

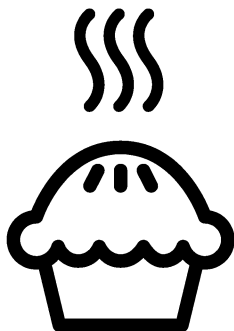


Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BIM22304XCS

SK / BG

285.4437.88/R.AL/9.03.2021/7-7

7757886710

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	6
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	9

2 Všeobecné informácie 10

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	12

3 Montáž 13

Pred montážou	13
Montáž a pripojenie	15
Budúca preprava	17

4 Prípravy 18

Tipy na šetrenie energiou	18
Prvé použitie	18

Nastavenie času	18
Prvé čistenie výrobku	19
Prvé zahriatie	19

5 Práca s rúrou 20

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	20
Práca s elektrickou rúrou	20
Prevádzkové režimy	21
Používanie hodín rúry	23
Harmonogramy varenia	26
Prevádzka grilu	29
Varné harmonogramy pre grilovanie ..	30

6 Údržba a starostlivosť 31

Všeobecné informácie	31
Čistenie ovládacieho panela	31
Čistenie rúry	31
Čistenie dvierok rúry	33
Odstránenie vnútorného skla dvierok	33
Výmena žiarovky v rúre	34

7 Riešenie problémov 36

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný

servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

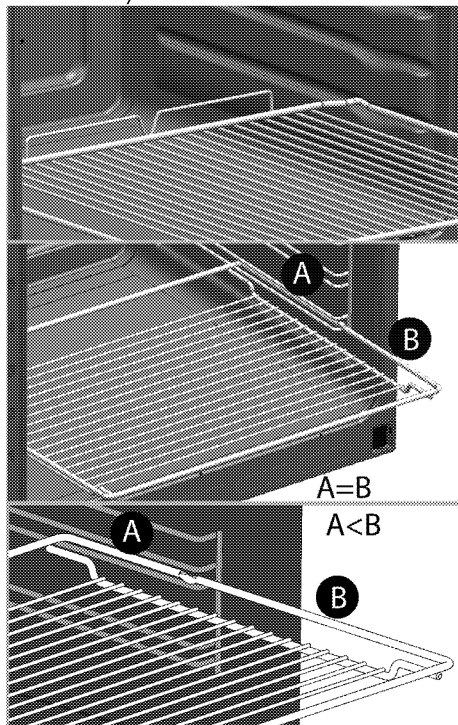
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech

zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril,

atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasunúť do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrázovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu

detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom

mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne

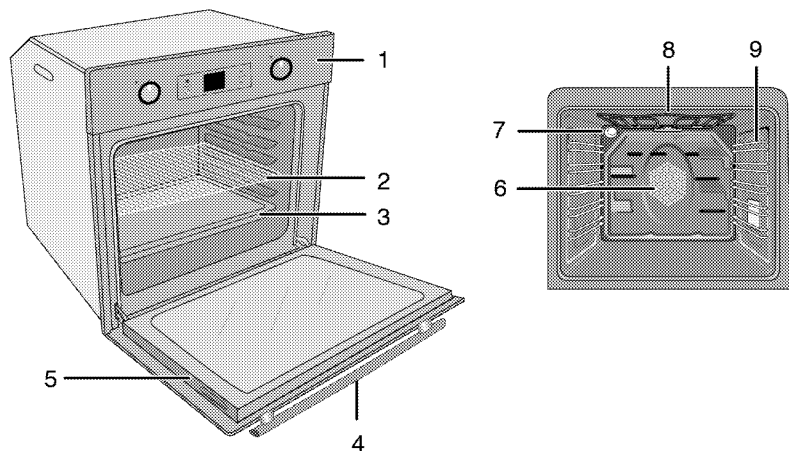
nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

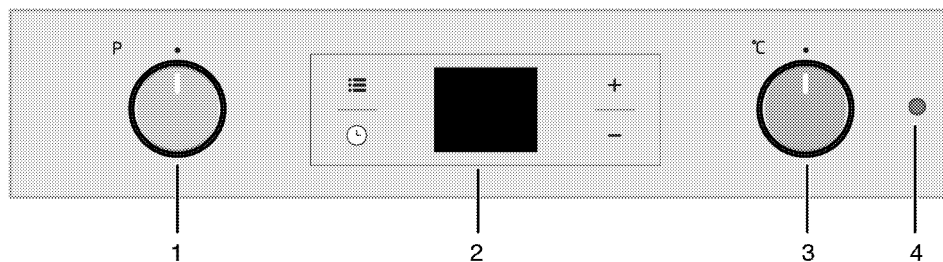
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | |
|-------------------|---|
| 1 Ovládací panel | 6 Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 Drôtená polička | 7 Svetlo |
| 3 Plech | 8 Horný ohrevný prvok |
| 4 Rúčka | 9 Polohy políc |
| 5 Dvierka | |



- | |
|---------------------|
| 1 Funkčný gombík |
| 2 Digitálny časovač |
| 3 Gombík termostatu |
| 4 Svetlo termostatu |

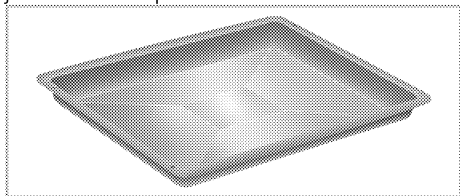
Obsah balenia

i Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

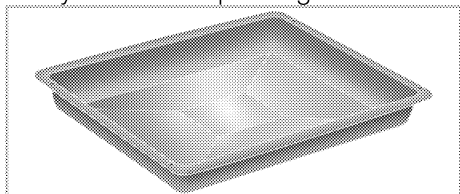
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



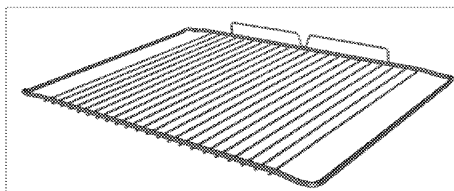
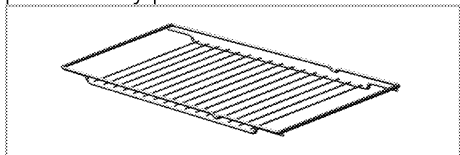
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



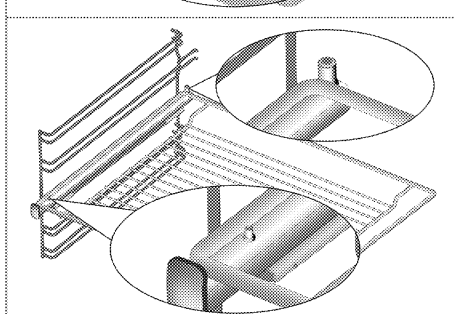
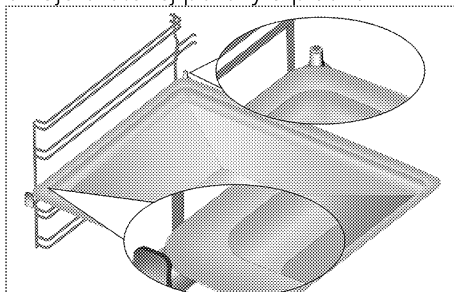
4. Drôtená mriežka

Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky. Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.5 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútročné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž*, strana 13.

i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.

i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.

 Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

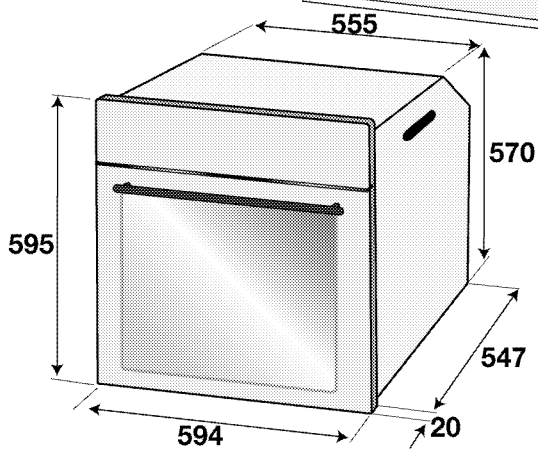
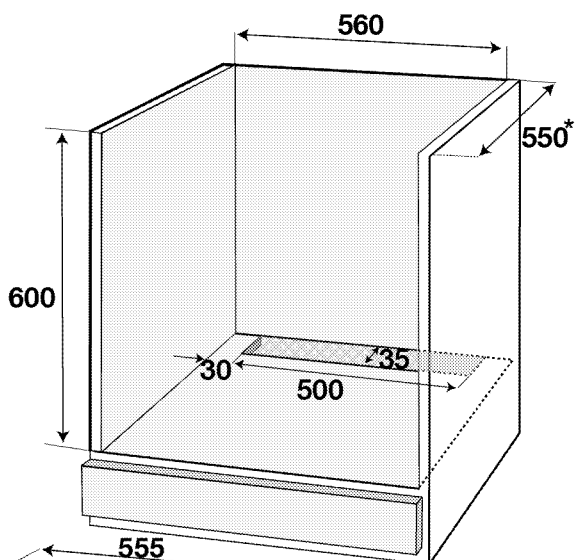
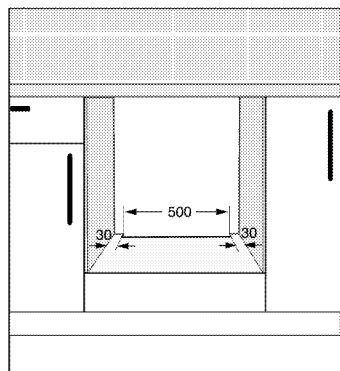
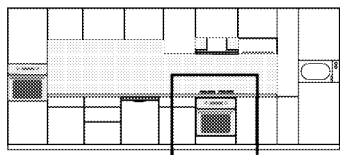
 Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

 Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

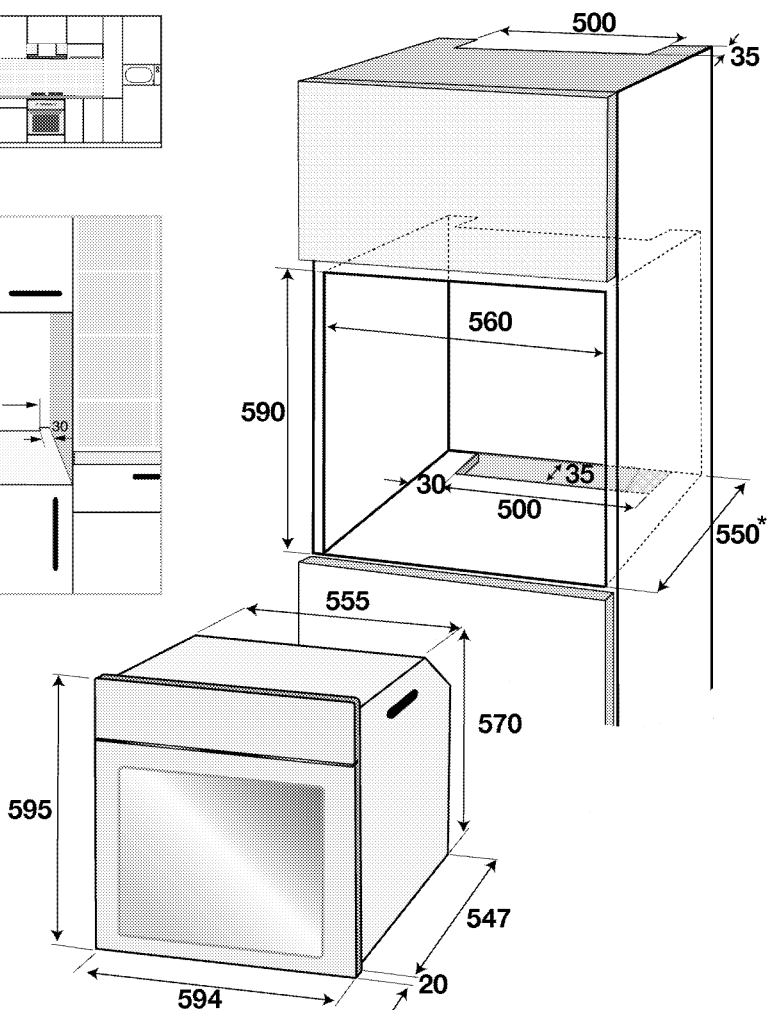
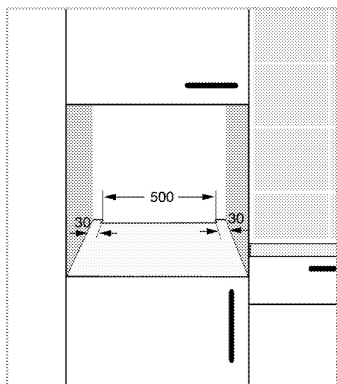
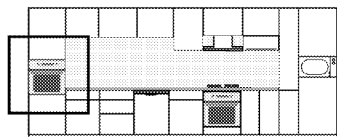
Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.
-  Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.
-  Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s

transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

! Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

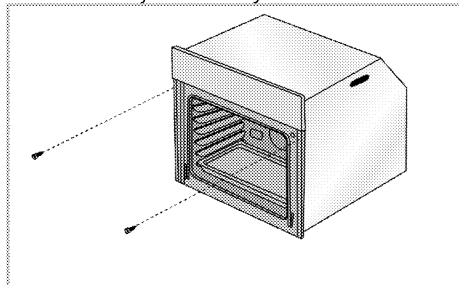
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

i Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

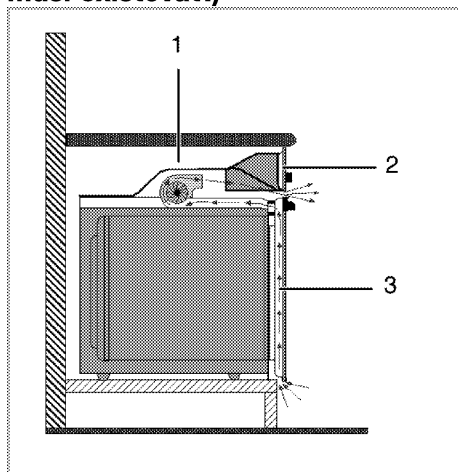
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistíte, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.

i Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1.Ovládanie spotrebiča..

2.Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

i Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.

i Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

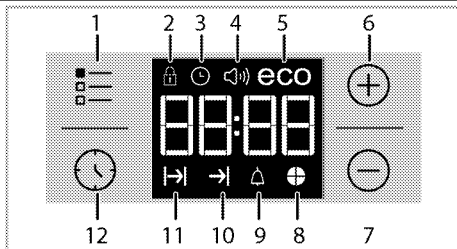
Nastavenie času

- i** Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikáť na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+/–** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

- i** Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla **≡** a potom použite **+/–** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu **⌚** a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



- 1 Tlačidlo nastavenia
 - 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
 - 3 Symbol hodín
 - 4 Symbol hlasitosti alarmu *
 - 5 Symbol eko režimu
 - 6 Tlačidlo plus
 - 7 Tlačidlo mínus
 - 8 Symbol časového koláče
 - 9 Symbol Alarm
 - 10 Symbol skončenia doby varenia*
 - 11 Symbol doby varenia
 - 12 Tlačidlo programu
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

- i** Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od 12:00 a zobrazí sa symbol **⌚**. Symbol po nastavení času zmizne.

- i** Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Prvé čistenie výrobku

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.

! Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 20*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 20*

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 29*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 29*

i Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasunite do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasunite plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

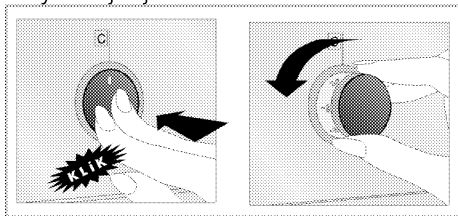


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

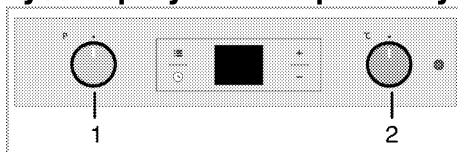
Vaša rúra obsahuje vyskakovacie gombíky, ktoré po stlačení vyčnievajú.

1. Po stlačení smerom dnu bude gombík vyčnievať a želané nastavenie potom vykonajte jeho otáčaním.



2. Po ukončení procesu varenia stlačte gombík smerom dovnútra.

Výber teploty a režimu prevádzky



1 Funkčný gombík

2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

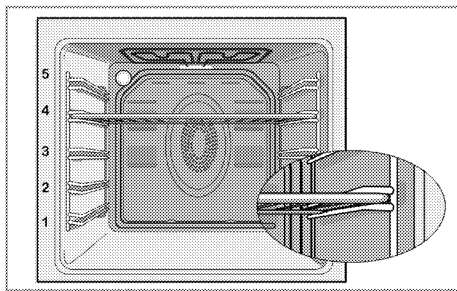
Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasunúť drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné ohrievanie



V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.

Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

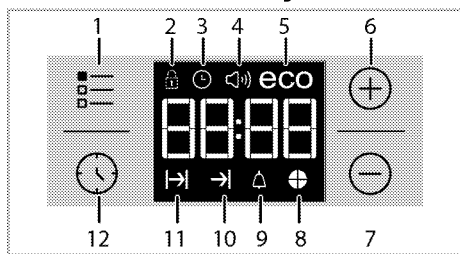
Grilovanie + ventilátor



Účinok grilovania nie je taký silný, ako pri úplnom grilovaní

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Používanie hodín rúry



- 1 Tlačidlo nastavenia
- 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 3 Symbol hodín
- 4 Symbol hlasitosti alarmu *
- 5 Symbol eko režime
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Tlačidlo mínus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol skončenia doby varenia*
- 11 Symbol doby varenia
- 12 Tlačidlo programu

* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

i Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

i Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

i Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky ⌚, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⏸ pre čas varenia.
3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+**/**-**.

» »Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol ⏸ a čas sa odpočítava.

4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.

» Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu: (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Po nastavení času varenia na časovači môžete nastaviť koniec času varenia.

1. Vyberte funkciu varenia.
2. Dotknite sa položky ⌚, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⏸ pre čas varenia.
3. Čas varenia nastavte pomocou kláves **+**/**-**.

» »Akonáhle je čas varenia nastavený, na displeji sa rozsvieti symbol ⏸.

4. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.
5. Stlačte klávesy **+** / **-** a nastavte koniec času varenia.
 - » Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a symbol .
- Akonáhle varenie začne, symbol  zmizne.
6. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
 - » **Časovač rúry vypočíta čas spustenia odpočtom času varenia od konca času, ktorý ste nastavili.**
- Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas začiatku varenia a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do konca času varenia.
 - » Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdeľuje do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.
8. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

i Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie **"OFF"**.
2. Stlačením tlačidla **+** aktivujete zámku tlačidiel.
 - » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **"On"** a symbol  zostane svietiť.

i Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie **"On"**.
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla **-**.
 - » Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie **"OFF"** (VYP.).

Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania.

Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **+** / **-** nastavte trvanie alarmu.

i Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- » Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.

i Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi  / .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.
- » Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocou kláves  / .

3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia.

Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu .
- » Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí „On“ a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený.

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu .
- » „Off“ sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí **d-01** alebo **d-02** alebo **d-03** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves  / .
- » Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

Harmonogramy varenia

i Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Pečenie a opekánie

i 1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzko- vý režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškútový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzko- vý režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

 Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabadúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho

prípravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu



Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.
» Temperature light turns on.

Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu.

Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné prísušenie	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Potrebné prísušenie	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.
Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kusy	Drôtená mriežka	4	250	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

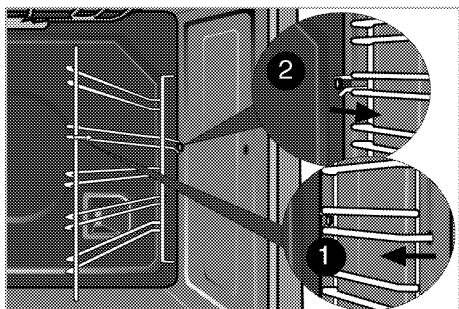
Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.

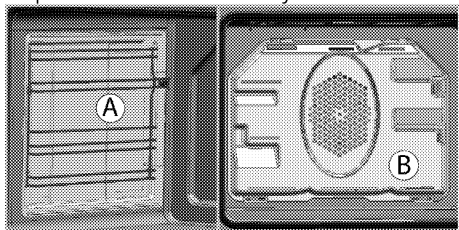


Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútročné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom.

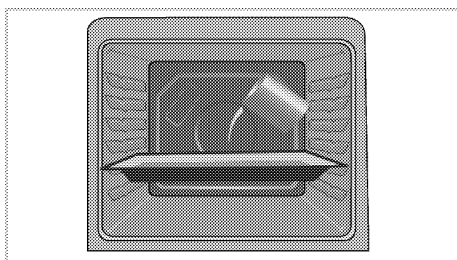
Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanou štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



Jednoduché parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčí kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spustíte na 100°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

i V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

Čistenie dveriek rúry

Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

i Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

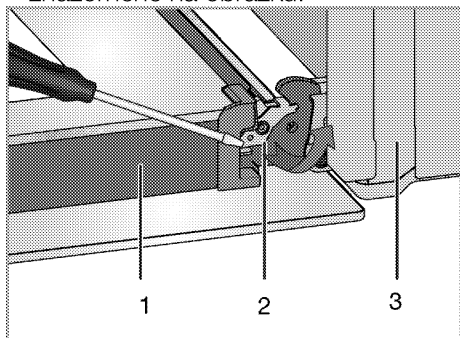
Čistenie dvierok rúry

- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

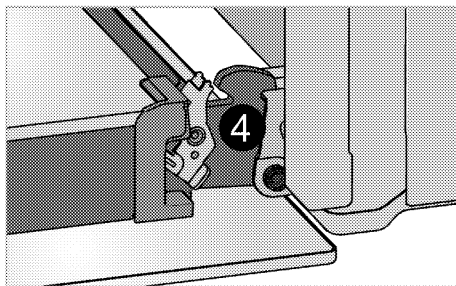
Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Odstránenie dvierok rúry

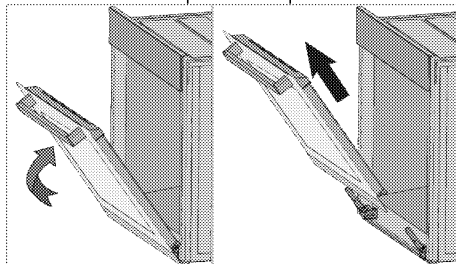
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

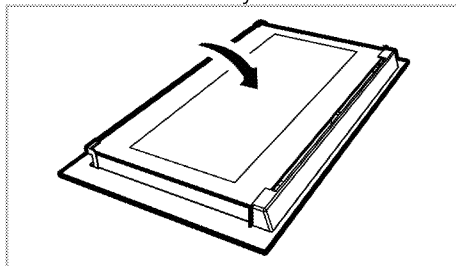
- i** Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

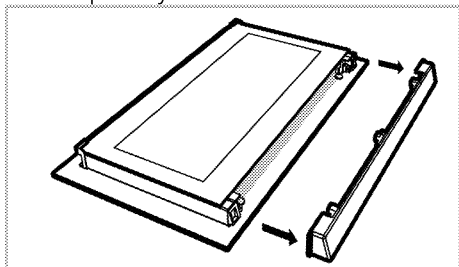
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

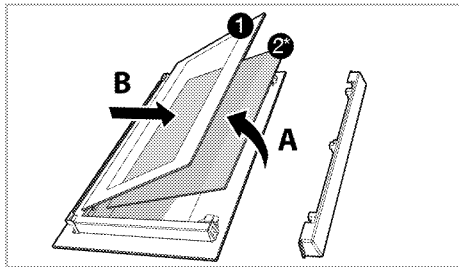
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
2* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútorý sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.
5. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútorý sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje

čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.

7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 12*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



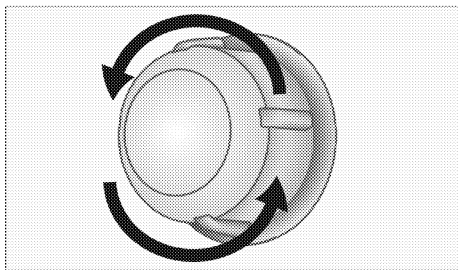
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



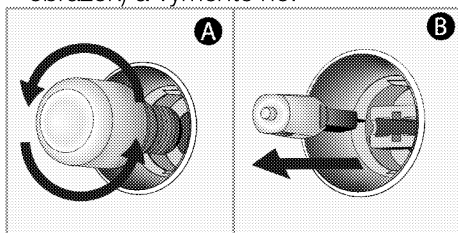
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



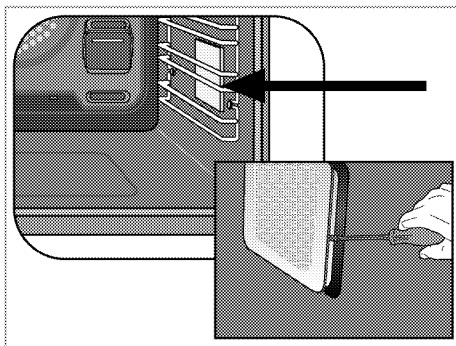
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

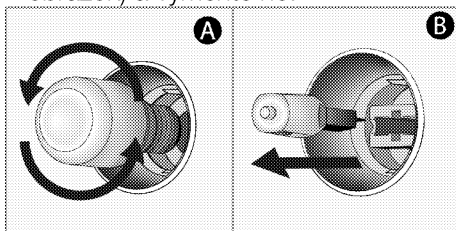
Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry*, strana 31.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.

4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
(Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

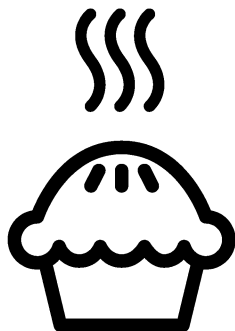
- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Вградена фурна
Ръководство за употреба



BG

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

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

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

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

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност	5
Безопасност при използването на продукта	6
Предвидена употреба	8
Безопасност за децата	9
Изхвърляне на остарелия продукт	9
Изхвърляне на опаковъчните материали	10

2 Основна информация 11

Общ преглед	11
Съдържание на пакета	12
Технически спецификации	13

3 Монтаж 14

Преди монтажа	14
Инсталация и свързване	16
Бъдещо транспортиране	18

4 Подготовка 19

Съвети за спестяване на енергия	19
Първо ползване	19

Настройка на часа	19
Първоначално почистване на уреда	20
Първоначално загряване	20

5 Как да работите с фурната 21

Основна информация за готвене, печене и грила	21
Как да работите с електрическата фурна	22
Режими на работа	22
Използване на часовника на фурната	24
Таблица с времето за готвене	28
Как да работите с грила	31
Готварска плоча за печене	32

6 Поддържане и грижа 33

Обща информация	33
Почистване на контролния панел	33
Почистване на фурната	33
Почистване на вратата на фурната	35
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата	36
Подмяна на лампата във фурната	37

7 Отстраняване на повреди 39

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

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

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете

внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода!

Съществува риск от токов удар!

- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загорява. Проверете дали електрическата

инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.

- Не заклещвайте хранящия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от храненето. За да направите това, изключете бутона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бутона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Уредът и досегаемите му

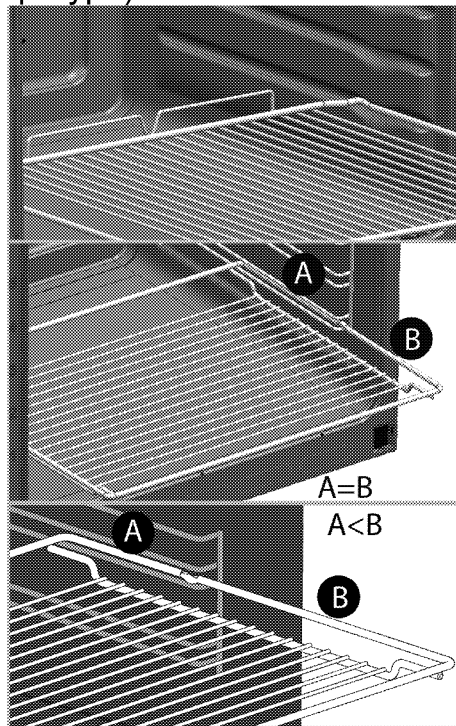
части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагретите елементи.

Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.

- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи от страни по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.

- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- (Варира в зависимост от модела на уреда.)

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



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.

- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
 - Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че храняващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
 - За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
- За надеждността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
 - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
 - Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Предвидена употреба
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
 - Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене

на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



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

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС

(2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

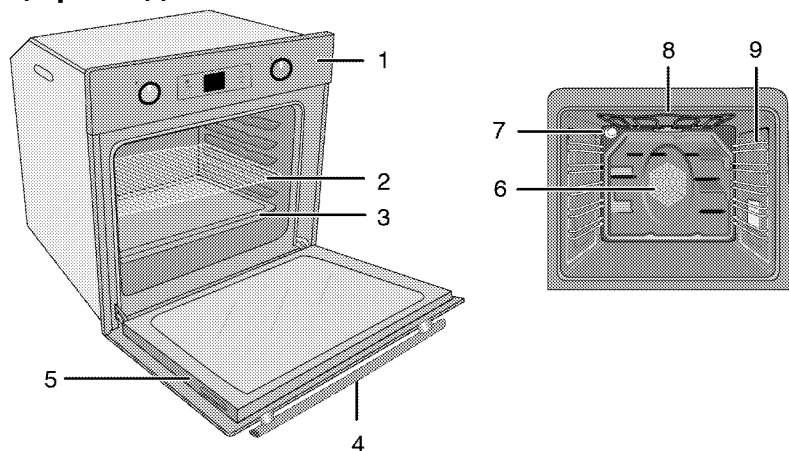
Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на

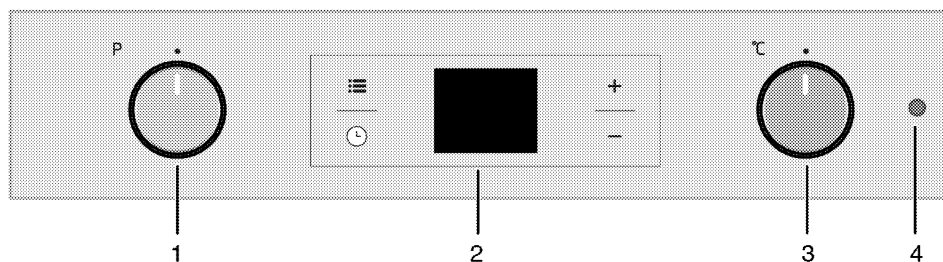
деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2 Основна информация

Общ преглед



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



- | |
|--------------------------|
| 1 Селектор за функциите |
| 2 Цифров таймер |
| 3 Селектор за термостата |
| 4 Лампа на термостата |

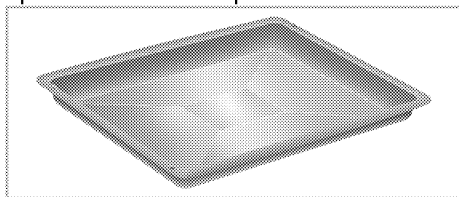
Съдържание на пакета

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

1. Ръководство за употреба

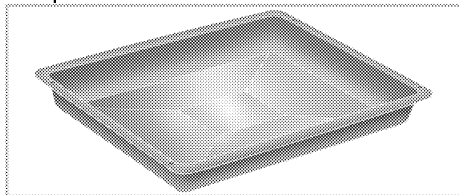
2. Стандартна тава

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



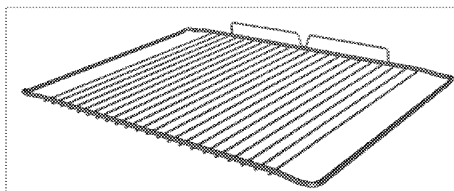
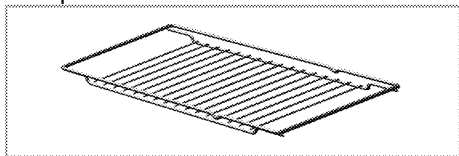
3. Дълбока тава

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



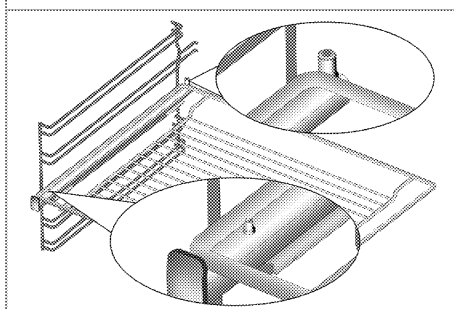
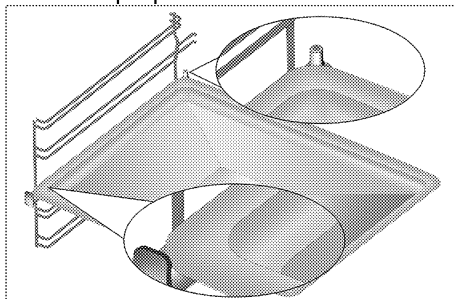
4. Телена скара

Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желанния етаж.



5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт. Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	2.5 kW
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	Мултифункционална фурна
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

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

** Виж. *Монтаж, стр. 14.*



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



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



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

3 Монтаж

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

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

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

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

Преди монтажа

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

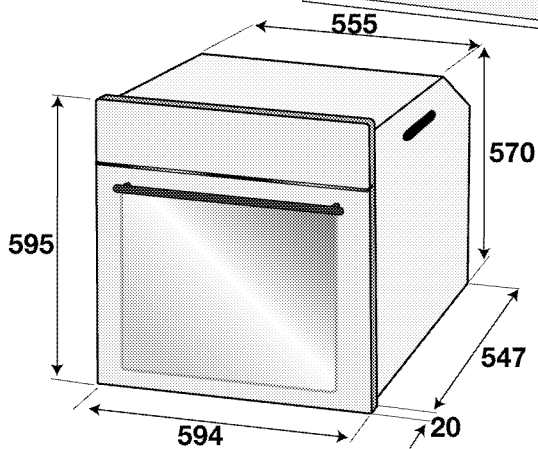
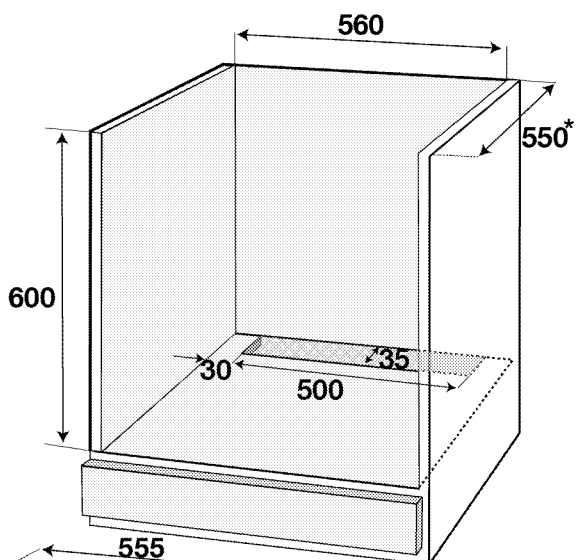
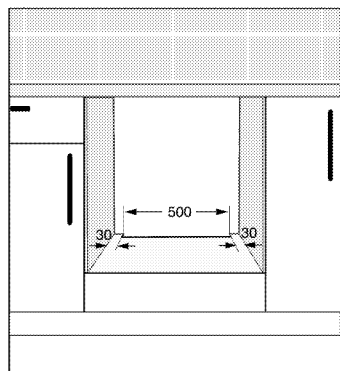
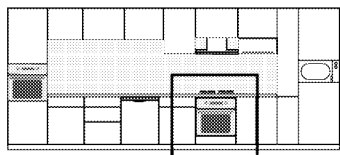
- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила

трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).

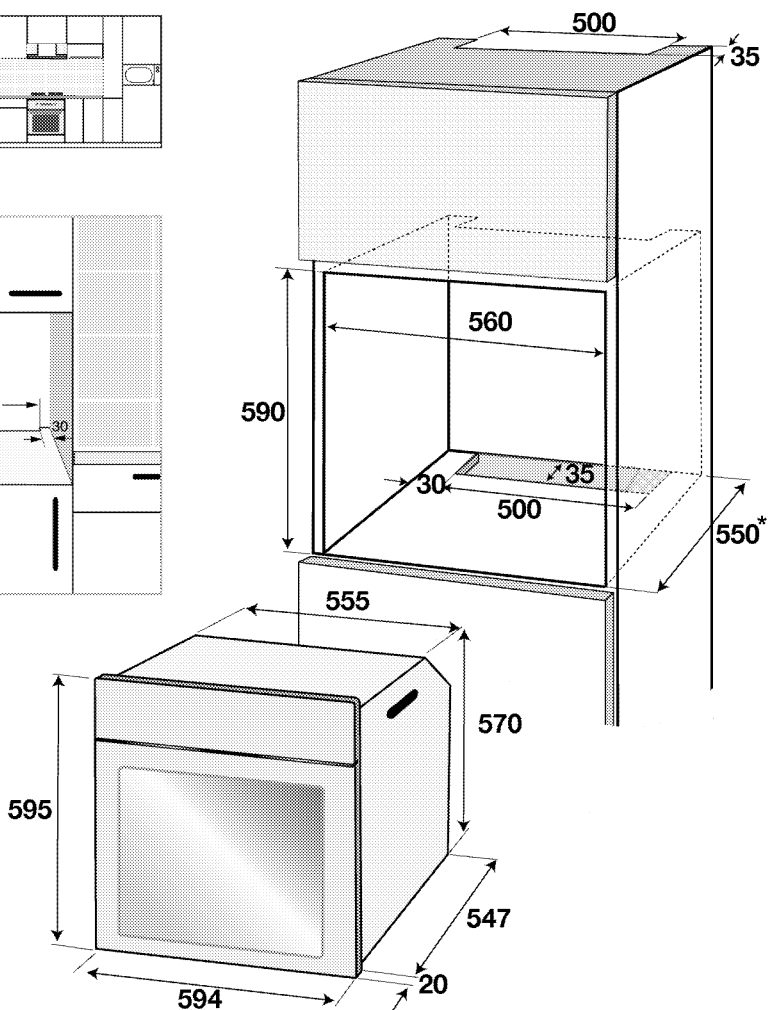
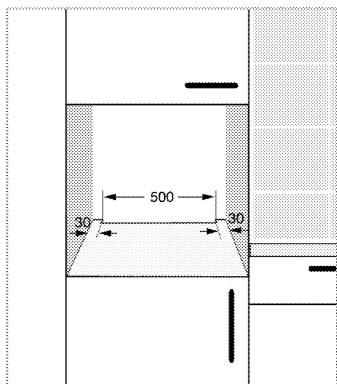
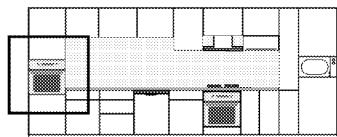
- Кухненските шкафове трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуредите най-малко с двама човека.
- Хванете фурната за процепите за захващане от двете страни, за да я преместите.
- Преди да монтирате продукта, извадете всички материали и документи от вътрешността.
- Кухненските мебели трябва да отговарят на размерите, дадени на фигурата по-долу. В задната част на кухненската мебел трябва да се изреже отвор с размерите, дадени на фигурата по-долу, за да се осигури достатъчна вентилация.

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

 Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



* МИН.



* мин.

Инсталация и свързване

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

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването

трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

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

! Захранващият кабел не бива да се защищава, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

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

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

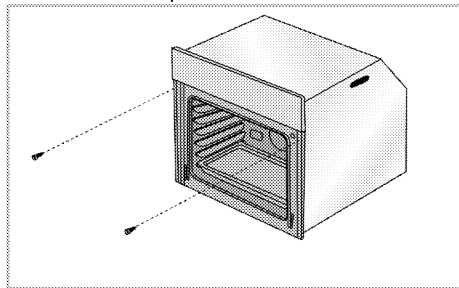
i Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

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

Включете захранващият кабел в контакта.

Монтаж на продукта

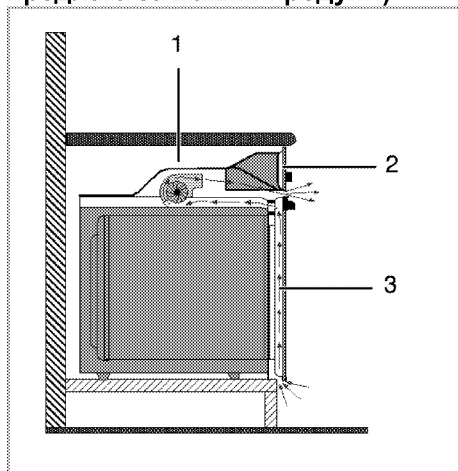
1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

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

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



- 1 Охлаждащ вентилатор
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

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

i Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Ако сте готвили с програмиране на таймера на фурната, охлаждащият вентилатор ще се изключи в края на времето за готвене заедно с всички други функции.

Финална проверка

- 1. Работа с продукта
- 2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

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

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

i Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

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

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

Първо ползване

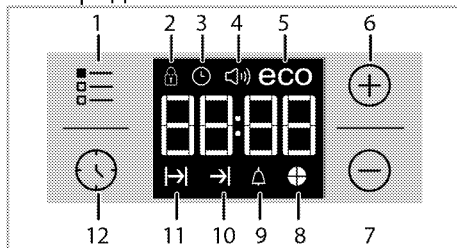
Настройка на часа

- i** При настройване на дисплея примигват съответните символи.

Натискайте бутоните **+/=**, за да зададете времето от деня след като фурната се стартира за първи път.

- i** За модели със сензорно управление, докоснете първо **≡** и след това използвайте **+/=**, за да настроите час от деня.

Потвърдете настройката чрез докосване на символа **⌚** и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



- 1 Настройващ бутон
 - 2 Символ блокиране на клавиши
 - 3 Символ часовник
 - 4 Символ за силата на звука на алармата *
 - 5 Символ за екологичен режим
 - 6 Бутон плюс
 - 7 Бутон минус
 - 8 Символ за времеви отрязък
 - 9 Символ аларма
 - 10 Символ за край на времето на готвене*
 - 11 Символ за време на готвене
 - 12 Копче за програми
- * (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Ако не бъде зададено началното време, часовникът ще започне да работи от 12:00 и ще се показва символа . След като часът бъде настроен, този символ изчезва.

i Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят.

Първоначално почистване на уреда

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

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

Първоначално загряване

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

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

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 22.
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 22

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 31.
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 31

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

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



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



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

Съвети при печене

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

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.

- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

- Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
 - Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

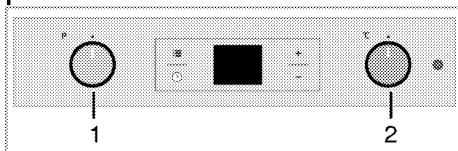


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа

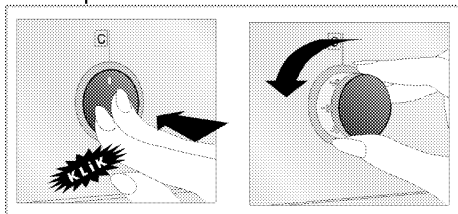


1 Селектор за функциите

2 Селектор за термостата

Фурната ви е оборудвана с изкачащи копчета, които се показват навън при натискането им.

1. Натиснете навътре за да изкарате копчето и след това го завъртете за да направите желаната настройка.



2. Когато процесът на готвене завърши, натиснете копчето навътре.

1. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

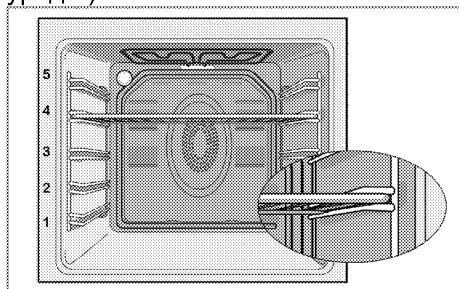
2. Настройте копчето за температурата на желаната температура.

» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

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



Режими на работа

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

Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу. Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

работи с вентилатор



Фурната не се загрева. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни.

Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загреване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тави. Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

"3D" функция



Горното и долното нагряване и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете само една тава.

Цял грил



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

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

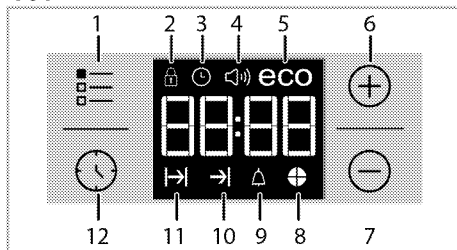
Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

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

Използване на часовника на фурната



- 1 Настройващ бутон
- 2 Символ блокиране на клавиши
- 3 Символ часовник
- 4 Символ за силата на звука на алармата *
- 5 Символ за екологичен режим
- 6 Бутон плюс
- 7 Бутон минус
- 8 Символ за времеви отрязък
- 9 Символ аларма
- 10 Символ за край на времето на готвене*
- 11 Символ за време на готвене
- 12 Копче за програми

* (Варира в зависимост от модела на уреда.)

i Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.

i При настройване на дисплея примигват съответните символи. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.

i Ако не е направена никаква настройка за готвене, не може да се настрои часът от деня.

i Ако се зададе време за готвене при началото, по време на готвенето се показва оставащото време.

Готвене при задаване на времето за готвене;

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на таймера.

1.Изберете функцията за готвене.
2.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.

3.Задайте времето за готвене с бутоните **+** / **-**.

» » След като установите времето за готвене на дисплея се показват непрекъснато символът  и времето.

4.Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.

» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.

Задаване на края на времето за готвене за по-късен час; (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

След като настроите времето за готвене на таймера, можете да

зададете края на времето за готвене на по-късен час.

1.Изберете функцията за готвене.

2.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея на времето за готвене.

3.Задайте времето за готвене с бутоните **+** / **-**.

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

4.Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея за края на времето за готвене.

5.Натискайте бутоните **+** / **-**, за да зададете края на времето за готвене.

» След като зададете времето за готвене, на дисплея се показват непрекъснато символът , символът  и графиката за време. След започване на приготвянето, символът  изчезва.

6.Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата. Готвенето ще започне.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили. Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрива до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.

» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се осветяват всички части на символа за време. Зададеното време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа.

За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.

7. След завършване на готвенето на дисплея се показва **"End" (Край)** и таймерът издава звуков сигнал.

8. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

i Ако натиснете произволен бутон в края на алармения сигнал, фурната започва работа отново. Завъртете бутона за температура и функционалния бутон на позиция **"0"** (изкл.), за да изключите фурната и да предотвратите повторното ѝ задействане в края на предупреждението.

Активиране на заключването на бутоните

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

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

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

2. Докоснете бутона **+**, за да активирате заключването.

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът  остава да свети.

i Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не може да се отмени в случай на повреда в захранването.

За да деактивирате заключването на бутоните

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

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

2. Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .

» **"OFF"** (**"ИЗКЛЮЧЕНО"**) ще се появи след като заключването се деактивира.

Настройване на алармата

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене. Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

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

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните **+** / **-**.

i Бутоните с функциите за алармения тон, часа, яркостта на дисплея и бутоните за температурата трябва да са на позиция 0 (ИЗКЛ.).

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

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

Изключване на алармата

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

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

Спиране на алармата;

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея и за да спрете алармата.

2. Натиснете и задръжте бутона  докато се покаже "00:00".



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

Промяна на алармения тон

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

2. Регулирайте желания алармен тон с помощта на бутоните  / .

3. Не след дълго зададеният тон се активира.

» Избраният тон на алармата ще се появи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

Промяна на часа от деня

За да промените настроен преди това час:

1. Докосвайте  докато символът  се покаже на дисплея.

2. Задайте времето от деня с помощта на бутоните  / .

3. Не след дълго зададеното време се активира.

Икономичен режим

Можете да спестите енергия с икономичен режим по време на готвене чрез задаване на времето за готвене на фурната.

Режимът завършва готвенето с вътрешната температура на фурната като изключва

нагревателите преди края на времето за готвене.

Задаване на икономичен режим

1. Докосвайте символа  докато на дисплея се покаже символът **есо**.

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

2. Активирайте икономичния режим чрез докосване на бутона .

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва **"On"** (ВКЛ.), а символът **есо** остава да свети.

Деактивиране на икономичния режим

1. Докосвайте символа  докато на дисплея се покаже символът **есо**.

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

2. Деактивирайте икономичния режим чрез докосване на бутона .

» **"OFF"** (**"ИЗКЛЮЧЕНО"**) ще се появи след като заключването се деактивира.

Задаване на яркостта на дисплея (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

1. Докосвайте  докато на дисплея се покажат **d-01** или **d-02**, или **d-03** за отчитане на яркостта му.

2. Задайте желаната яркост с помощта на бутоните  / .

» Не след дълго зададеното време се активира.

Таблица с времето за готвене

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

Печене и запичане

i Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава	Една тава	Стандартна тава*		3	180	25 ... 30
Кексове във форма	Една тава	Форма за кекс върху телена скара**		2	180	40 ... 50
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандартна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки**		1 - 4	150	35 ... 45
Сладки	Една тава	Тава за сладки*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за сладки	Една тава	Стандартна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 5-Стандартна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница	Една тава	Стандартна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	200	35 ... 45

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
	3 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мая	Една тава	Стандартна тава*		2	200	35 ... 45
Лазаня	Една тава	Стъклена/метална правоъгълна тава върху телена скара**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандартна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 190	70 ... 90
	Една тава	Стандартна тава*		3	25 мин. 250/max, тогава 190	60 ... 80
Печено пиле (1,8-2 кг)	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандартна тава*		2	15 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандартна тава*		1	25 мин. 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандартна тава*		3	200	20 ... 30

Препоръчва се да правите предварително загревяне за всякакъв вид храна.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

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

Таблица за готвене за готвене за тестови ястия

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

Ястие	Брой тава	Принадлежности за употреба	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Сладкиш от маслено тесто	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандартна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Малки кексчета	Една тава	Стандартна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандартна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за сладки* 3-Стандартна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тава	1-Стандартна тава* 3-Тава за сладки* 5-Дълбока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху телена скара** 4-Кръгла тава с отделящо се дъно с диаметър 26 см върху тава за сладки**		1 - 4	150	35 ... 45
Ябълков пай	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху телена скара** 4-Кръгла чиния от черен метал с диаметър 20 см върху тава за сладки**		1 - 4	170	50 ... 60

Препоръчва се да правите предварително загревяне за всякакъв вид храна.

* Тези принадлежности може да не се доставят с продукта.

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

Съвети при печене на кекс

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

Съвети при печене на баница

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



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

Съвети за приготвяне на зеленчуци

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

Как да работите с грила



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

Включване на грила

- 1.Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
 - 2.След това изберете желаната температура за печене на грил.
 - 3.При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.
- » Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

- 1.Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).



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

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

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

в зависимост от дебелината

*Затоплете предварително за 5 минути.

**Ако температурата на решетката на вашия продукт не може да се регулира, решетката ще работи на препоръчаната температура.

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

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

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни за около 5 минути.

6 Поддържане и грижа

Обща информация

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



Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

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



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



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

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



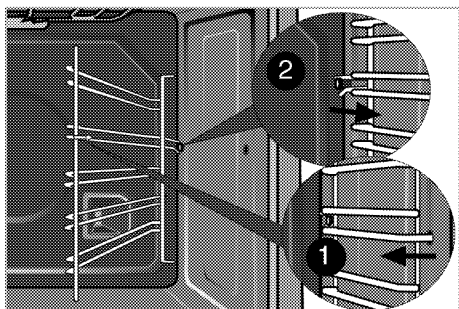
Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)

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

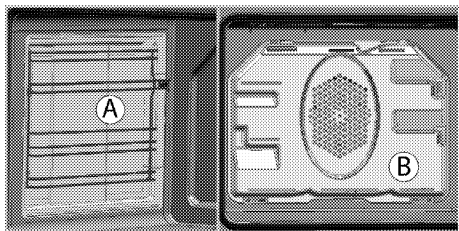
1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емайл

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

Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност. Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура, каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.

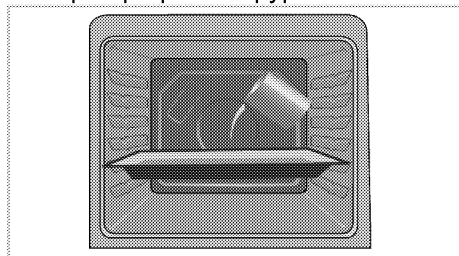


Лесно парно почистване

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

1. Извадете всички принадлежности от фурната.

2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



3. Определете фурната до лесен начин за почистване с пара и тичам при 100 ° C в продължение на 25 минути.

4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.

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

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

Почистване на вратата на фурната

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

При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

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

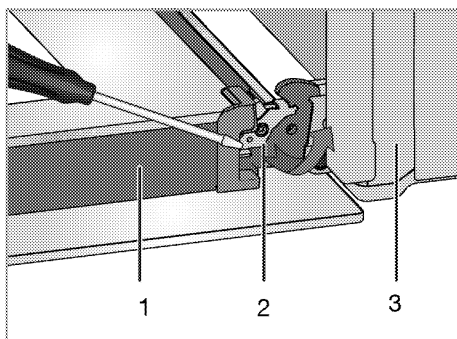
Почистване на вратата на фурната

i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

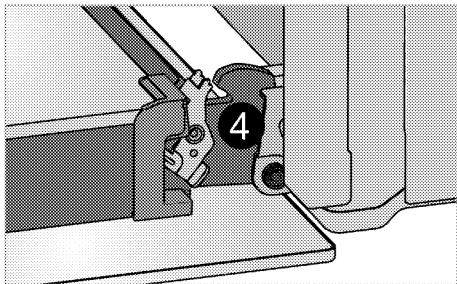
Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Сваляне на вратата на фурната

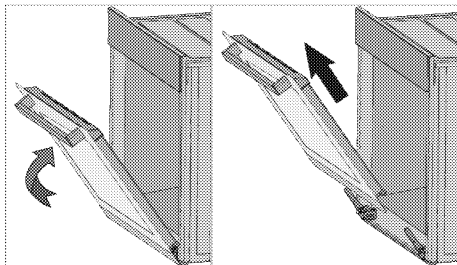
- 1.Отворете предната врата (1).
- 2.Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



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



- 3.Преместете предната врата до половината.



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

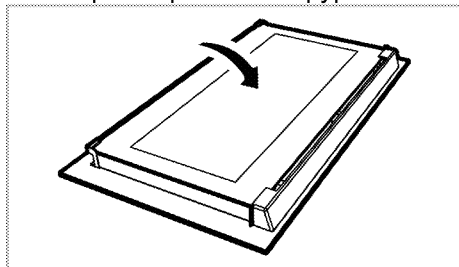
i Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

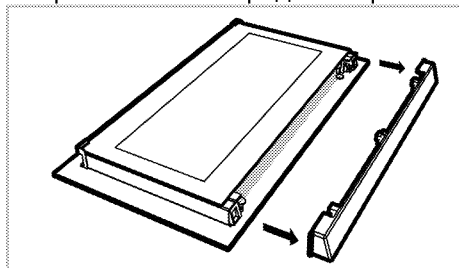
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

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

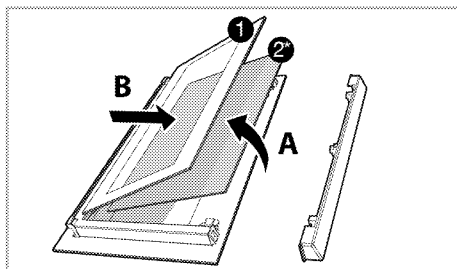
1.Отворете вратата на фурната.



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



3.Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.



- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2* Вътрешен стъклен панел (Може да не се предлага за Вашия продукт.)
- 4.Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел (2) ; Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).
- 5.Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп (Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел). Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).
- 6.При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел. Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешен стъклен (1) панел в долния пластмасов прорез.
- 7.Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуete прищракване.

Подмяна на лампата във фурната

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

i Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °С. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 13*. Можете да се сдобие с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

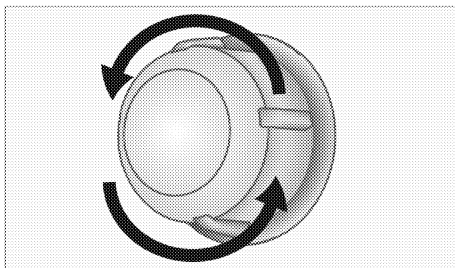
i Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

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

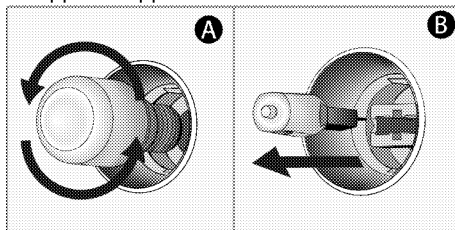
i Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

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



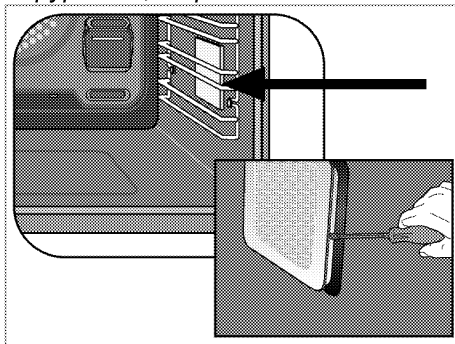
3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (А), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (В), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

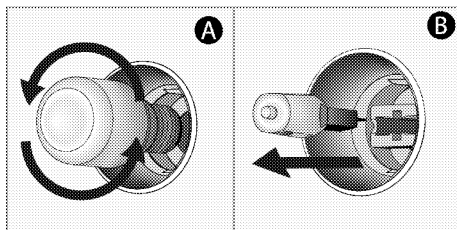
Ако фурната ви е оборудвана с квадратна лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Свалете телените рафтове както е описано. Виж *Почистване на фурната, стр. 33*.



3. Свалете защитния стъклен капак с отверка.

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



5. Монтирайте стъкления капак, а след това рафтовете.

7 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба.

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

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

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

Уредът не работи.

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

Лампата във фурната не работи.

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

Фурната не се загрява.

- Няма настроени функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> *Настройте часа.*
(При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> *Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.*



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

