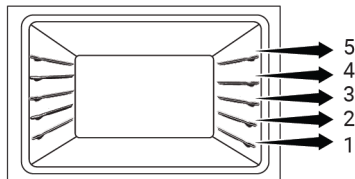
Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с металлическими направляющими :

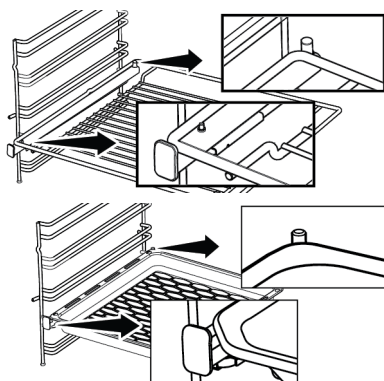


На моделях без металлических направляющих :



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	850 /500 /600
Напряжение/частота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Общая потребляемая мощность (кВт)	7,8
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Передняя левая	Одинарная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	1700 Вт
Задняя левая	Одинарная варочная зона
Размеры	140 мм
Питание	1200 Вт
Передняя правая	Одинарная варочная зона
Размеры	140 мм
Питание	1200 Вт
Задняя правая	Одинарная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	1700 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве.: 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Вентилятор нижнего / верхнего нагрева , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

⚠ Общие предупреждения

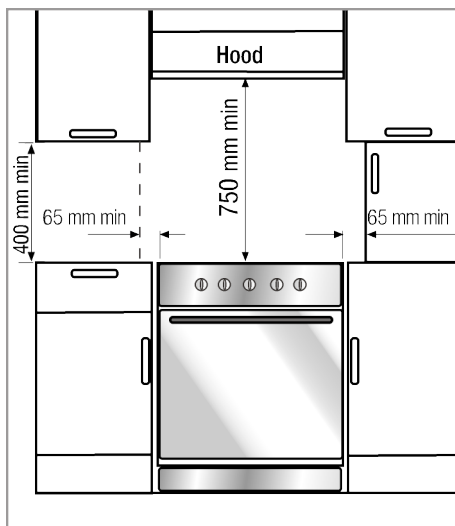
- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

4.1 Правильное место для установки

- Размещайте изделие на твердой поверхности, так как под изделием расположены воздуховоды. Его нельзя ставить на основание или подставку. Ножки изделия не должны касаться мягких поверхностей, например ковер и т. д.
- Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.
- Этот продукт является устройством класса 1 в соответствии со стандартом EN 30-1-1., и его можно устанавливать

так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с другой стороны, должны быть не выше прибора.

- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.

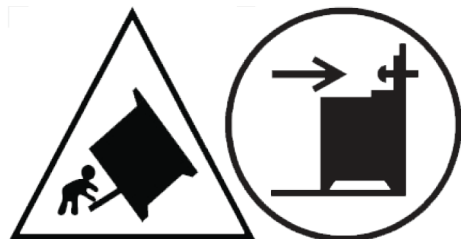


- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- Если вытяжку необходимо установить над плитой, обратитесь к инструкциям производителя вытяжки относительно высоты установки (мин. 650 мм).
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100°C).

Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки цепи на духовке.

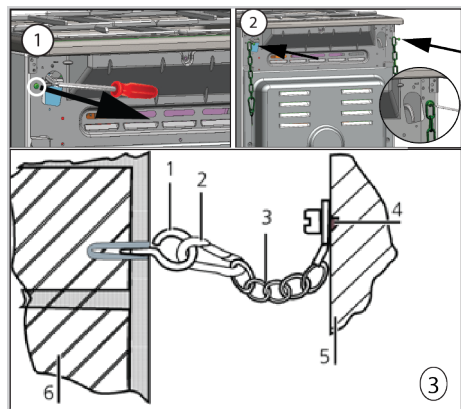
Внимание – опасность опрокидывания!



Внимание: Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить это стабилизирующее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).

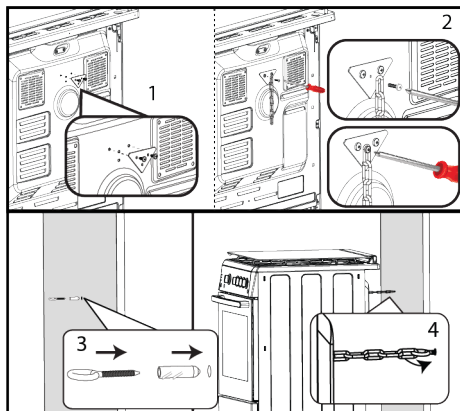


- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



i Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону. В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

4.2 Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет

ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

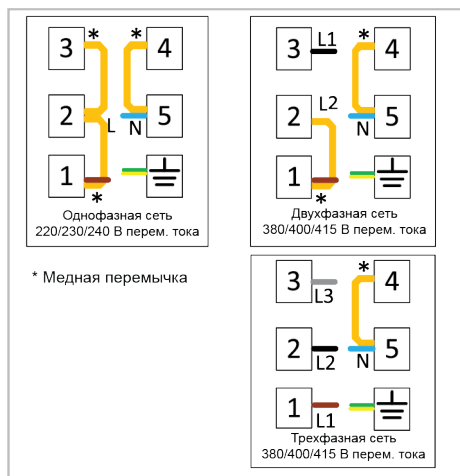
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладываяте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное

электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- **В случае, если продукт будет подключен напрямую к источнику питания:** В случае, если невозможно отключить все полюсы в источнике питания, необходимо подключить разъединитель с зазором контактов не менее 3 мм (предохранители, защитные выключатели линии, контакторы), а все полюсы этого разъединителя должны быть рядом (не выше) с продуктом в соответствии с директивами IEE. Несоблюдение данной инструкции может привести к эксплуатационным проблемам и аннулированию гарантии на продукт.
- Рекомендуется дополнительная защита автоматическим выключателем дифференциального тока.

Если продукт производится без кабеля:

- Кабель питания, указанный в технической таблице, должен быть подключен к продукту в соответствии с инструкциями. Из соображений безопасности кабель питания не должен быть длиннее 2 м.
- Откройте крышку клеммной колодки с помощью отвертки.
- Вставьте кабель питания через кабельный зажим под клеммой и прикрепите его к основному корпусу с помощью встроенного винта на кабельном зажимном элементе.
- Подключите кабели в соответствии с прилагаемой схемой.



Если тип вашего шнура питания-3-проводный, для 1-фазного подключения:

- Коричневый/Черный = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 3-фазного подключения:

- Коричневый = L1 (Этап)
- Черный = L2 (Этап)
- Серый = L3 (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)

- Зеленый/желтый провод = (E) (Заземление)

- После подключения проводов закройте крышку клеммной колодки.
- Подключите кабель питания к источнику питания, проложив его так, чтобы он не касался продукта и не оказывался зажатым между продуктом и стеной.

4.3 Размещение продукта

1. Придвиньте прибор к стене кухни.
2. Зацепите предохранительную цепь за крюк.
3. Отрегулируйте ножки духовки

Регулирование ножек духовки

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

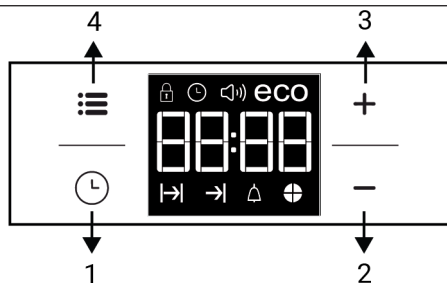
5 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

5.1 Настройка первого таймера



Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Кнопка "Уменьшить"
- 3 Кнопка "Увеличить"
- 4 Кнопка настроек

Символы на экране

→ Символ окончания выпечки

→ Символ окончания выпечки *

🔔 Символ звукового таймера/будильника

🕒 Символ пирога времени

eco Символ эко-режима

🔊 Символ уровня громкости

🕒 Символ времени суток

🔒 Символ блокировки кнопок

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

 Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+**/**-**.

 Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите **≡**, а затем используйте **+**/**-**.

Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.

 Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать **12:00**, а также будет отображаться символ . После установки времени символ погаснет.

 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

5.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

6 Правила эксплуатации варочной панели

6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солон-

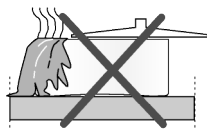
ка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните

в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.

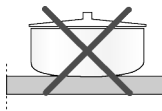
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Советы для варочных панелей с стеклокерамическими поверхностями

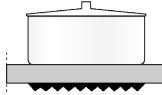
- Стеклокерамическая поверхность термостойкая и не подвержена влиянию высоких температурных перепадов.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для нарезки.
- Используйте кастрюли и сковороды только с обработанным дном. Острые края могут поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевые сковороды и кастрюли. Алюминий портит поверхность варочной панели.
- Брызги могут повредить поверхность варочной панели и вызвать пожар.



- Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



- Используйте кастрюли и сковороды только с прямым дном. Они обеспечивают более легкое распространение тепла.



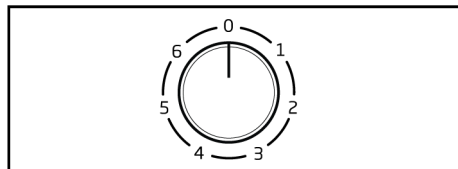
- Энергия тратится зря, если кастрюля слишком мала в диаметре.



Рекомендуемые размеры кастрюль / сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - см
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Использование варочной панели



Для управления стеклокерамическими варочными панелями используются ручки управления варочными панелями. Чтобы получить желаемый уровень готовки, установите ручку управления варочной панелью на желаемый уровень. Варочная панель может иметь 3, 6 или 9 рабочих уровней в зависимости от модели вашего прибора. Вы можете выбрать уровень, подходящий для вашего типа приготовления, обратившись к таблице ниже.

6 уровня:

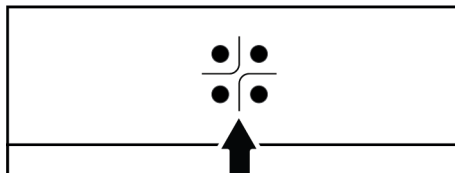
- 1 : Подогревание
- 2 – 3 : Кипение, Ожидание
- 4 – 6 : Выпечка, Выпечка, Кипение

Отключение стеклокерамических зон

Установите ручку варочной панели в положение ВЫКЛ (верх).

Индикатор перегрева

Стеклокерамические зоны оснащены рабочей лампой и индикатором зоны нагрева.



Индикатор предупреждения о горячей зоне показывает положение включенной варочной панели и продолжает гореть после выключения. Мигающий свет на индикаторе предупреждения о горячей зоне не является неисправностью.



Поверхность варочной панели может остывать в разное время в зависимости от использования. Поверхность варочной панели может быть горячей, даже если предупреждающие индикаторы не горят. Убедитесь, что поверхность остыла, прежде чем соприкасаться с ней. Иначе можно обжечь руку!

7 Использование духовки

7.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании

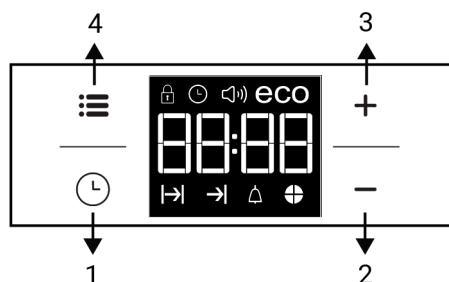
процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользо-

вателем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

7.2 Работа блока управления духовкой



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Кнопка "Уменьшить"
- 3 Кнопка "Увеличить"
- 4 Кнопка настроек

Символы на экране

- Символ окончания выпечки
- Символ окончания выпечки *
- Символ звукового таймера/будильника
- Символ пирога времени
- eco Символ эко-режима
- Символ уровня громкости
- Символ времени суток
- Символ блокировки кнопок

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

При создании любой настройки соответствующие символы будут мигать на дисплее. Вы должны подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.

Если настройка приготовления не сделана, время дня не может быть установлено.

Оставшееся время будет отображаться, если время приготовления установлено, когда начинается приготовление.

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и функции духовки.

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (под вашим контролем), выбирая температуру и рабочие функции, характерные для вашей пищи.



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка термостата загорится. Когда температура внутри духовки достигнет требуемой температуры, лампа термостата выключится. Духовка не выключается сама по себе после процесса запекания. Вы должны контролировать выпечку и

отключить ее сами. По окончании запекания выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление пищи путем установки времени приготовления;

- ✓ Вы можете настроить духовку так, чтобы она остановилась в конце указанного времени, установив время приготовления на таймере.
- 1. Выберите функцию для приготовления.
- 2. Нажмите , пока на дисплее не появится символ  для времени приготовления.
- 3. Установите время приготовления с помощью клавиш /.
 - ⇒ После установки времени приготовления символ  и срез времени будут отображаться на дисплее непрерывно.
- 4. Поместите посуду в духовку и установите температуру ручкой температуры. Приготовление начнется.
 - ⇒ Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее, когда начинается приготовление, и все части символа среза времени горит. Настроенное время приготовления делится на 4 равные части, и когда время каждой части заканчивается, символ этой части выключается. Таким образом, вы можете легко понять соотношение оставшегося времени приготовления к общему времени приготовления.

7.3 Настройки

Активация блокировки клавиш

- ✓ Вы можете предотвратить вмешательство цифрового таймера, активировав функцию блокировки клавиш.
- 1. Нажмите , пока символ  не появится на дисплее.
 - ⇒ «OFF» появится на дисплее.

2. Нажмите , чтобы активировать блокировку клавиш.
3. После активации блокировки клавиш на дисплее появится «On», а символ  остается гореть.



Клавиши цифрового таймера не работают, когда активирована блокировка клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Чтобы отключить блокировку

1. Нажмите , пока символ  не появится на дисплее.
 - ⇒ «Вкл.» появится на дисплее.
2. Отключите блокировку клавиш, нажав клавишу .
 - ⇒ «OFF» отобразится после отключения блокировки клавиш.

Установка будильника

- ✓ Вы можете использовать таймер продукта для любого предупреждения или напоминания, кроме программы приготовления. Будильник не влияет на функции духовки. Он используется только как предупреждение. Например, это полезно, когда вы хотите включить еду в духовку в определенный момент времени. Таймер даст звуковое предупреждение в конце установленного времени.
- 1. Нажмите , пока символ  не появится на дисплее.



Максимальное время будильника может составлять 23 часа 59 минут.

2. Установите длительность будильника с помощью клавиш /.



Функциональные клавиши для сигнала будильника, времени суток, яркости дисплея и клавиш температуры должны быть в положении 0 (ВЫКЛ.).

⇒ Символ  будет гореть, и время будильника появится на дисплее после установки времени будильника.

3. По истечении времени будильника символ  начинает мигать и раздается звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. Звуковое предупреждение звучит в течение 2 минут. Чтобы остановить звуковое предупреждение, просто нажмите любую клавишу.

⇒ Звуковое предупреждение будет отключено, и будет отображаться текущее время.

Отмена будильника;

1. Нажмите , пока на дисплее не появится символ , чтобы отменить сигнал тревоги.
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не отобразится «00:00».



Будет отображаться время будильника. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, будет отображаться самое короткое время.

Изменение сигнала будильника

1. Нажмите , пока символ  не появится на дисплее.
2. Отрегулируйте желаемый звуковой сигнал с помощью клавиш .
3. Тон, который вы установили, будет активирован в течение короткого времени.

⇒ Выбранный сигнал будильника будет отображаться на дисплее как «b-01», «b-02» или «b-03».

Изменение времени суток

✓ Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили:

1. Нажмите , пока символ  не появится на дисплее.

2. Установите время суток с помощью клавиш .

3. Время, которое вы установили, будет активировано в течение короткого времени.

Экономичный режим

Вы можете сэкономить энергию в экономном режиме во время приготовления, установив время приготовления в духовке.

Этот режим завершает приготовление с внутренней температурой духовки путем выключения нагревателей до окончания времени приготовления.

Установка режима экономии

1. Коснитесь символа , пока на дисплее не появится символ «eco».

⇒ «Вкл» появится на дисплее.

2. Включите экономичный режим, нажав клавишу .

⇒ После активации экономичного режима на дисплее появляется «On», а символ «eco» остается гореть.

Отключение экономного режима

1. Коснитесь символа , пока на дисплее не появится символ «eco».

⇒ «Вкл.» появится на дисплее.

2. Отключите экономичный режим, нажав клавишу .

⇒ «Off» будет отображаться после отключения эко-режима.

Настройка яркости экрана Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

1. Коснитесь , пока на дисплее не появится «d-01», «d-02» или «d-03» для яркости дисплея.

2. Установите желаемую яркость с помощью клавиш .

⇒ Время, которое вы установили, будет активировано в течение короткого времени.

8 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

8.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

8.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумя-

нивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.

- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	175	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	175	30 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160 - 170	20 ... 30
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	3	180 - 200	10 ... 20
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160 - 170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	190	20 ... 35

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Закваска	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	190	20 ... 40
Лазанья	Стеклянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	25 ... 45
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	1	200	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

8.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	25 минут 220/тах, после 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	25 минут 220/тах, после 190	70 ... 90
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/тах, после 190	55 ... 65
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	2	15 минут 220/тах, после 180 ... 190	50 ... 65
Индейка (кубики мяса)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	25 минут 220/тах, после 190	70 ... 120

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Индейка (кубики мяса)	Стандартный противень *	Функция "3D"	2	25 минут 220/ max, после 180 ... 190	60 ... 100
Рыба	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Стандартный противень *	Функция "3D"	3	200	20 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

8.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C) *	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250/max	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250/max	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250/max	25 ... 35
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250/max	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250/max	25 ... 30

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C) *	Время выпекания (мин) (прибл.)
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250/max	25 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250/max	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

* В случае, если температуру гриля нельзя отрегулировать в вашем устройстве, то функция гриля будет работать при максимальном значении температуры.

8.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица приготовления тестовых блюд

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250/max	25 ... 35
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250/max	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

9 Техническое обслуживание и чистка

9.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами

ми являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего

средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.

- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [► 37]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.

- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

9.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

9.3 Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

9.4 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

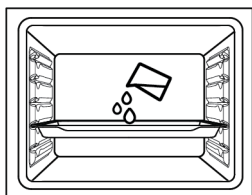
9.6 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от застарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 300 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.



Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



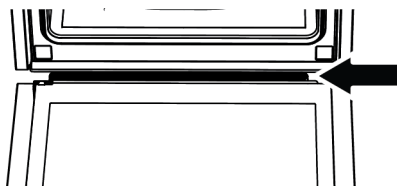
3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 25 минут. Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны, когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



9.7 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

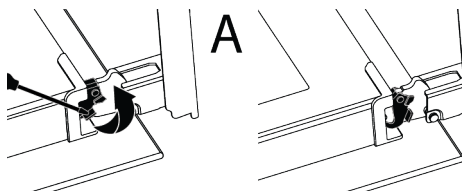


Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

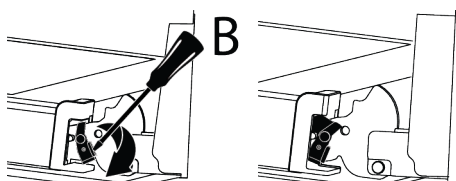
Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.

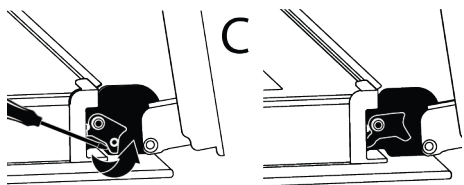
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (А) доступны для обычных типов дверей.



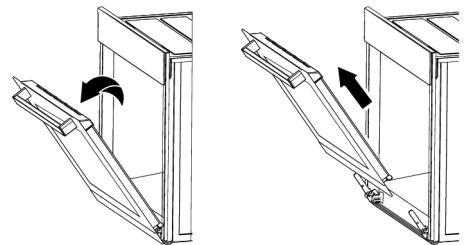
5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (С) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

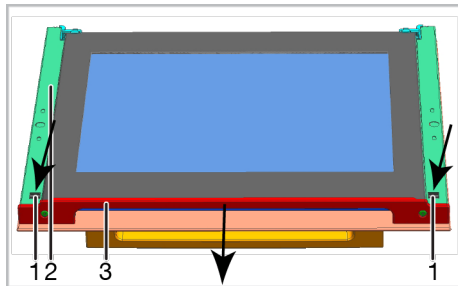
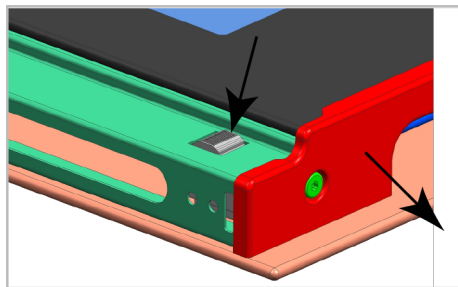


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

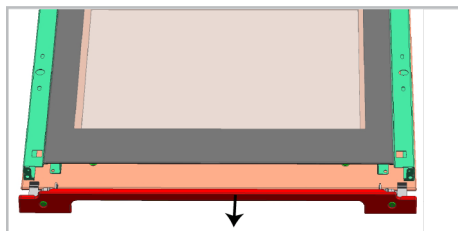
9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.

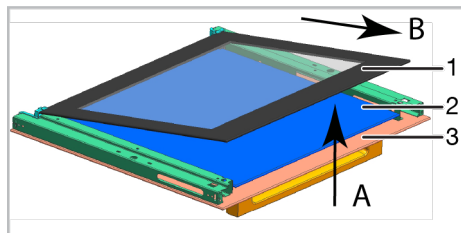


- 1 Защелка
- 2 Рамка
- 3 Профиль



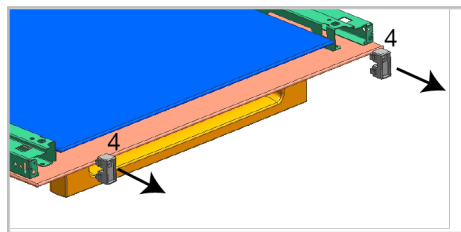
2. Как показано на рисунках выше, нажмите на защелки (1) и одновременно потяните профиль (3) к себе, что-

бы вытащить профиль, прикрепленный к верхней стороне передней дверцы.



- 1 Панель внутреннего стекла
- 2 Панель среднего стекла*
- 3 Панель внешнего стекла
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3. Как показано на рисунке, немного поднимите панель внутреннего стекла (1) в направлении “А” и сдвиньте ее в направлении “В”
4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла; Потяните соединительные элементы держателя стекла в центре, как показано на рисунке, чтобы вытащить их из панелей для стекла.

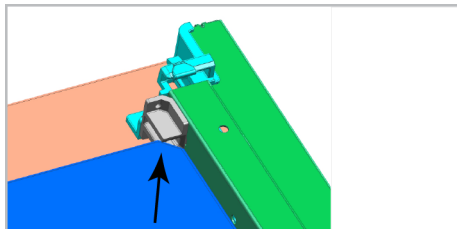


- 4 Соединительный элемент держателя стекла*
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

5. Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).
6. Вставьте панель для стекла таким образом, чтобы она вошла в пластмассовый паз, как показано на рисунке.



В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.



7. Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к панели внутреннего стекла.
8. Важно, чтобы нижние углы панели внутреннего стекла были вставлены в пластиковые пазы.



В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.

9. Пожалуйста, не забудьте поместить соединительные элементы держателя стекла в соответствующие пазы.
10. И, наконец, нажмите на защелки профиля, чтобы они снова вошли в пазы.

9.9 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм

или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.

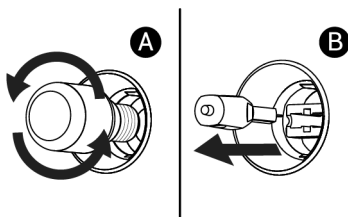
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



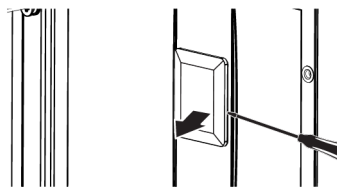
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



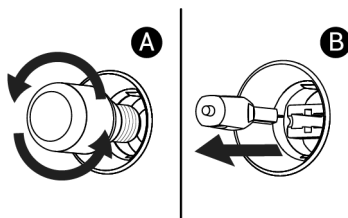
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

10 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продав-

цу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.

- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

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

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

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

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	44
1.1 Rendeltetésszerű használat	44
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	44
1.3 Elektromos biztonság	45
1.4 Szállítási biztonság	47
1.5 Telepítés biztonsága	48
1.6 A használat biztonsága.....	49
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	50
1.8 Kiegészítők használata	50
1.9 A főzés biztonsága.....	50
1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás	52
2 Környezetvédelmi utasítások	52
2.1 Hulladékról szóló irányelv	52
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	52
2.2 Csomagolási információk.....	52
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	53
3 Az Ön készüléke	53
3.1 Termék bemutatása	53
3.1.1 Főzőegység	53
3.1.2 Főzőlap rész.....	54
3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása.....	54
3.3 A sütő működési funkciói	54
3.4 Termék tartozékai	55
3.5 A termék tartozékainak használata.....	56
3.6	58
4 Beszerelés	59
4.1	59
4.2 Elektromos csatlakoztatás	59
4.3	60
5 Első használat.....	60
5.1 Először idő beállítás	60
5.2 Kezdeti tisztítás	61
6 A főzőlap használata.....	61
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	61
6.2 Főzőlap működtetése	63

7 A sütő használata	63
7.1 Általános információk a sütő használatához.....	63
7.2 A sütő vezérlőegységének működése	64
7.3 Beállítások.....	65
8 Általános információk a sütésről....	66
8.1 Általános figyelmeztetések a sü- tőben való sütéssel kapcsolatban	66
8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	67
8.1.2 Hús, hal és baromfi	69
8.1.3 Grill	69
8.1.4 Tesztelt ételek	70
9 Karbantartás és tisztítás	70
9.1 Általános tisztítási információk..	70
9.2 Tisztító tartozékok	72
9.3 A főzőlap tisztítása	72
9.4 A kezelőpanel tisztítása	72
9.5 A sütő belsejének tisztítása (fő- zőtér)	72
9.6 Easy Steam tisztítás.....	73
9.7 A sütőajtó tisztítása	73
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltá- volítása.....	74
9.9 A sütőlámpa tisztítása	75
10 Hibaelhárítás	76



1 Biztonsági utasítások

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



1.1 Rendeltetésszerű használat

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



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztala-

ta és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.

- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a

terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.

Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.



1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyeggel borított padlóra. Termék Ellenkező esetben a termék alatti légáramlás hiánya az elektromos alkatrészek túlmelegedését okozhatja. Ez problémákat fog okozni a termékkel.
- A terméket közvetlenül tiszta, sima és kemény felületre kell helyezni. Nem szabad talapzatra vagy ágyazólapra helyezni. A termékeket nem szabad karton- vagy műanyag tányérokra helyezni.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező eset-

ben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.



1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
 - Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
 - Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
 - Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:
- Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- Ne érintse meg a készülék felületét.
 - Ne használja a készüléket.
 - Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
 - Soha ne használja a terméket, ha ítéltéképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
 - A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
 - A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
 - A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
 - Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részle-

tes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.

- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a főzőeszköz gyártója által tervezett, vagy a főzőeszköz gyártója által a használati útmutatóban javasolt főzőlap védőelemet használja, vagy a készülékkel egybeépített védőelemet. A nem megfelelő védőelemek használata balesetveszélyes.

1.9 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történnő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékle-

ten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hő károsíthatja a sütő alját.

A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:

- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
- Annak érdekében, hogy ne érjen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tar-

tozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részét. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.

- Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
- Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
- Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
- Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
- A termék fedelének kinyitásaakor megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
- Ha sütéshez grillrácsot használ, az alsó rácsra egy tálcát kell helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.

- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

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

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



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatóak és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam

végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újra-

- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, súrolóbetéteket, mosogatószerát vagy fehérítőt a sütő elülső ajtóüvegének és a sütő felső ajtóüvegének (ha van ilyen) tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.

hasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

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

2.2 Csomagolási információk

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

2.3 Energiatakarékosági ajánlások

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

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

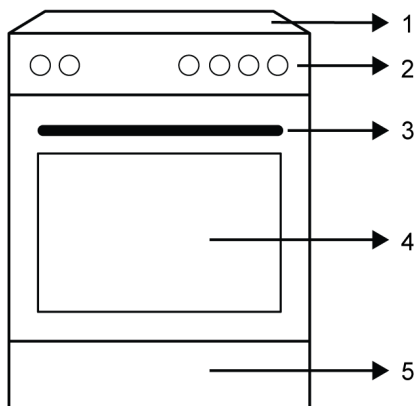
- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.

- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

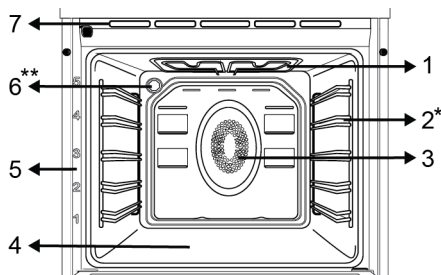
Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.1 Termék bemutatása



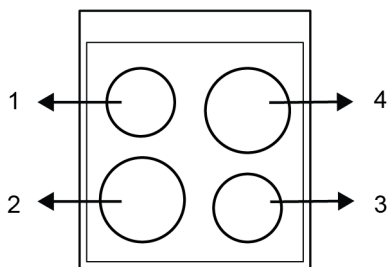
- 1 Főzőlap szekció
- 2 Kezelőpanel
- 3 Kezelés
- 4 Ajtó
- 5 Alsó rész

3.1.1 Főzőegység



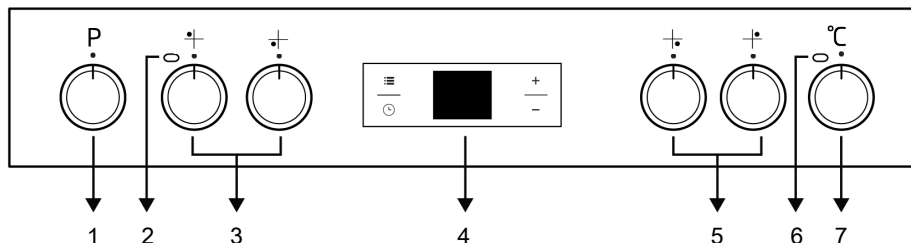
- 1 Felső fűtőtest
 - 2 Rácsos polcok
 - 3 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)
 - 4 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)
 - 5 Polcpozíció
 - 6 Lámpa
 - 7 Szellőzőnyílások
- * A modelttől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.
- ** A modelttől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

3.1.2 Főzőlap rész



- 1 Bal hátsó - Egy főzőzóna
- 2 Bal első - Egy főzőzóna
- 3 Jobb első - Egy főzőzóna
- 4 Jobb hátsó - Egy főzőzóna

3.2 A sütő vezérlőpultjának bemutatása



- 1 Funkcióválasztó gomb
- 2 Aktív főzőlap figyelmeztető lámpa
- 3 Főzőlap tekerőgomb
- 4 Időzítő
- 5 Főzőlap tekerőgomb
- 6 Termosztát lámpa
- 7 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak olyan gombok, amelyek vezérlik a terméket, egyes modelleknél ez/ezek a gombok úgy lehetnek, hogy megnyomásakor kijönnek (eltemetett gombok). Az ezekkel a gombokkal végzett beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. A beállítás elvégzése után nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét a hőmérséklet-jelző lámpáról tudja megérteni. A termosztát lámpája a vezérlőpulton található. A termosztát lámpa kigyullad, amikor a termék működésbe lép, a termosztát lámpa pedig kikapcsol, ha eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát lámpája ismét kigyullad.

Főzőlap tekerőgomb

A főzőlapját a főzőlap vezérlőgombjaival működtetheti. Mindegyik gomb a megfelelő főzőzónát működteti. A vezérlőpulton lévő szimbólumokból következtethet, hogy melyik zónát vezérli.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkció táblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és

legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with granules.
	Felső és alsó fűtés	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Légkeveréses felső fűtés	*	The hot air heated by the upper heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Légkeveréses alsó fűtés	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Ventilátor fűtés	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Teljes grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

3.4 Termék tartozékai

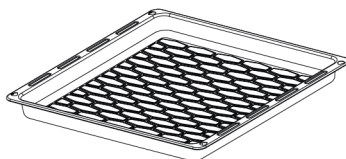
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodellről függetlenül eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



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

Standard tálca

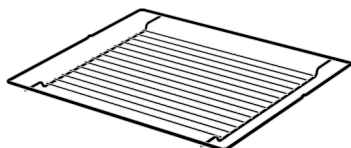
Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



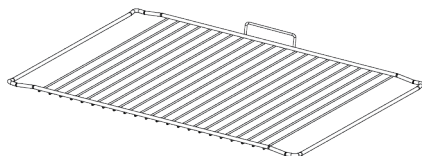
Grill rács

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

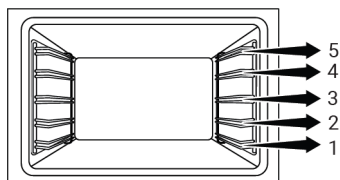


3.5 A termék tartozékainak használata

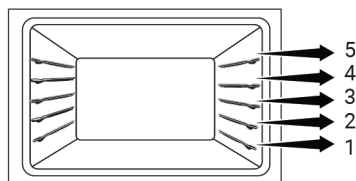
Főzőpolcok

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



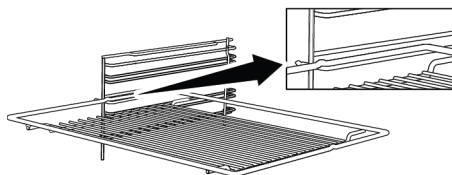
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A huzalrác elhelyezése a szakácpolcon

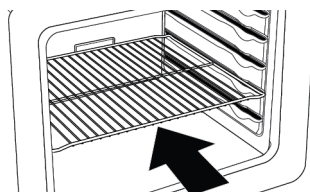
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácot megfelelően helyezze a huzaloldali polcokra. Miközben a huzalrácot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elől kell lennie. A jobb szakács, a huzal grill rögzíteni kell a huzal polc megállási pont. Nem szabad áthaladnia a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

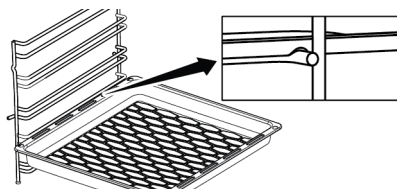
Alapvető fontosságú, hogy a huzalrácot megfelelően helyezze az oldalsó polcokra. A huzalrácnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. Miközben a huzalrácot a kívánt polcra helyezi, a nyitott szakasznak elől kell lennie.



A tálca elhelyezése a szakácpolcokon

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

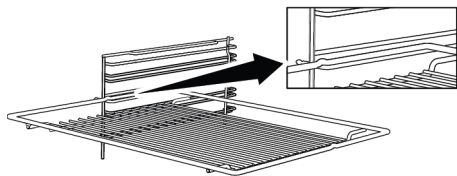
Fontos az is, hogy a tálcákat helyesen helyezze az oldalsó huzalpolcokra. Helyezze a tálcát a huzalpolcok közé az ábra szerint. A jó szakácseljesítmény érdekében a tálcát a drótpolcra kell helyezni oly módon, hogy az illeszkedjen a dugórésbe. Nem szabad a sütő hátsó falához helyezni a dugó nyílásának megkerülésével.



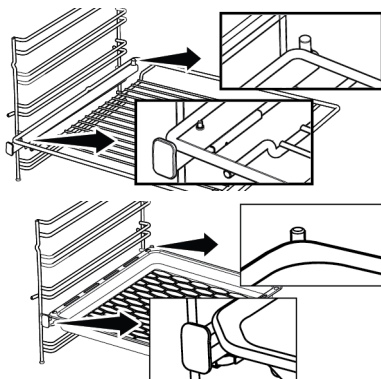
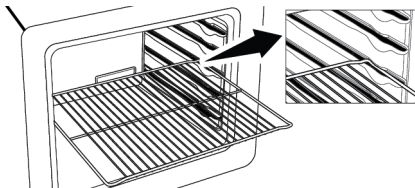
A grillrác megállító funkciója

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

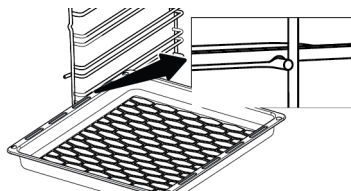


A rácsos polc nélküli modelleknél :



Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

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



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

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

Általános figyelmeztetések

- A termék beszerelését bízva hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek közvetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

4.1

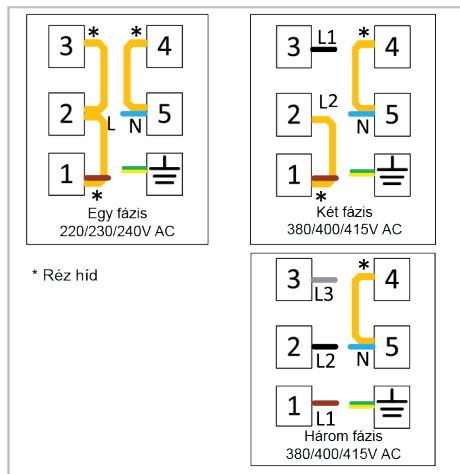
4.2 Elektromos csatlakoztatás

Általános figyelmeztetések

- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
 - 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 bízva képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
 - A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó
- nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
 - A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyeznie. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található. A vezetékeknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
 - A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölé). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
 - A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.
 - **Ha a terméket közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózatra:** Ha nem lehet a tápfeszültség összes pólusát leválasztani, akkor legalább 3 mm érintkezőtávolságú leválasztóegységet (biztosíték, védektárcsa) kell bekötni az összes pólusra, és a leválasztóegység összes pólusát a termék közelében (nem felette) kell elhelyezni, az IEE irányelvek szerint. Az utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat okozhat és érvényteleníti a termék jótállását.
 - Kiegészítő védelemként javasolt áramvédő kapcsoló használata.

Ha a termék nincs kábellel felszerelve:

- Az adattáblán feltüntetett tápkábel kell a termékhez csatlakoztatni az alábbi utasítások szerint. Biztonsági okok miatt a tápkábel nem lehet hosszabb, mint 2 méter.
- Nyissa ki a sorkapocs fedelét egy csavarhúzóval.
- Vezesse át a tápkábel a kábelbilincsen a sorkapocs alatt és rögzítse a kábelbilincsen található csavarral.
- A vezetékeket a rendelkezésre álló kapcsolási rajzok alapján kösse be.



Ha a tápkábel típusa 3-eres, egyfázisú csatlakoztatáshoz:

- Barna/fekete = L (Fázis)

- Kék = N (Semleges)

- Zöld/sárga vezeték = (E)  (Földelés)

Ha a tápkábel típusa 5-eres, a 3-fázisú csatlakozáshoz:

- Barna = L1 (Fázis)

- fekete = L2 (Fázis)

- Szürke = L3 (Fázis)

- Kék = N (Semleges)

- Zöld/sárga vezeték = (E)  (Földelés)

- A vezetékek bekötését követően zárja le a sorkapocs fedelét.

- A tápkábel úgy vezesse el, hogy az ne érintkezzen a termékkel, illetve a csípődjön be a termék és a fal közé.

4.3

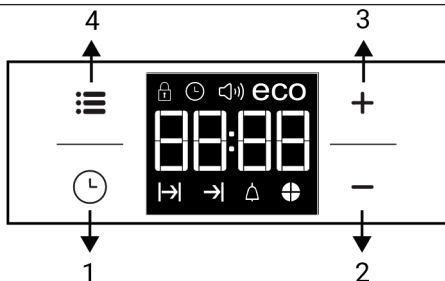
5 Első használat

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

5.1 Először idő beállítás



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



1 Programgomb

2 Csökkentés gomb

3 Növelés gomb

4 Beállítások gomb

Szimbólumok megjelenítése

 Sütési idő szimbólum

 Sütés végének szimbóluma *

 Riasztás szimbólum

 Idő pite szimbólum

 Eco mód szimbólum

 Hangerőszint szimbólum

 A napszak szimbóluma

 Nyomógomb zár szimbólum

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

 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 modelleknel 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.

 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.

5.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

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

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

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

6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezek a repedéseken víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a

felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.

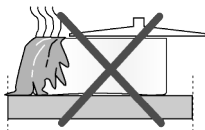
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.

- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre, istedijinizde, kaydirmak yerine kaldırarak istedijiniz ocak gözüün üzeri- ne koyun.

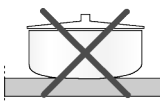
Típek vitrokerámia felülettel rendelkező főzőlapokhoz

- A vitrokerámia felület hőálló és nincs rá hatással a hőmérsékletváltozás.

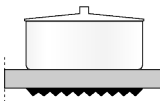
- A vitrokerámia felületet ne használja olyan felületként, amire bármit lehet, illetve ne vágjon ezen a felületen.
- Csak megfelelően megmunkált alsó felülettel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.
- Ne használjon alumínium edényeket/serpenyőket. Az alumínium károsítja a főzőlap felületét.
- A kiömlő folyadékok károsíthatják a főzőlap felületét és tüzet okozhatnak.



- Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Ezek biztosítják a legkönnyebben a hőátadást.



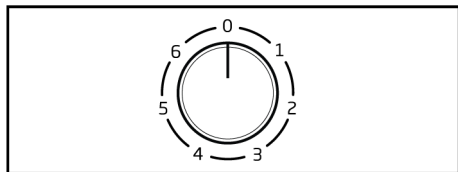
- Nagy az energiaveszteség, ha az edény átmérője túl kicsi.



Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Főzőlap működtetése



A vitrokerámia főzőlapok bekapcsolásához a főzőlap vezérlőgombjai használhatók. A kívánt főzési szint beállításához állítsa a vezérlőgombot a kívánt szintre.

A berendezés típusától függően a főzőlapon 3, 6 vagy 9 szint lehetséges. Az alábbi táblázat alapján kiválaszthatja az adott főzési művelethez szükséges szintet.

6 szint:

1 : Melegítés

2 – 3 : Forralás, Pihentetés

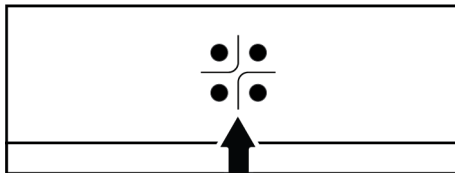
4 – 6 : Sütés, Olajban sütés, Forralás

A vitrokerámia zónák kikapcsolása

Állítsa a főzőlap gombját kikapcsolt (OFF) állásba (felül).

Maradék hő visszajelző

A vitrokerámia zónák rendelkeznek működést jelző lámpával, illetve a forró zónára figyelmeztető lámpával.



A forró zónára figyelmeztető lámpa jelzi a bekapcsolt főzőlap pozícióját, és még a kikapcsolást követően is világít. A forró zóna esetén a villódzó visszajelző lámpa nem jelez hibát.



A forró felület a használatától függően különböző periódusokban hűlhet le. A főzőlap felülete még akkor is meleg lehet, amikor a figyelmeztető visszajelző lámpa már nem világít. Mielőtt megérintené, győződjön meg róla, hogy a felület lehűlt. Ellenkező esetben megégetheti a kezét!

7 A sütő használata

7.1 Általános információk a sütő használatához

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

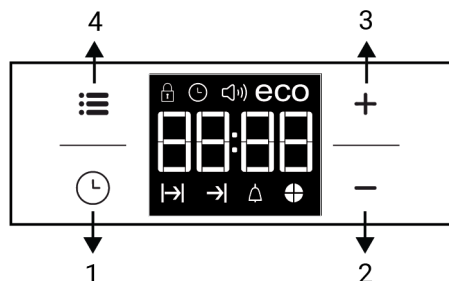
Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőt időzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemide-

jét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.

Sütő világítás

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

7.2 A sütő vezérlőegységének működése



- 1 Programgomb
- 2 Csökkentés gomb
- 3 Növelés gomb
- 4 Beállítások gomb

Szimbólumok megjelenítése

Sütési idő szimbóluma

Sütés végének szimbóluma *

Riasztás szimbóluma

Idő pite szimbóluma

eco Eco mód szimbóluma

Hangerőszint szimbóluma

A napszak szimbóluma

Nyomógomb zár szimbóluma

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

Bármely beállítás elvégzése közben a kapcsolódó szimbólumok villognak a kijelzőn. Rövid ideig várnia kell, amíg a Beállítások hatályba lépnek.

Ha nincs szakácsbeállítás, a napszak nem állítható be.

A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a főzés megkezdésekor a szakácsidő be van állítva. szakácskönyv.

A sütő bekapcsolása

Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

A hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztása.

Főzhet kézi vezérléssel (saját kezűleg) az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.



1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

⇒ A sütő azonnal a kiválasztott funkcióval és hőmérséklettel kezd el működni, és a termosztát lámpája kigyullad. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztátlámpa kialszik. A sütő a sütési folyamat után nem kapcsol ki magát. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).

Szakács a szakácsidő beállításával;

✓ A sütőt úgy állíthatja be, hogy a megadott idő végén leálljon, ha beállítja a szakácsidőt az időzítőn.

1. Válassza ki a szakács funkciót.
2. Érintse meg a gombot, amíg a szakácsidő szimbóluma meg nem jelenik a kijelzőn.

3. Állítsa be a szakácsidőt **+** / **—** gombokkal.

⇒ A szakácsidő beállítása után a kijelzőn folyamatosan megjelenik az **⌚** szimbólum, valamint az időszel.

4. Helyezze az edényt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal. A szakács elindul.

⇒ A kijelzőn a szakácsolás megkezdésekor a szakácsidő visszaszámlálás indul, és az időszel szimbólum minden része világít. A beállított szakácsidő 4 egyenlő részre oszlik, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott részek szimbóluma kikapcsol. Így könnyen megértheti a hátralévő szakácsidő arányát a teljes szakácsidőhöz képest.

7.3 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

✓ A digitális időzítő beavatkozását megakadályozhatja a billentyűzár funkció aktiválásával.

1. Érintse meg a **≡** gombot, amíg az **⏻** szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇒ "Ki" jelenik meg a kijelzőn.

2. Nyomja meg a **+** gombot a billentyűzár aktiválásához.

3. A billentyűzár aktiválása után az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn, az **⏻** szimbólum pedig továbbra is világít.



A digitális időzítő gombok nem működnek, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A billentyűzár nem törlődik áramkimaradás esetén.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a **≡** gombot, amíg az **≡** szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇒ "Be" jelenik meg a kijelzőn.

2. A **—** gomb megnyomásával tiltsa le a billentyűzárát.

⇒ A billentyűzár kikapcsolása után az "OFF" felirat jelenik meg.

Az ébresztőóra beállítása

✓ A szakácsprogramon kívül bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz használhatja a termék időzítőjét. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő funkcióra. Csak figyelmeztetésként használják. Ez például akkor hasznos, ha az ételt egy bizonyos időpontban a sütőben szeretné megfordítani. Timer Ad egy hang figyelmeztetés végén a beállított idő.

1. Érintse meg a **⌚** gombot, amíg az **⏻** szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. Állítsa be az ébresztés időtartamát az **+** / **—** gombokkal.



A riasztási hang, a napszak, a kijelző fényereje és a hőmérséklet funkciógombjainak 0 (KI) állásban kell lenniük.

⇒ Az **⏻** szimbólum világít, az ébresztési idő beállítása után pedig megjelenik a kijelzőn az ébresztési idő.

3. Az ébresztési idő végén az **⏻** szimbólum villogni kezd, és a hangjelzés hallható.

A riasztás kikapcsolása

1. Audio figyelmeztető hangok 2 percig. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

⇒ Az Audio figyelmeztetés elnémul, és az aktuális idő jelenik meg.

A riasztás törlése;

1. Érintse meg a **⌚** gombot, amíg az **⏻** szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn az ébresztés megszakításához.

2. Tartsa lenyomva az — gombot ,amíg a" 00:00 " felirat meg nem jelenik.



Megjelenik az ébresztési idő. Ha az ébresztési idő és a szakácsidő egyidejűleg van beállítva, a legrövidebb idő jelenik meg.

A riasztási hang megváltoztatása

1. Érintse meg a ≡ gombot, amíg az ☹ szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a kívánt riasztási hangot az + / — gombokkal.
3. A beállított hang rövid időn belül aktiválódik.
 - ⇒ A kiválasztott riasztási hang "b-01", "b-02 "vagy" b-03 "néven jelenik meg a kijelzőn.

A napszak megváltoztatása

- ✓ A korábban beállított napszak módosítása:
1. Érintse meg a ≡ gombot, amíg az ☹ szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
 2. Állítsa be a napszakot az + / — gombokkal.
 3. A beállított idő rövid idő alatt aktiválódik.

Gazdaságos mód

Takarékos üzemmódban szakács közben energiát takaríthat meg, ha a sütési időt a szakácsban állítja be.

Ez az üzemmód befejezi a szakácsot a sütő belső hőmérsékletével, ha a szakácsidő vége előtt kikapcsolja a fűtőtesteket.

8 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

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

A gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg a ≡ szimbólumot, amíg az "eco" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
 - ⇒ "Ki" jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos módot az + gomb megérintésével.

⇒ A gazdaságos üzemmód aktiválása után az" On "felirat jelenik meg a kijelzőn, az" eco " szimbólum pedig továbbra is világít.

A gazdaságos mód letiltása

1. Érintse meg a ≡ szimbólumot, amíg az "eco" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
 - ⇒ "Be" jelenik meg a kijelzőn.
2. Kapcsolja ki a gazdaságos módot az — gomb megérintésével.
 - ⇒ Az" Off " felirat jelenik meg, ha az eco mód ki van kapcsolva.

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

1. Érintse meg a ≡ gombot, amíg a "d-01" vagy a "d-02" vagy a "d-03" meg nem jelenik a kijelzőn a kijelző fényereje érdekében.
2. Állítsa be a kívánt fényerőt az + / — gombokkal.
 - ⇒ A beállított idő rövid idő alatt aktiválódik.

8.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/ vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.

- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagának frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tipp a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipp a tésztahoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzési időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcat.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztahoz használt mártás meny-

8.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.

nyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztalapok és a tészta között.

- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	175	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	175	30 ... 50
Sütőpapírban sült sütemények	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160 - 170	20 ... 30
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	3	180 - 200	10 ... 20
Sütik-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160 - 170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	190	20 ... 35
Kelt tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	190	20 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	25 ... 45
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	1	200	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

8.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.

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

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	25 percek 220/ max, utána 180 ... 190	80 ... 100
Baránycomb (ragu)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	25 percek 220/ max, utána 190	70 ... 90
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	55 ... 65
Sült csirke (1,8-2 kg)	Standard tálcá *	„3D” funkció	2	15 percek 220/ max, utána 180 ... 190	50 ... 65
Pulyka (húskockák)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	25 percek 220/ max, utána 190	70 ... 120
Pulyka (húskockák)	Standard tálcá *	„3D” funkció	2	25 percek 220/ max, utána 180 ... 190	60 ... 100
Halak	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Standard tálcá *	„3D” funkció	3	200	20 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

8.1.3 Grill

A vörös húsok, halak és baromfi húsok grillezskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húsok, a nyársra tűzött húsok, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

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

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

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

A grill legfontosabb tulajdonságai

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

- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcat a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcat az alsó polcra, hogy összegyűjtse

az olajat. A sütőtálcat, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcabá a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

* Ha a grill hőmérsékletét a terméken nem lehet beállítani, akkor a grill funkció a maximális hőmérsékleti értéken fog működni.

8.1.4 Tesztelt ételek

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

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250/max	25 ... 35
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250/max	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Főző táblázat a teszt ételekhez

9 Karbantartás és tisztítás

9.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.

- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj marandó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapozónak alkatrészsein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.

- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás" [► 73].)
- Tartós foltok esetén a termék márká weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

Katalitikus felületek

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

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.

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

Műanyag alkatrészek és festett felületek

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

9.2 Tisztító tartozékok

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

9.3 A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket.

Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémet, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

9.4 A kezelőpanel tisztítása

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

9.5 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

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

A sütő oldalfalainak tisztítása

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

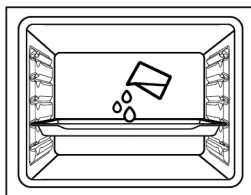
Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

9.6 Easy Steam tisztítás

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

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 300 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 25 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződések. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapóghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

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



9.7 A sütőajtó tisztítása

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



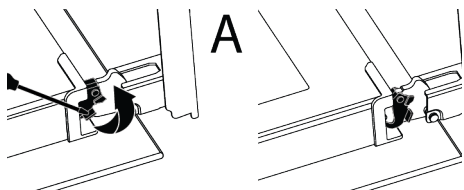
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

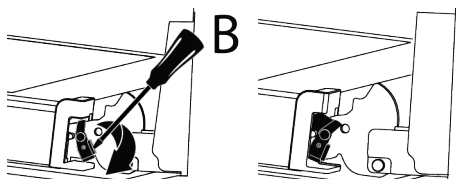
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.

3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.

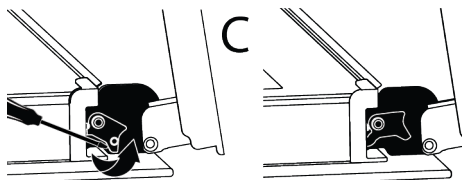
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



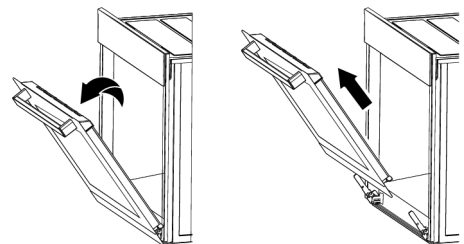
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



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



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



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

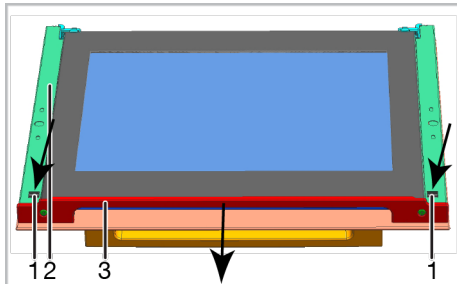
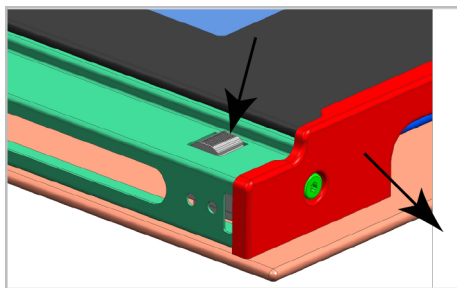


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljazaton lévő klip-szek záródjanak.

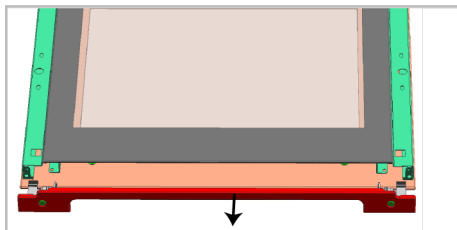
9.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

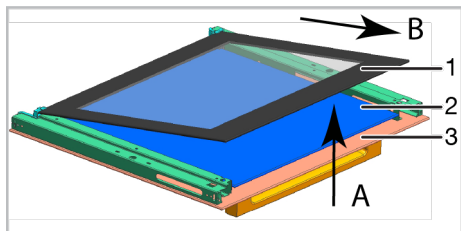
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



- 1 Gomb
- 2 Keret
- 3 Profil



2. A fenti ábráknak megfelelően egyszerre nyomja be a gombokat (1) és húzza a profilt (3) maga felé, hogy el tudja távolítani az első ajtó tetejére rögzített profilt.



1 Legbelső üvegtartó

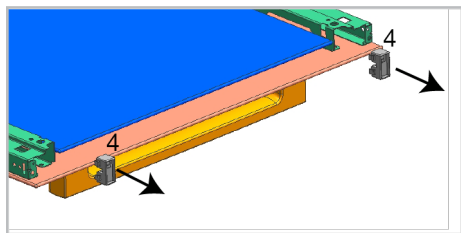
2 Belső üvegtartó*

3 Külső üvegtartó

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

3. Az ábrának megfelelően enyhén emelje meg a legbelső üvegtartót "A" irányba és húzza ki "B" irányba.

4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegtartóval; Húzza meg középen az üvegtartó összekötő elemeket az ábrának megfelelően, hogy elválassza őket az üvegtartóktól.



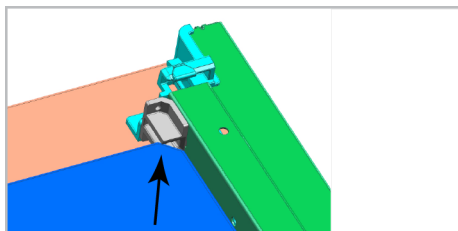
4 Üvegtartó összekötő elem*

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

5. Ismételje meg a műveletet a belső üvegtartó (2) eltávolításához. Az ajtó újracsoportosításához vezető első lépés a belső üvegtartó (2) visszahelyezése.

6. Az ábrának megfelelően úgy helyezze el az üvegtartót, hogy beleilleszkedjen a műanyag vájatba.

i Máskülönben az üvegtartó nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.



7. A legbelső üvegtartó (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a belső üvegtartó felé nézzen.

8. Fontos, hogy a legbelső üvegtartó alsó sarkai beleilleszkedjenek a műanyag vájatokba.

i Máskülönben az üvegtartó nem fog teljesen beülni és rezgésnek vagy törésnek lehet kitéve.

9. Kérjük ne felejtse el visszahelyezni az üvegtartó összekötő elemeket a réseikbe.

10. Végül nyomja be a profilra a gombokat, hogy újra beleilleszkedjenek a réseikbe.

9.9 A sütőlámpa tisztítása

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

A sütőlámpa cseréje

Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a

hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.

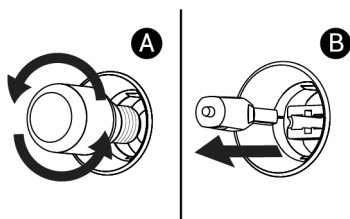
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpának ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

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



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



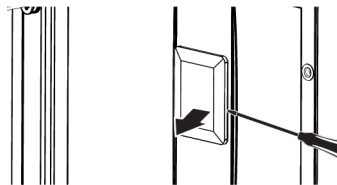
10 Hibaelhárítás

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

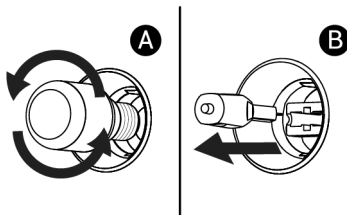
4. Szerelje vissza az üvegfedelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

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



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelet és a drótpolcokat.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

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

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

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

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

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

A termék nem működik.

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

A sütő lámpája nem világít.

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

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

