



## Vstavaná rúra

Používateľská príručka

## Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBIM13400XS

385443494\_2/ SK/ HU/ R.AA/ 24/08/23 17:12  
7768282921

## Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

### Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Bezpečnostné pokyny .....</b>                              | <b>4</b>  |
| 1.1 Zamýšľané použitie .....                                    | 4         |
| 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat ..... | 4         |
| 1.3 Elektrická bezpečnosť .....                                 | 5         |
| 1.4 Bezpečnosť dopravy .....                                    | 6         |
| 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii .....                             | 7         |
| 1.6 Bezpečnosť používania .....                                 | 7         |
| 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..                          | 8         |
| 1.8 Používanie príslušenstva .....                              | 8         |
| 1.9 Bezpečnosť varenia .....                                    | 8         |
| 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia .....                         | 9         |
| <b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>           | <b>10</b> |
| 2.1 Smernica o odpadoch .....                                   | 10        |
| 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..  | 10        |
| 2.2 Informácie o balení .....                                   | 10        |
| 2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..                           | 10        |
| <b>3 Váš produkt .....</b>                                      | <b>11</b> |
| 3.1 Predstavenie výrobku .....                                  | 11        |
| 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku .....          | 11        |
| 3.2.1 Ovládací panel .....                                      | 12        |
| 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry .....                | 12        |
| 3.3 Prevádzkové funkcie rúry .....                              | 13        |
| 3.4 Príslušenstvo k produktu .....                              | 14        |
| 3.5 Používanie príslušenstva produktu .....                     | 15        |
| 3.6 Technické špecifikácie .....                                | 18        |
| <b>4 Prvé uvedenie do prevádzky .....</b>                       | <b>19</b> |
| 4.1 Prvé nastavenie časovača .....                              | 19        |
| 4.2 Prvé čistenie .....                                         | 19        |
| <b>5 Používanie rúry .....</b>                                  | <b>20</b> |
| 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry .....                 | 20        |
| 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry                           | 20        |
| 5.3 Nastavenia .....                                            | 25        |
| <b>6 Všeobecné informácie o pečení ..</b>                       | <b>29</b> |
| 6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre .....      | 29        |
| 6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre .....                           | 29        |
| 6.1.2 Mäso, ryby a hydina .....                                 | 32        |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.3 Grilovanie .....                                | 33        |
| 6.1.4 Testovanie potravín .....                       | 34        |
| <b>7 Údržba a čistenie .....</b>                      | <b>35</b> |
| 7.1 Všeobecné informácie o čistení ...                | 35        |
| 7.2 Čistiace príslušenstvo .....                      | 37        |
| 7.3 Čistenie ovládacieho panela .....                 | 37        |
| 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie) ..... | 37        |
| 7.5 Easy Steam čistenie .....                         | 38        |
| 7.6 Čistenie dvierok rúry .....                       | 38        |
| 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry .....      | 39        |
| 7.8 Čistenie lampy rúry .....                         | 40        |
| <b>8 Riešenie problémov .....</b>                     | <b>41</b> |



## 1 Bezpečnostné pokyny

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



### 1.1 Zamýšľané použitie

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



### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

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

skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškoľení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.

- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
- V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



### 1.3 Elektrická bezpečnosť

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

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis

alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrymi rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
- Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



#### **1.4 Bezpečnosť dopravy**

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.



### 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.



### 1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.

- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

### **1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospelaj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

### **1.8 Používanie príslušenstva**

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

### **1.9 Bezpečnosť varenia**

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/pohári vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na sil-

ný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.



## 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

### 2.1 Smernica o odpadoch

#### 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

#### Súlad so smernicou RoHS:

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

### 2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

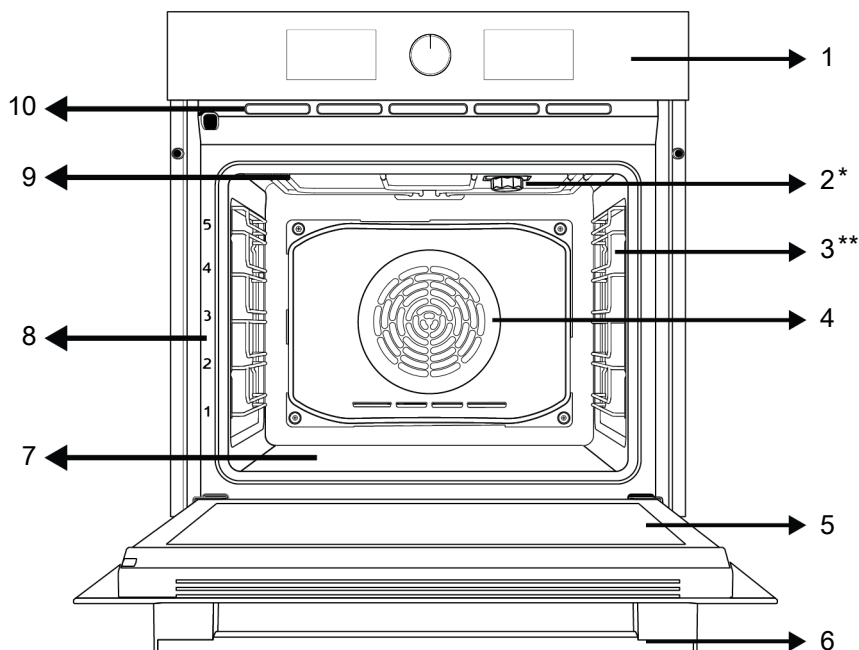
### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

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

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

### 3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

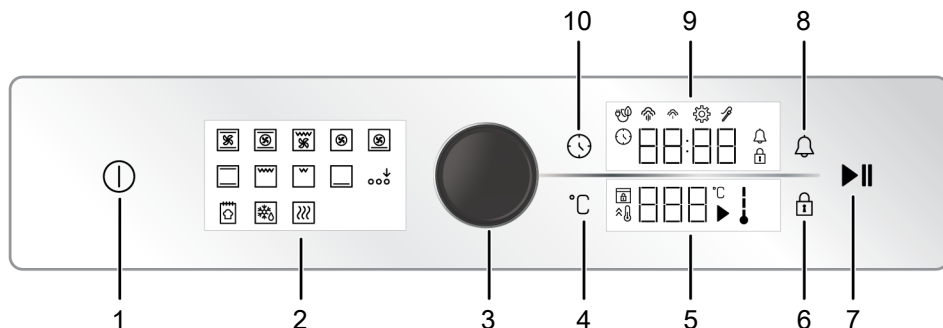
\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

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

### 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

### 3.2.1 Ovládací panel



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

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

### 3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

#### Gombík riadenia rúry

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

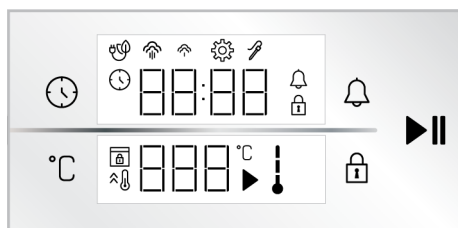
#### Indikátor vnútornej teploty rúry

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

#### Zobrazenie funkcií

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

#### Indikačné plochy:



#### Tlačidlá :

: Tlačidlo času a nastavenia

: Tlačidlo nastavenia teploty

: Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

: Tlačidlo alarmu

: Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

**Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :**

 : Symbol času pečenia/denného času

 : Symbol alarmu

 : Symbol nastavení

 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

 : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom

 : Symbol nízkej úrovne pary \*

 : Symbol vysokej úrovne pary \*

 : Symbol sondy na mäso \*

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

#### Oblasť kontrolky teploty :

► : Symbol na pečenie

°C : Symbol teploty

↓ : Symbol teploty v rúre

 : Symbol rýchleho ohrevu (booster)

 : Symbol zámku dverí \*

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

### 3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

| Symbol funkcie                                                                     | Popis funkcie                                 | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Prevádzka s ventilátorom                      | -                    | Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami. |
|    | Horné a spodné ohrievanie                     | 40-280               | Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                                      |
|    | Spodné ohrievanie                             | 40-220               | Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.                                                                                                                                                               |
|    | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 40-280               | Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                                     |
|  | Ohrievanie ventilátorom                       | 40-280               | Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.                                                                     |
|  | Ekologické ohrievanie ventilátorom            | 160-220              | Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha riadiacej jednotky rúry".                   |
|  | Funkcia „pizza“                               | 40-280               | Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.                                                                                                                                                                                         |
|  | Funkcia „3D“                                  | 40-280               | Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.                                                                                 |
|  | Slabé grilovanie                              | 40-280               | Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                  |                           |        |                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Grilovanie naplno         | 40-280 | Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.                                                  |
|  | Ražen s grilovaním naplno | 40-280 | Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve. |
|  | Udržujte v teple          | 40-100 | Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.                                                          |
|  | Funkcia chleba            | -      | Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné meniť.                                               |
|  | Aktivácia extra funkcie   | -      | Slúži na aktiváciu prevádzkových funkcií, ktoré sa na začiatku nezobrazujú na displeji funkcií.                                 |

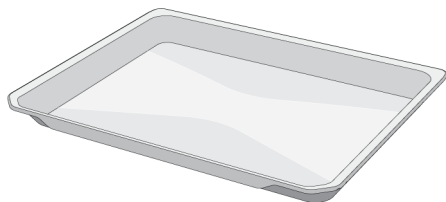
### 3.4 Príslušenstvo k produktu

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

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

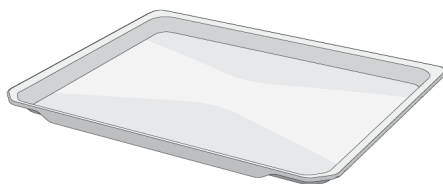
#### Štandardný plech

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



#### Plech na pečivo

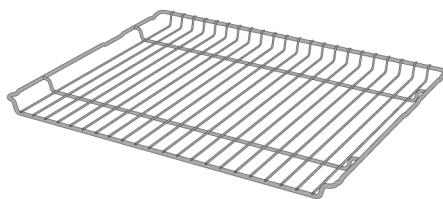
Používa sa na pečivo, ako sú sušienky a keksy.



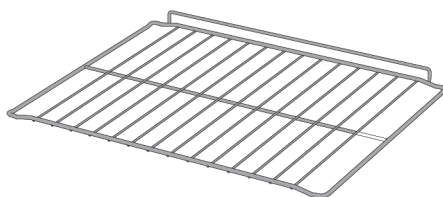
#### Drôtené mreže

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

#### Pri modeloch s drôtenými policami :



#### Pri modeloch bez drôtených políc :

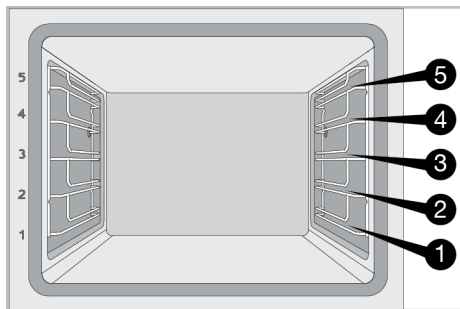


### 3.5 Používanie príslušenstva produktu

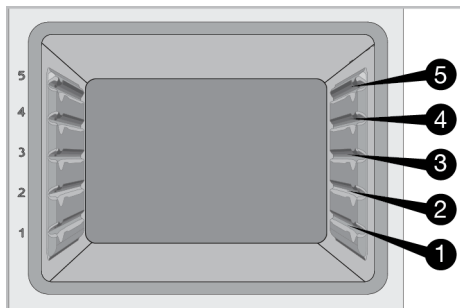
#### Poličky na pečenie

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

**Pri modeloch s drôtenými policami :**



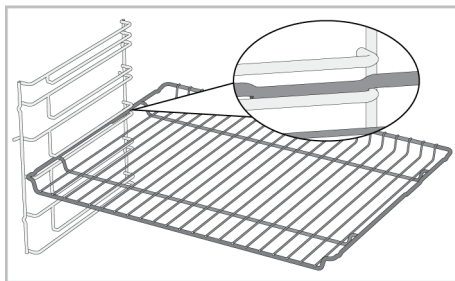
**Pri modeloch bez drôtených políc :**



#### Umiestnenie drôteného grilu na varné police

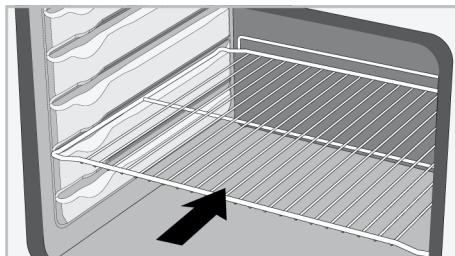
**Pri modeloch s drôtenými policami :**

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



**Pri modeloch bez drôtených políc :**

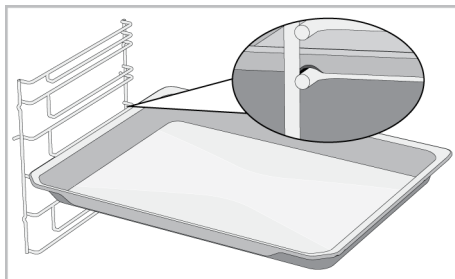
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



#### Umiestnenie plechu na varné police

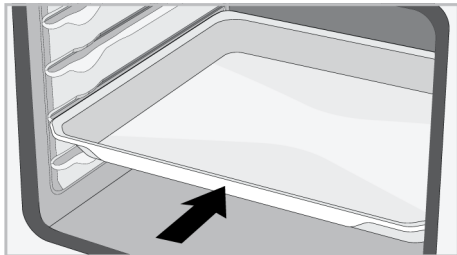
**Pri modeloch s drôtenými policami :**

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

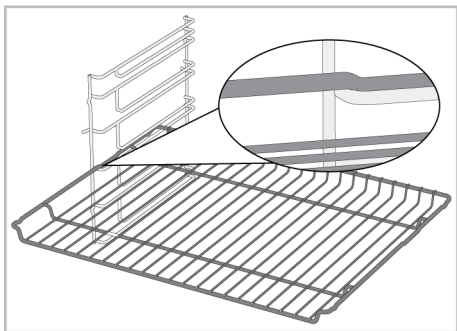
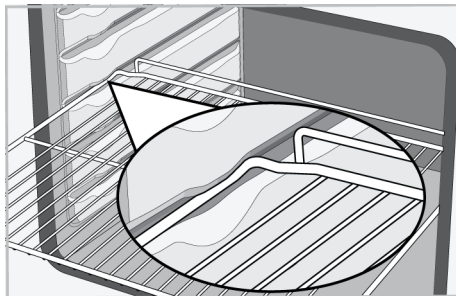


**Pri modeloch bez drôtených políc :**

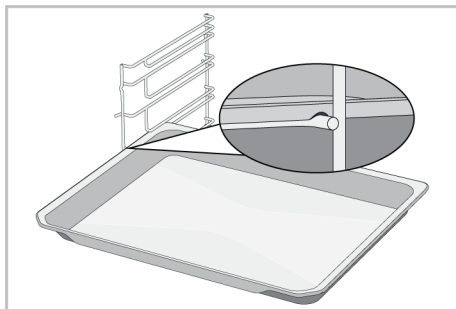
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.

**Zastavovacia funkcia drôteného roštu**

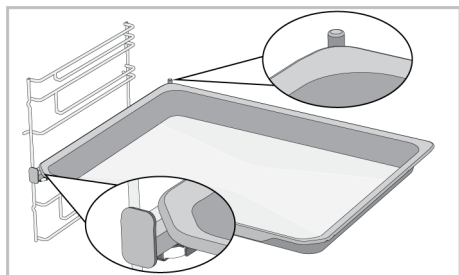
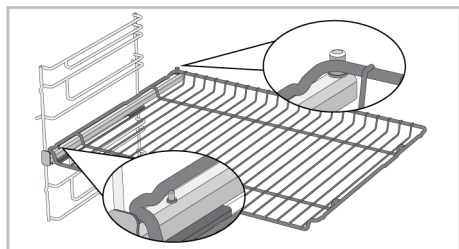
K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtovej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

**Pri modeloch s drôtenými policami :****Pri modeloch bez drôtených políc :****Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami**

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

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

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



## 3.6 Technické špecifikácie

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

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

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



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



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



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

## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

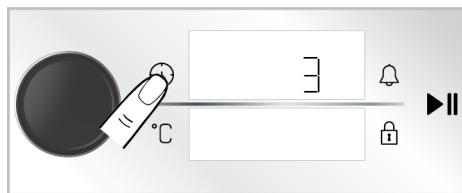
### 4.1 Prvé nastavenie časovača



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

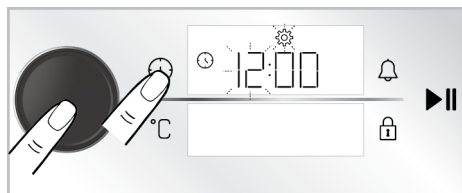
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

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



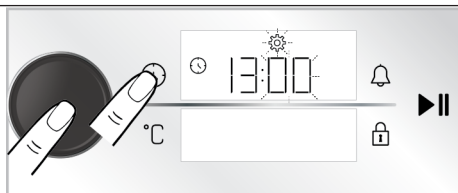
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole časovača.

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



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

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



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

⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



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



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

### 4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 13]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

**Pred použitím príslušenstva:**

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

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

## 5 Používanie rúry

### 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

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

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

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

#### Osvetlenie rúry

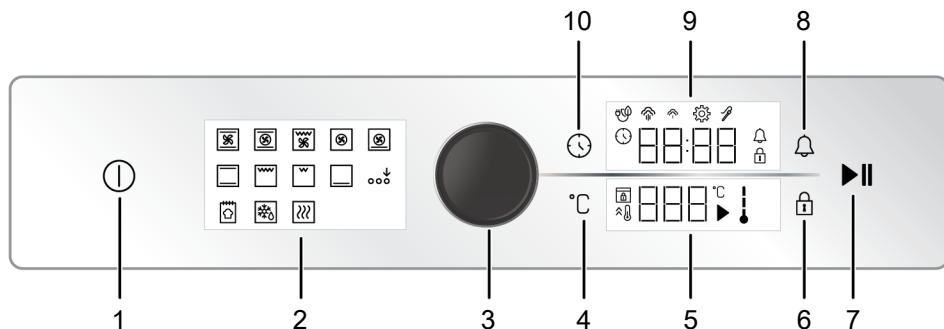
Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

### 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

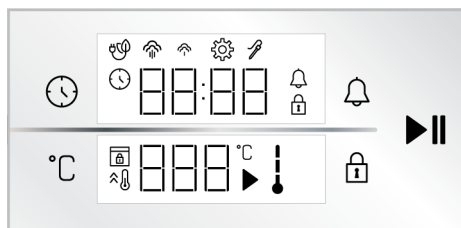
#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

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

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



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



#### Oblasť kontrolky teploty :

- ▶ : Symbol na pečenie
- °C : Symbol teploty
- ! : Symbol teploty v rúre
- ⌋ : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- 🔒 : Symbol zámku dverí \*

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

#### Tlačidlá :

- 🕒 : Tlačidlo času a nastavenia
- °C : Tlačidlo nastavenia teploty
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔔 : Tlačidlo alarmu
- ▶|| : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

#### Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- 🕒 : Symbol času pečenia/denného času
- 🔔 : Symbol alarmu
- ⚙️ : Symbol nastavení
- 🔒 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- 🌿 : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- ☁️ : Symbol nízkej úrovne pary \*
- ☁️ : Symbol vysokej úrovne pary \*
- 🥩 : Symbol sondy na mäso \*

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

### Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

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

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

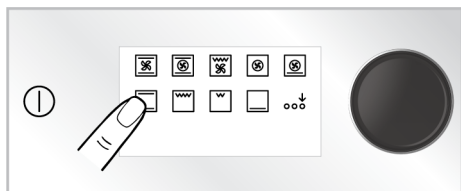
### Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

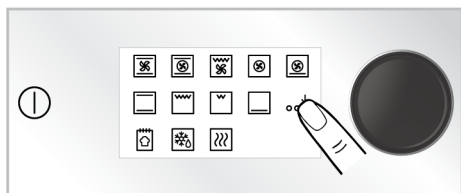
## Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

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

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

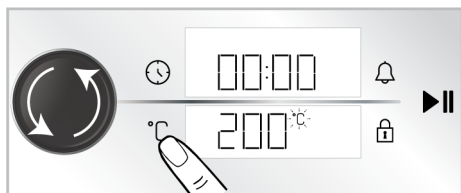


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



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

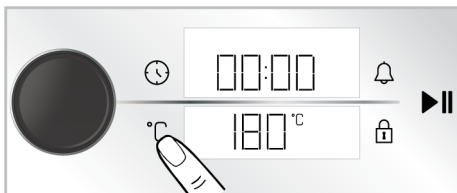
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



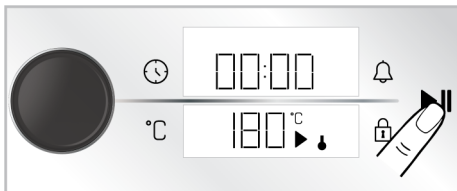
① Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



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

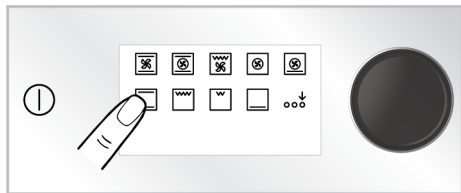


⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

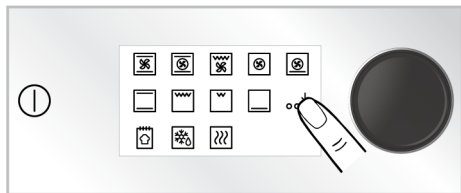
### Pečenie nastavením času pečenia;

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

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

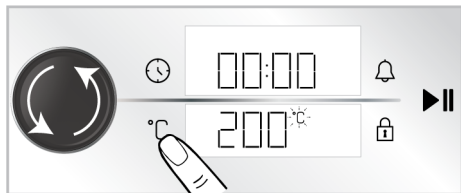


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



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

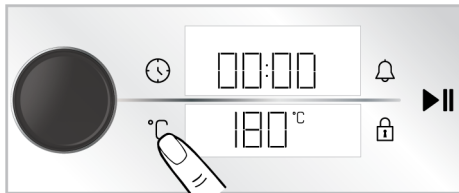
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol .



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

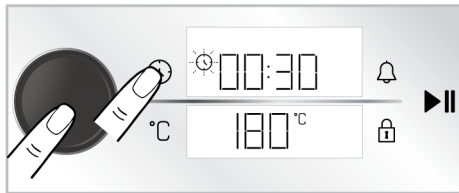
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla .

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol .



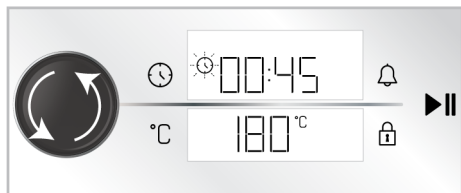
6. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla  pre čas pečenia.

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



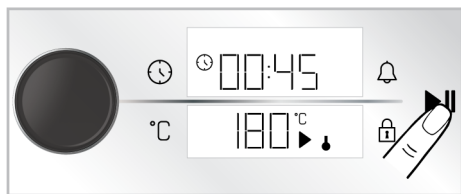
Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla  a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola.

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



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

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



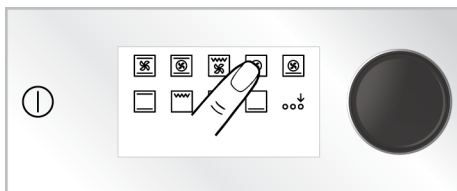
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej Prevádzkovej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Po uplynutí nastaveného času pečenia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

9. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla ►|| počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text "**End**" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

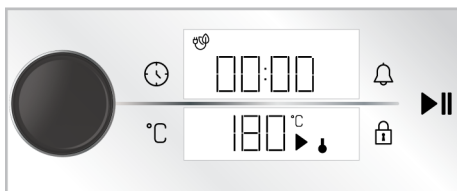
### Ekologické ohrievanie ventilátorom

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

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



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



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

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

### Funkcia chleba

Vaša rúra má "Funkcia chleba" definovanú špeciálne pre pečenie chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú nezmenené dané.

### Prísady

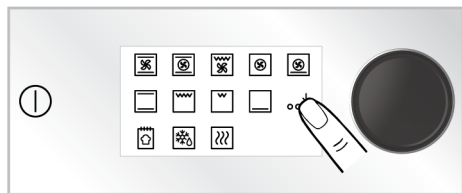
- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

### Na vrch cesta

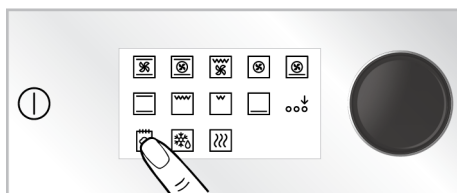
- 2 lyžičky slnečnicového oleja

## Príprava

1. Múku preosejte do hlbkej nádoby. Do múky pridajte cukor a homogénne premiešajte.
2. Uprostred múky urobte jamku, pridajte droždie, soľ a slnečnicový olej. Teplá voda sa nalieva postupne, počnúc od strán nádoby.
3. Cesto hnetieme ručne alebo v stroji na miesenie cesta približne 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte ho do nádoby. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Po pokrytí cesta potravinárskou fóliou ho prikryte hrubou utierkou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte ešte 30 minút kysnúť pri izbovej teplote.
7. Plech na pečenie umiestnite na 3. policu rúry.
8. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
9. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



10. Dotknite sa "Funkcia chleba" na displeji funkcií.



11. Pečenie spustíte dotykom tlačidla ►||.



12. Po uplynutí času pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové upozornenie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

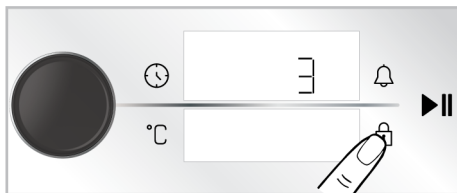
## 5.3 Nastavenia

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

### Aktivácia zámku kláves

Pomocou funkcie uzamknutia kľúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

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



- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude aktivovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla

alebo stlačíte ovládací gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



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

### Deaktivácia zámku tlačidiel

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

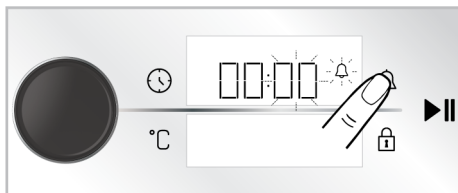
### Nastavenie budíka

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



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

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



2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykom tlačidla .
3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava. Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



- ⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.
4. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.



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

### Vypnutie alarmu

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

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

### Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom raz tlačidla  resetujte dobu alarmu.
- ⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikáť symbol .

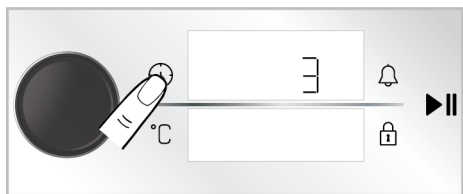
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

### Nastavenie hlasitosti

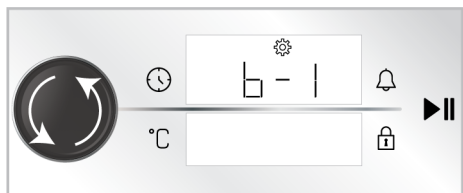
Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

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

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

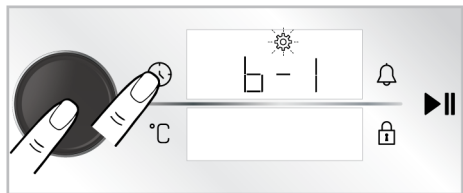


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „b-1“ alebo „b-2“.



3. Nastavenie tónu aktivujte opätovným dotykom tlačidla  alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Požadovaný tón nastavte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.

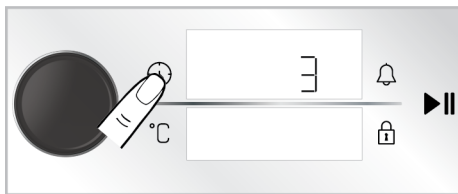
5. Nastavený tón potvrdíte opätovným dotykom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

### Nastavenie jasú displeja

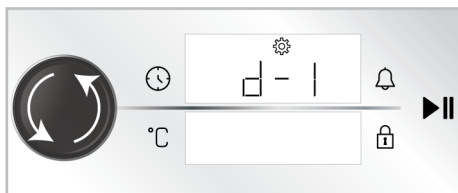
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

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

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

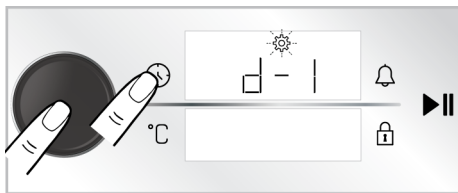


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Nastavenie jasú aktivujte opätovným dotykom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.

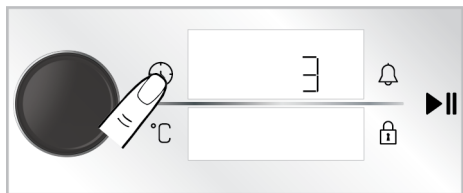
5. Nastavenie jasú potvrdíte opätovným dotykým tlačidla ☹ alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

### Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

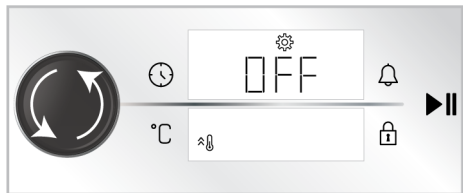
Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

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

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

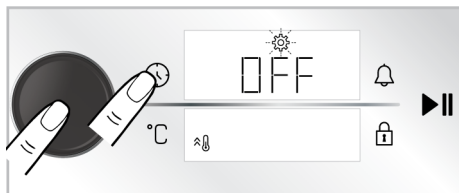


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/dol'ava, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⚙ a "OFF".

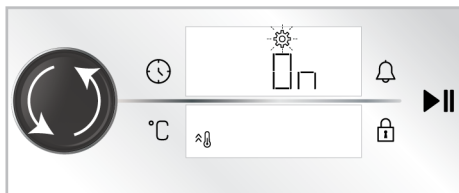


3. Aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla ☹ alebo stlačíte ovládací gombík rúry.

⇒ Symbol ⚙ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".



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

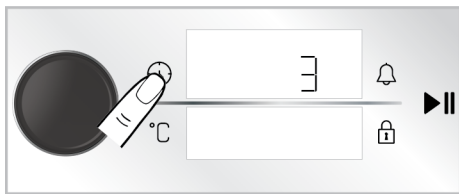
**i** Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohrevu.

### Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

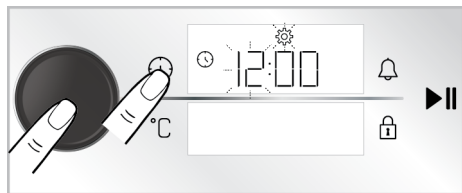
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ☹ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

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



2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykým tlačidla ☹ aktivujte pole časovača.

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



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

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

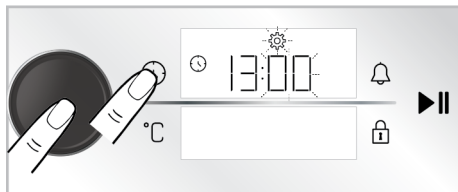
## 6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

### 6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.



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

- ⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.

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

#### 6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

##### Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepriľnavý a žiaruvzdorný riad.

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policca rúry je označená ako policca 1.

### Tipy na pečenie koláčov

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

### Tipy pre pečivo

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

## Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

### Návrhy na pečenie s jedným plechom

| Potraviny        | Príslušenstvo na použitie                                               | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Koláč na plechu  | Štandardný plech *                                                      | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 180          | 30 ... 40               |
| Koláč vo forme   | Forma na tortu na drôtenom grile **                                     | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 180          | 30 ... 40               |
| Koláčiky         | Štandardný plech *                                                      | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 160          | 25 ... 35               |
| Koláčiky         | Štandardný plech *                                                      | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 150          | 25 ... 35               |
| Píškotový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 150          | 30 ... 40               |

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

## Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

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

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

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

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

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

### 6.1.2 Mäso, ryby a hydina

#### Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

### Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### 6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

### Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

### Grilovací stôl

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

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

### 6.1.4 Testovanie potravín

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

#### Tabuľka na varenie testovacích jedál

##### Návrhy na pečenie s jedným plechom

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie | Prevádzková funkcia       | Poloha police                                                               | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|-------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech *        | Horné a spodné ohrievanie | 3                                                                           | 140          | 20 ... 30               |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Štandardný plech *        | Ohrievanie ventilátorom   | Pri modeloch s drôtenými policami :3<br>Pri modeloch bez drôtených polic :2 | 140          | 15 .. 25                |
| Koláčiky                      | Štandardný plech *        | Horné a spodné ohrievanie | 3                                                                           | 160          | 25 ... 35               |
| Koláčiky                      | Štandardný plech *        | Ohrievanie ventilátorom   | 3                                                                           | 150          | 25 ... 35               |

| Potraviny        | Príslušenstvo na použitie                                               | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečenia (min) (cca) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Piškótový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 150          | 30 ... 40               |
| Piškótový múčnik | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 150          | 35 ... 45               |
| Jablkový koláč   | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **         | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 180          | 50 ... 65               |
| Jablkový koláč   | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **         | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 170          | 50 ... 65               |

## Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

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

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Grilovanie

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

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## 7 Údržba a čistenie

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni

sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvrn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

### **Inox - nerezové povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkaví nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

### **Smaltované povrchy**

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 38]" )
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

### **Katalytické povrchy**

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

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.

- Spotřebič očistíte čističím prostředkem na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### **Plastové diely a lakované povrchy**

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

## **7.2 Čistiace príslušenstvo**

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

## **7.3 Čistenie ovládacieho panela**

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a

tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

## **7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)**

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

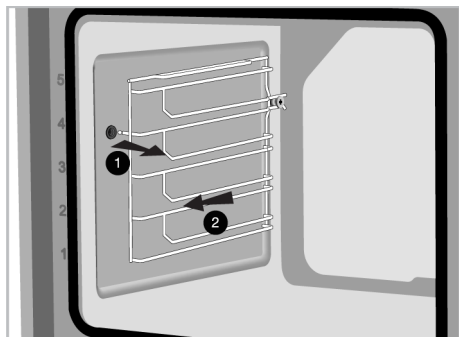
### **Čistenie bočných stien rúry**

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

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

### **Odstránenie bočných drôtených políc:**

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

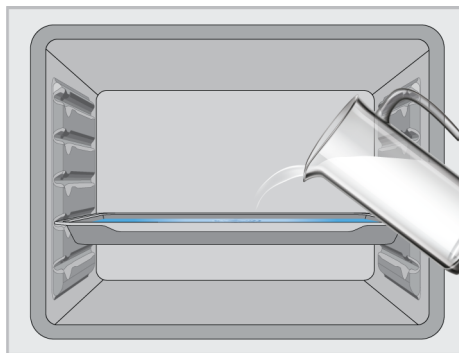


3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

## 7.5 Easy Steam čistenie

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

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim "Spodné ohrievanie" a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanálíku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



## 7.6 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dveriek rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dveriek**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



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

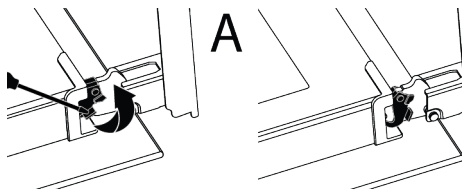
### Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte dverka rúry.

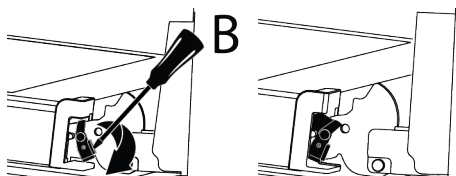
2. Otvorte svorky v zásuvke závěsu předních dveří vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závěsov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závěsov.
4. Závěs typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závěsu, a vyberte ich.



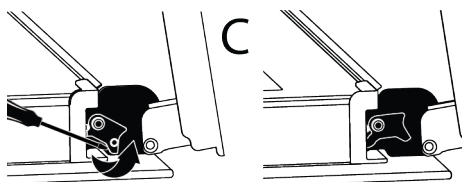
Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závěsu.



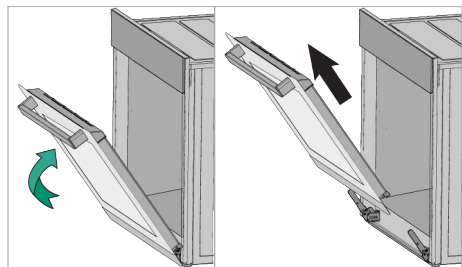
5. Závěs typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



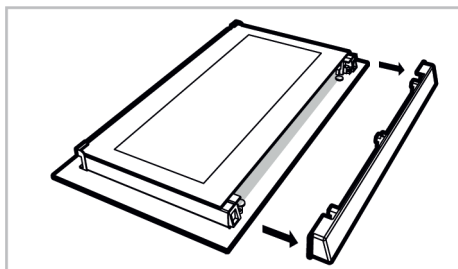
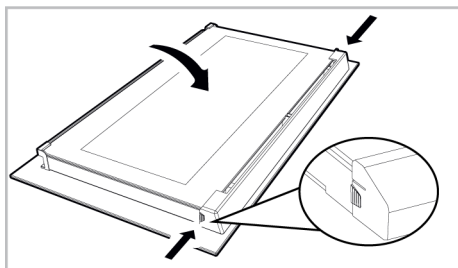
7. Dvere ráry dajte do polootvorenej polohy.



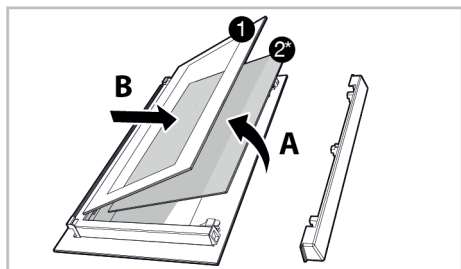
## 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí ráry

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

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



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



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

4. Ak má váš výrobok vnútročné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútročné sklo). Vnútročné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

## 7.8 Čistenie lampy rúry

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

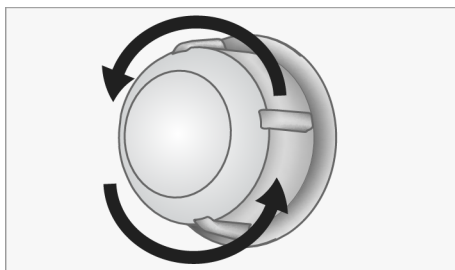
### Výmena lampy rúry

#### Všeobecné upozornenia

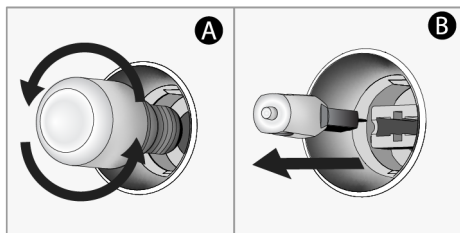
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svetidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

#### Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

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



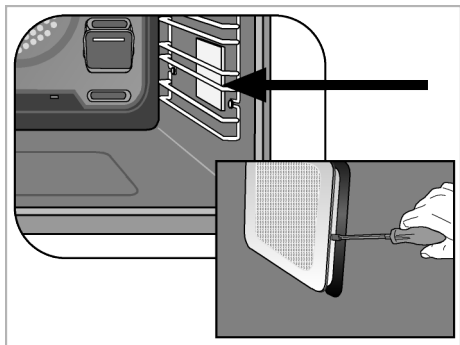
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



4. Nasad'te späť sklenený kryt.

**Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,**

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



## 8 Riešenie problémov

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

### Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

### Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

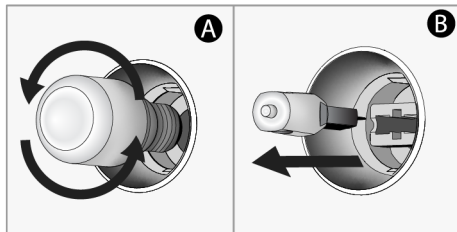
- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

### Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.

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



5. Opäť nasad'te sklenený kryt a drôtené police.

### Produkt nefunguje.

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

### Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

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

## **Rúra sa nezahrieva.**

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

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

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

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

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



# Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

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

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

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

## A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-  
MEZTE-  
TÉS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Tartalomjegyzék

|                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Biztonsági utasítások.....</b>                                                                                                           | <b>46</b> |
| 1.1 Rendeltetésszerű használat .....                                                                                                          | 46        |
| 1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága .....                                                                      | 46        |
| 1.3 Elektromos biztonság .....                                                                                                                | 47        |
| 1.4 Szállítási biztonság .....                                                                                                                | 49        |
| 1.5 Telepítés biztonsága .....                                                                                                                | 49        |
| 1.6 A használat biztonsága .....                                                                                                              | 49        |
| 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....                                                                                                         | 50        |
| 1.8 Kiegészítők használata .....                                                                                                              | 50        |
| 1.9 A főzés biztonsága.....                                                                                                                   | 50        |
| 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás .....                                                                                              | 51        |
| <b>2 Környezetvédelmi utasítások .....</b>                                                                                                    | <b>52</b> |
| 2.1 Hulladékról szóló irányelv.....                                                                                                           | 52        |
| 2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása ..... | 52        |
| 2.2 Csomagolási információk.....                                                                                                              | 52        |
| 2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..                                                                                                         | 52        |
| <b>3 Az Ön készüléke .....</b>                                                                                                                | <b>53</b> |
| 3.1 Termék bemutatása .....                                                                                                                   | 53        |
| 3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....                                                                                         | 53        |
| 3.2.1 Kezelőpanel.....                                                                                                                        | 54        |
| 3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....                                                                                                 | 54        |
| 3.3 A sütő működési funkciói .....                                                                                                            | 55        |
| 3.4 Termék tartozékai .....                                                                                                                   | 56        |
| 3.5 A termék tartozékainak használata.....                                                                                                    | 57        |
| 3.6 Műszaki adatok .....                                                                                                                      | 60        |
| <b>4 Első használat.....</b>                                                                                                                  | <b>61</b> |
| 4.1 Először idő beállítás .....                                                                                                               | 61        |
| 4.2 Kezdeti tisztítás .....                                                                                                                   | 61        |
| <b>5 A sütő használata .....</b>                                                                                                              | <b>62</b> |
| 5.1 Általános információk a sütő használatához .....                                                                                          | 62        |
| 5.2 A sütő vezérlőegységének működése.....                                                                                                    | 62        |
| 5.3 Beállítások .....                                                                                                                         | 67        |
| <b>6 Általános információk a sütésről. ....</b>                                                                                               | <b>71</b> |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban ..... | 71        |
| 6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek .....                                | 72        |
| 6.1.2 Hús, hal és baromfi .....                                           | 74        |
| 6.1.3 Grill .....                                                         | 75        |
| 6.1.4 Tesztelt ételek .....                                               | 76        |
| <b>7 Karbantartás és tisztítás.....</b>                                   | <b>77</b> |
| 7.1 Általános tisztítási információk ....                                 | 77        |
| 7.2 Tisztító tartozékok .....                                             | 79        |
| 7.3 A kezelőpanel tisztítása .....                                        | 79        |
| 7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér) .....                          | 79        |
| 7.5 Easy Steam tisztítás .....                                            | 80        |
| 7.6 A sütőajtó tisztítása.....                                            | 80        |
| 7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása .....                          | 81        |
| 7.8 A sütőlámpa tisztítása .....                                          | 82        |
| <b>8 Hibaelhárítás .....</b>                                              | <b>83</b> |



## 1 Biztonsági utasítások

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



### 1.1 Rendeltetésszerű használat

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



### 1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező

személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kapnak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

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

- Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.

- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, és ne engedje, hogy gyerekek ráüljenek. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhetnek az ajtó zsanérjai.

- A gyermekek biztonsága érdekében a termék ártalmatlanítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, és tegye a terméket működésképtelenné.



### 1.3 Elektromos biztonság

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

az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- A termék nem csatlakoztatható a konnektorba a telepítés, javítás és szállítás során.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik tápkábellel, csak a "Műszaki adatok" részben leírt tápkábelt használja.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a hátsó felülethez, a csatlakozások megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.

- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket vagy köztes kábeleket.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely meghazult, kikerült a konnektorból, törött, piszkos, olajos, vízzel való érintkezés veszélyével járó (például a pultból szivárgó víz).
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! A dugót soha ne a kábelnél fogva húzza ki, hanem magát a dugót húzza meg.

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

### **1.4 Szállítási biztonság**

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

### **1.5 Telepítés biztonsága**

- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a termék sérült, ne szerelje be.

- Ne telepítse a terméket hőforrások (radiátorok, kályhák stb.) közelébe.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a terméket nem szabad dekoratív ajtók mögé telepíteni.

### **1.6 A használat biztonsága**

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.
- Ne üzemeltesse a hibás vagy sérült terméket. Ilyen esetben,, húzza ki a termék elektromos/gázcsatlakozásait, és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt.
- Ne másszon fel a termékre, hogy elérjen valamit, vagy bármilyen más okból.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.

- A főzőtérben tartott gyúlékony tárgyak meggyulladhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőtérben.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textilíát a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.



### 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. 8 év alatti gyermekek felnőtt nélkül nem tartzkodhatnak a termék közelében.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben az élek forróak lesznek.
- Mivel gőz áramolhat ki, tartsa távol magát a sütő ajtajának kinyitásakor. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.

- Működés közben a termék felforrósodhat. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- Mindig használjon hőálló sütőkesztyűt, amikor az ételt a forró sütőbe helyezi, vagy kiveszi az ételt a forró sütőből stb.



### 1.8 Kiegészítők használata

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



### 1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőtérben lévő ételmaradék, olaj stb. meggyulladhat. Főzés előtt távolítsa el az ilyen durva szennyeződések.
- Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a

sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.

- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe. Távolítsa el a tartozékról vagy a tartályról leelőző zsírpapírdarabokat, hogy elkerülje a sütő fűtőelemeinek érintkezésének veszélyét. Soha ne használja a zsírpapírt magasabb sütési hőmérsékleten, mint a használt zsírpapíron megadott maximális használati hőmérséklet. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



### 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótgypot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.
- A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### 2.1 Hulladékról szóló irányelv

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

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



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

#### Megfelel a RoHS-irányelvnek:

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

### 2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

### 2.3 Energiatakarékossági ajánlások

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

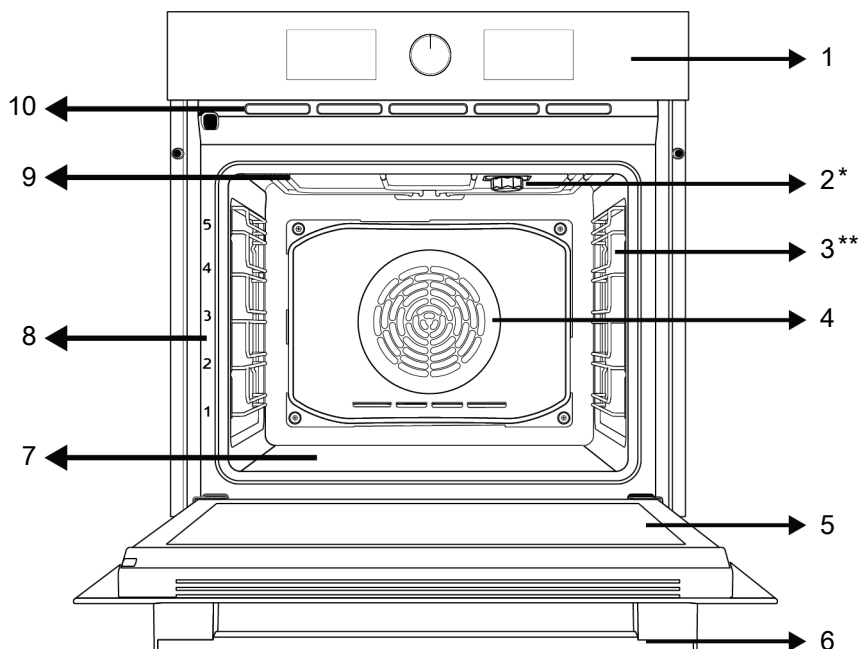
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékonny módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománczott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

## 3 Az Ön készüléke

### 3.1 Termék bemutatása

HU



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)

9 Felső fűtőtest

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)

6 Kezelés

8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

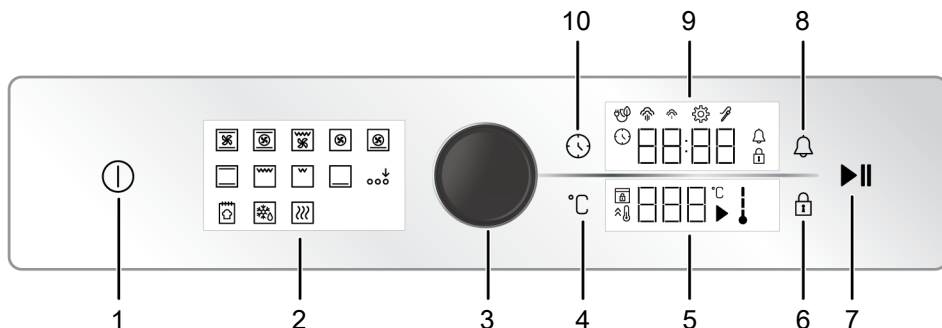
\* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

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

### 3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

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

### 3.2.1 Kezelőpanel



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

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

### 3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása

#### Sütő vezérlőgomb

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

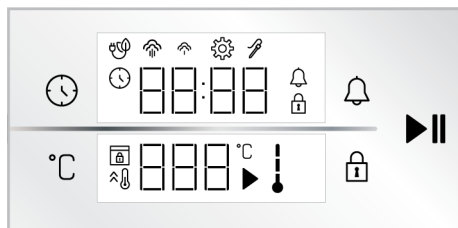
#### Sütő belső hőmérsékletének kijelzője

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

#### Funkció kijelző

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

#### Jelző területek:



#### Gombok :

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

#### Időzítő/időtartam-jelző terület :

- : Sütési idő/napi idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum

- ⚙️ : Beállítások szimbólum
- 🔒 : Nyomógomb zár szimbólum
- 🌿 : Sütés öko ventilátorral szimbólum
- ☁️ : Alacsony szintű gőz szimbólum \*
- 🔥 : Magas szintű gőz szimbólum \*
- 🍷 : Hússzonda szimbólum \*

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

#### Hőmérséklet jelző terület :

- ▶ : Sütés szimbólum
- °C : Hőmérséklet szimbólum

🌡️ : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum

⚡ : Gyors melegítés (booster) szimbólum

🔒 : Ajtó zár szimbólum \*

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

### 3.3 A sütő működési funkciói

A funkció táblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje elterjedt a termékeken található elrendezéstől.

| Funkció szimbólum                                                                  | Funkció leírás                | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Leírás és használat                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Működtetés ventilátorral      | -                          | A sütő nincs felmelegítve. Csak a ventilátor (a hátsó falon) működik. A fagyaszott, szemcsés ételeket szobahőmérsékleten lassan kiolvasztjuk, a főtt ételeket lehűtjük. Egy egész húsdarab felolvasztásához hosszabb időre van szükség, mint a szemes élelmiszerek esetében. |
|    | Felső és alsó fűtés           | 40-280                     | Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltökhöz sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.                                                                                                |
|    | Alsó fűtés                    | 40-220                     | Csak alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmas olyan ételekhez, amelyek alját barnítani kell.                                                                                                                                                                                     |
|    | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 40-280                     | A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétoszítja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.                                                                                                                 |
|   | Ventilátor fűtés              | 40-280                     | A ventilátor által felmelegített forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a ventilátorral együtt a sütőben. Alkalmas többtálcsás főzéshez különböző polcszinteken.                                                                                                     |
|  | Eco ventilátor fűtés          | 160-220                    | Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" helyett használhatja a 160-220°C közötti tartományban. De; a sütési idő kissé hosszabb lesz. Ennek a funkciónak a használatát a "A sütő vezérlőegységének működése" című fejezetben ismertetjük.        |
|  | Pizza funkció                 | 40-280                     | Az alsó fűtés és a ventilátor fűtés működik. Pizza főzésére alkalmas.                                                                                                                                                                                                        |
|  | „3D” funkció                  | 40-280                     | Működik a felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátorfűtés funkció. A főzőndő termék minden oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik.                                                                                                           |
|  | Alacsony grill                | 40-280                     | A sütő mennyezetén lévő kis grill működik. Kisebb mennyiségek grillezésére alkalmas.                                                                                                                                                                                         |

|  |                           |        |                                                                                                                                           |
|--|---------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Teljes grill              | 40-280 | A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.                                                         |
|  | Légkeveréses teljes grill | 40-280 | A nagyméretű grillrács által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan szétosztja a sütőben. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas. |
|  | Melegen tartás            | 40-100 | Arra szolgál, hogy az ételeket hosszú ideig tárolásra kész hőmérsékleten tartsa.                                                          |
|  | Kenyér funkció            | -      | Kenyérsütéshez használják. A beállított hőmérséklet és idő nem módosítható.                                                               |
|  | Extra funkció aktiválása  | -      | Azoknak a működési funkcióknak az aktiválására szolgál, amelyek nem jelennek meg az indításkor a funkció kijelzőn.                        |

### 3.4 Termék tartozékai

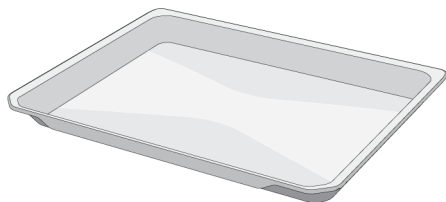
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



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

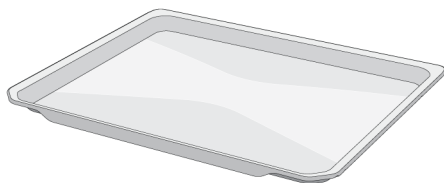
#### Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



#### Tészta tálca

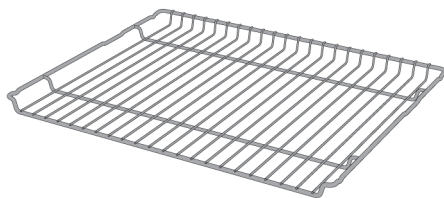
Olyan süteményekhez használják, mint az aprósütemények és kekszek.



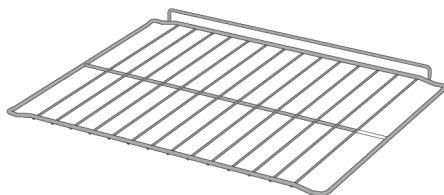
#### Grill rács

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

#### A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



#### A rácsos polc nélküli modelleknél :

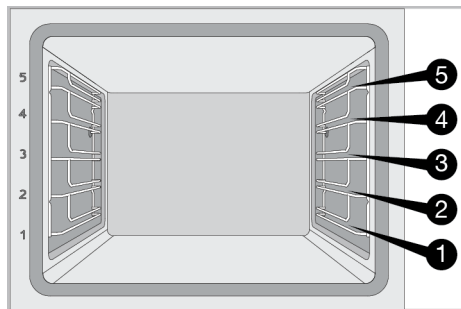


### 3.5 A termék tartozékainak használata

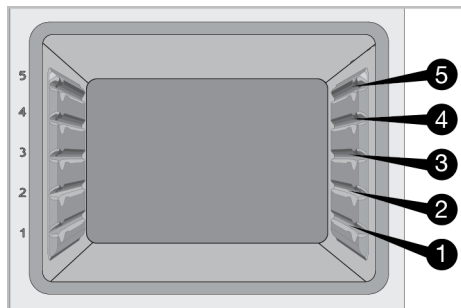
#### Főzőpolcok

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

**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**



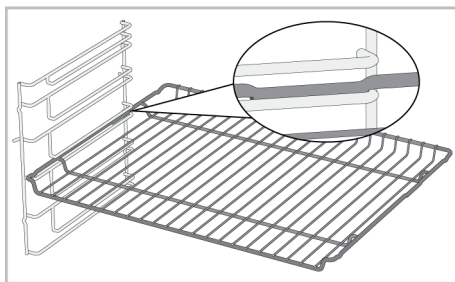
**A rácsos polc nélküli modelleknél :**



#### A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

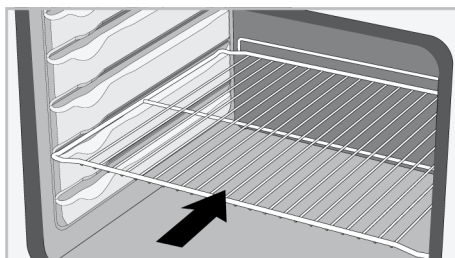
**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**

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



**A rácsos polc nélküli modelleknél :**

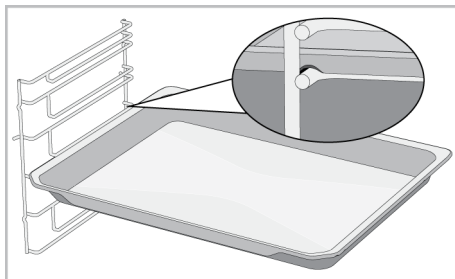
Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.



#### A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

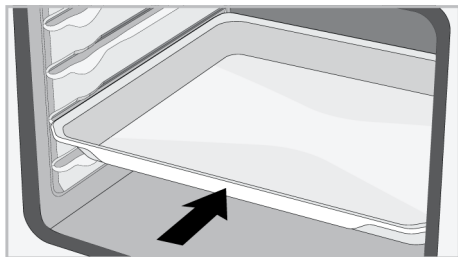
**A rácsos polcokkal ellátott modelleken :**

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



### A rácsos polc nélküli modelleknél :

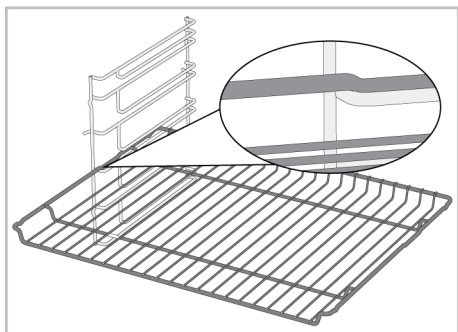
Az is nagyon fontos, hogy a tálcaát megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálcát tartására szolgáló oldalának az első oldalán kell lennie.



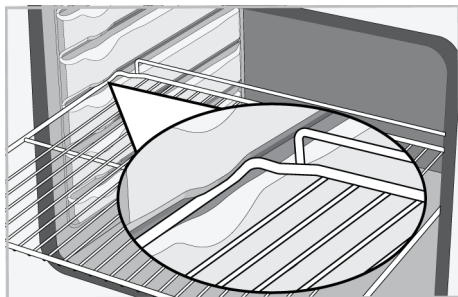
### A grillrács megállító funkciója

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

### A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

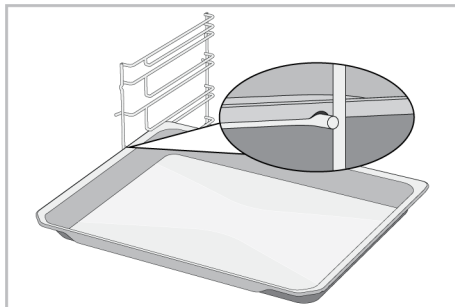


### A rácsos polc nélküli modelleknél :



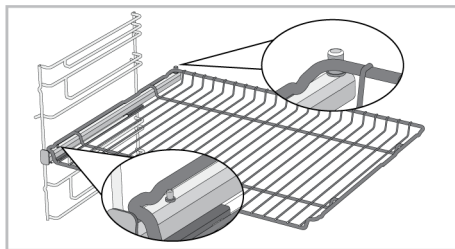
### Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

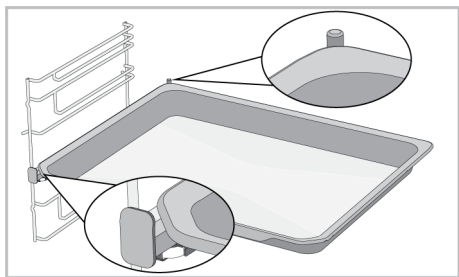
Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az első oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



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

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





### 3.6 Műszaki adatok

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

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

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



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



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



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

## 4 Első használat

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

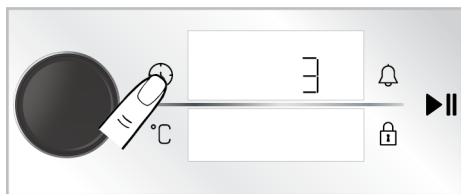
### 4.1 Először idő beállítás



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

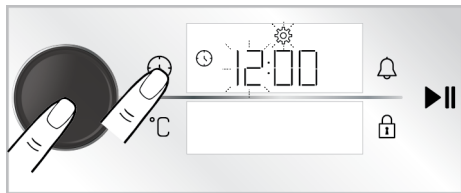
1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a gombot kb. 3 másodpercig.

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



2. Aktiválja az időzítő mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a gomb egyszeri megérintésével.

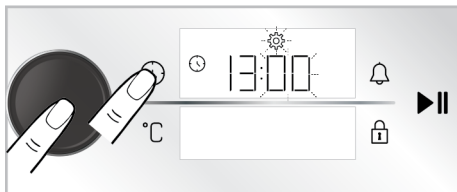
⇒ Az időzítő mező és a szimbólum villog az időzítő/időzítés kijelzőn.



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

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

HU



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

⇒ A napi idő beállítása és a szimbólum folyamatosan világít.



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



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

### 4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói [▶ 55]". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.

6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

### A tartozékok használata előtt:

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

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

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

## 5 A sütő használata

### 5.1 Általános információk a sütő használatához

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

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

**Sütő világítás**

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

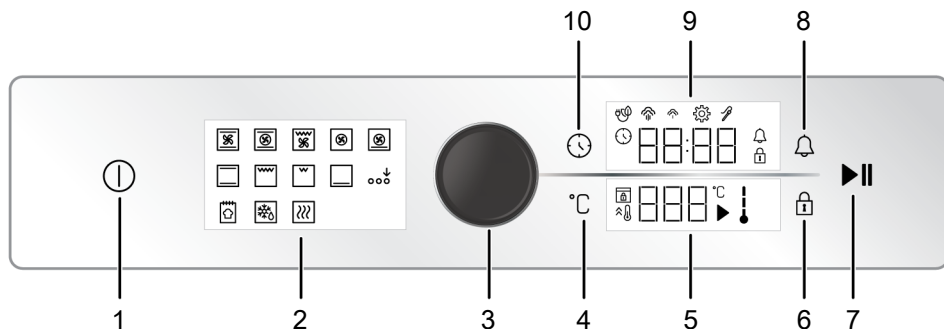
### 5.2 A sütő vezérlőegységének működése

**A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései**

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

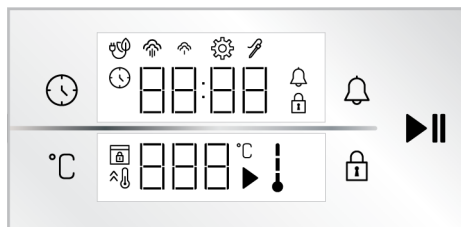
menteni, vagy a leírásban szereplő megfelelő gomb megérintésével, vagy rövid ideig tartó várakozással.

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



- 1 Ki-/bekapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelző
- 3 Sütő vezérlőgomb
- 5 Hőmérséklet jelző terület
- 7 Sütés indítás/leállítás gomb
- 9 Időzítő/időtartam-jelző terület

- 2 Funkció kijelző
- 4 Hőmérséklet beállítás gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb
- 8 Riasztás gomb
- 10 Idő és beállítások gomb



- ▶ : Sütés szimbólum
- °C : Hőmérséklet szimbólum
- ! : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum
- ⬆ : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- 🔒 : Ajtó zár szimbólum \*

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

#### Gombok :

- 🕒 : Idő és beállítások gomb
- °C : Hőmérséklet beállítás gomb
- 🔒 : Nyomógomb zár gomb
- 🔔 : Riasztás gomb
- ▶|| : Sütés indítás/leállítás gomb

#### Időzítő/időtartam-jelző terület :

- 🕒 : Sütési idő/napi idő szimbólum
- 🔔 : Riasztás szimbólum
- ⚙ : Beállítások szimbólum
- 🔒 : Nyomógomb zár szimbólum
- 🌀 : Sütés öko ventilátorral szimbólum
- ☁ : Alacsony szintű gőz szimbólum \*
- ☁ : Magas szintű gőz szimbólum \*
- 🍷 : Hússzonda szimbólum \*

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

#### Hőmérséklet jelző terület :

### A sütő bekapcsolása

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

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

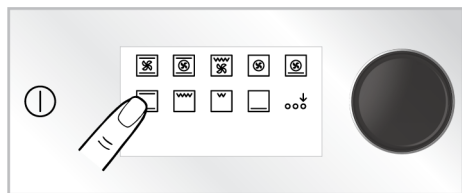
### A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a ① gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

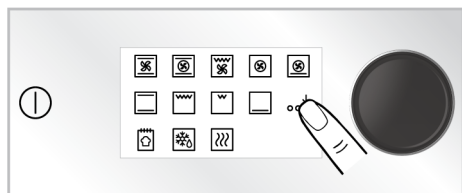
## Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásával

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

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

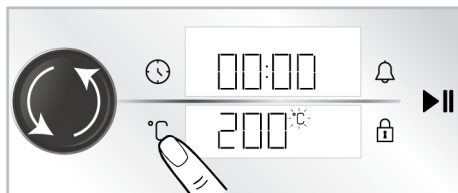


3. Ha az aktíválni kívánt funkció nem szerepel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja.



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

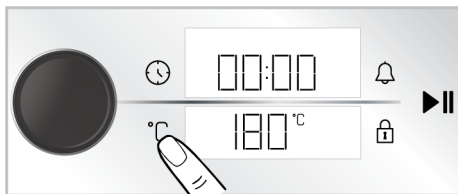
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.



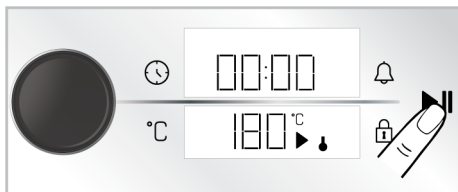
Ha a működési funkciót a működési funkció előre beállított hőmérsékletének módosítása után változtatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési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

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

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



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



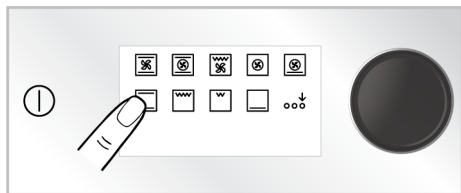
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A hőmérséklet-kijelzőn a ↓ és a ► szimbólumok jelennek meg. A kijelzőn elkezdődik a sütési idő visszaszámlálása. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza ki-

gyullad. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Ha a sütés befejeződött, érintse meg a ► gombot a sütés befejezéséhez, vagy a ① gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

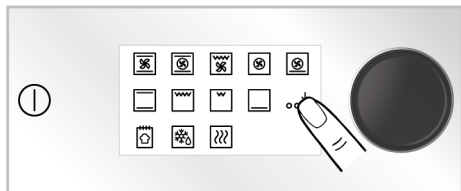
### Sütés a sütési idő beállításával;

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

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

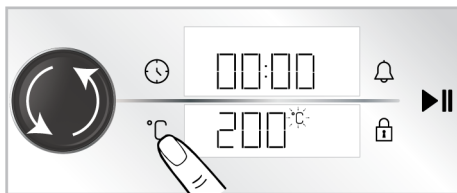


3. Ha az aktiválni kívánt funkció nem szerepel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja



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

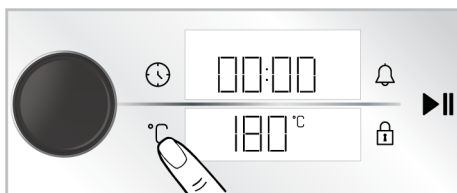
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.



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

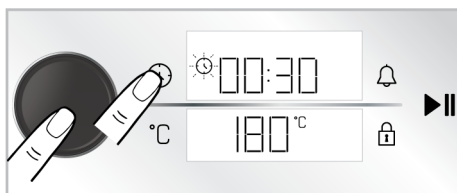
5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

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



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

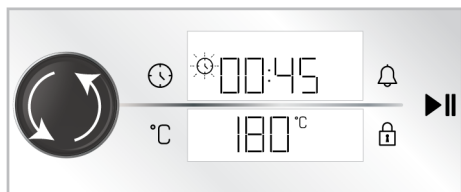
⇒ A beállított 30 perces érték jelenik meg az időzítő/időzítés kijelzőjén, és a ⌚ szimbólum villog.





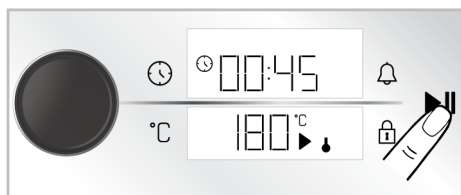
A sütési idő gyors beállításához a sütési időt 30 percként aktiválhatja a sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a gomb megérintésével, miután a működési funkciót és a hőmérsékletet beállította, és a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával módosíthatja az időt.

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



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

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



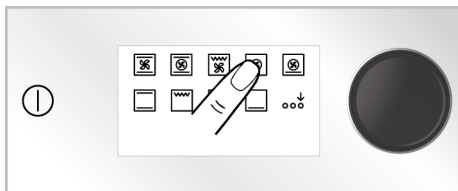
- ⇒ A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott Működtetés funkcióval és hőmérséklettel, és a kijelzőn megjelenik az eltelt SÜTÉS idő. A hőmérséklet-kijelzőn a és a szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. Amikor a beállított sütési idő letelik, a hőmérséklet kijelzőn megjelenik a "End" (Vége) szöveg, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll.

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

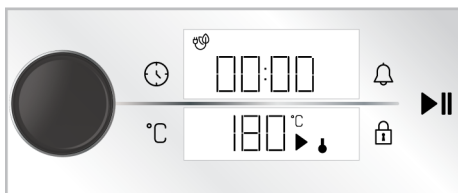
### Eco ventilátor fűtés

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

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



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



3. A beállított hőmérsékletet és a sütési időt az előző pontokban leírtak szerint módosíthatja. Ezután elkezdheti a sütést.
- ⇒ A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban a lámpa rövidebb ideig világít, mint sütés közben a többi sütési funkció az energiatakarékosság miatt.

## Kenyér funkció

Az Ön sütőjének van egy "Kenyér funkció" funkciója, amely kifejezetten a kenyérsütéshez van beállítva. A funkció hőmérséklet- és időbeállításai nem módosíthatók.

### Hozzávalók

- 500 g liszt
- 15 g cukor
- 10 g instant élesztő
- 10 g napraforgómagolaj
- 8 g só
- 300 ml víz (35°C)

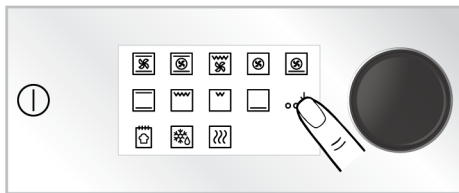
### A tészta tetejére

- 2 teáskanál napraforgóolaj

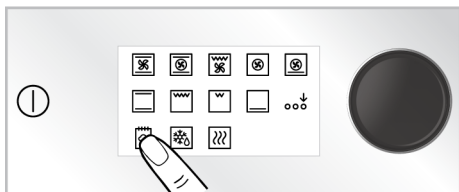
### Előkészületek

1. Szítaljuk a lisztet egy mély edénybe. Adjuk hozzá a cukrot a liszthez, és keverjük homogénre.
2. A liszt közepén készítsünk egy mélyedést, adjuk hozzá az élesztőt, a sót és a napraforgóolajat. A meleg vizet fokozatosan, az edény oldalától kezdve öntsük ki.
3. Gyúrjuk a tésztát kézzel vagy tésztagyúrógéppel kb. 10-15 percig.
4. A tésztát, amelyet összegyúrtunk, néhányszor kézzel átforgatjuk, és egy edénybe tesszük. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és fedje le fóliával úgy, hogy az érintkezzen a tésztával.
5. Miután a tésztát fóliával letakarta, fedje le egy vastag ruhával, és hagyja szobahőmérsékleten erjedni.
6. Tegye a 60 percig erjesztett tésztát a pultra, és 4-5-ször hajtsa össze, hogy a benne lévő levegőt eltávolítsa. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és fedje le fóliával úgy, hogy az érintkezzen a tésztával. Hagyjuk a tésztát további 30 percig kelni szobahőmérsékleten.
7. Helyezze a sütőtálcát a sütő 3. polcára.
8. Kapcsolja be a sütőt a ① gomb megérintésével.

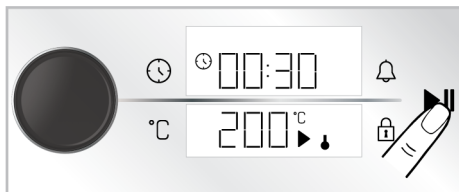
9. Aktiválja az alsó sor működési funkcióit a funkció kijelzőn lévő "Extra funkció aktiválása" érintésével.



10. Érintse meg a "Kenyér funkció" gombot a funkció kijelzőjén.



11. Indítsa el a sütést a ►|| gomb megérintésével.



12. A sütési idő végén egy percig hangjelzés hallható. A ① gomb megérintése esetén a sütő kikapcsol. Ha ezeken kívül bármelyik gombot megérinti, a hangjelzés megszűnik.

## 5.3 Beállítások

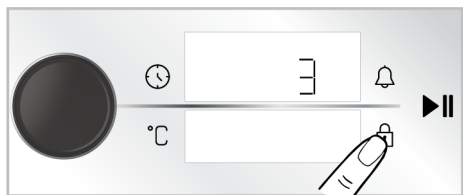
i

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

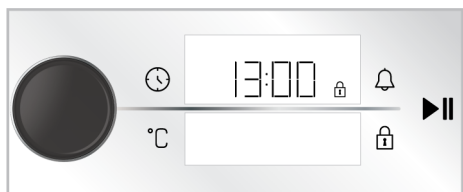
### A billentyűzár aktiválása

A gombzár funkció használatával megvédheti a vezérlőegység zavarását.

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



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



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

### A gombzár deaktiválása

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

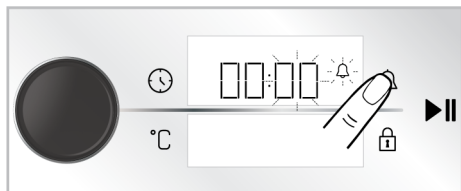
### A hangjelzés beállítása

A termék vezérlőegységét a sütésen kívül bármilyen más figyelmeztetésre vagy emlékeztetőre is használhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát,

ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

 A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

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



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



- ⇒ Az időzítő/időzítés kijelzőn a  szimbólum folyamatosan világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása.
4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

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

## A figyelmeztetés kapcsolása

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

⇒ A hangjelzés leáll.

## Há törölni szeretné a riasztást;

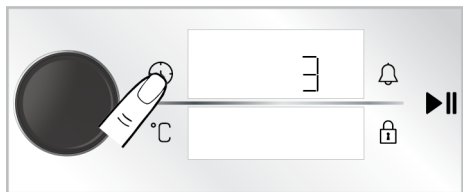
1. Érintse meg egyszer a 🔔 gombot a figyelmeztetési periódus törléséhez.
  - ⇒ Az időzítő/időtartam kijelzőn villogni kezd a 🔔 szimbólum.
2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a riasztási idő el nem éri a "00:00" értéket.

## Hangerő beállítás

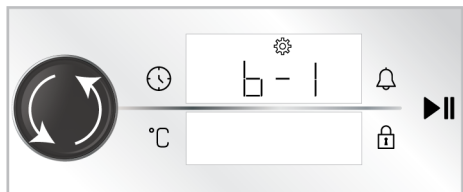
Beállíthatja a vezérlőegység hangerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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

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

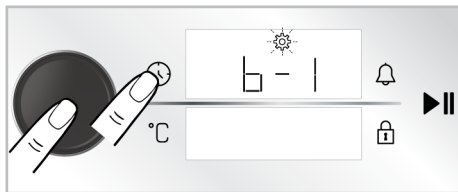


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "b-1" vagy a "b-2" .



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

⇒ A ⚙️ szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



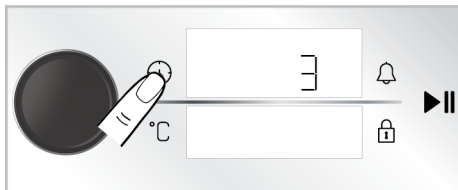
4. Állítsa be a kívánt hangszint a sütőszabályozó gomb jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a beállított hangot a ⌚ gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

## A kijelző fényerejének beállítása

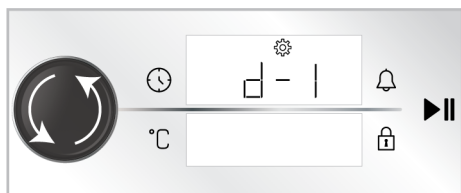
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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

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

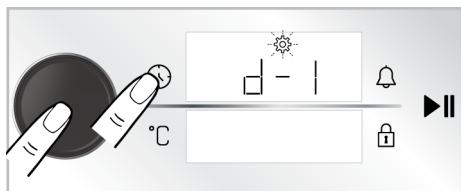


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "d-1", "d-2" vagy "d-3" .



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

⇒ A szimbólum villog az időzítő/ időtartam kijelzőn.



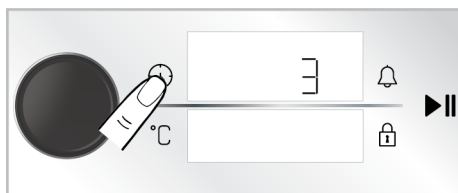
4. Állítsa be a kívánt fényszerőt a sütő szabályozógombjának jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a fényszerőt a gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

### Gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

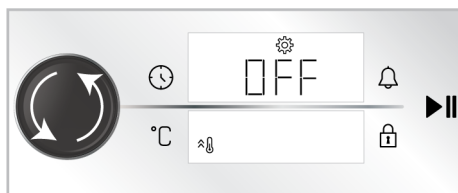
A sütést a terméken automatikusan működtetheti a gyors előmelegítés funkcióval. Ehhez aktiválnia kell a gyors előmelegítés beállítást. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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

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

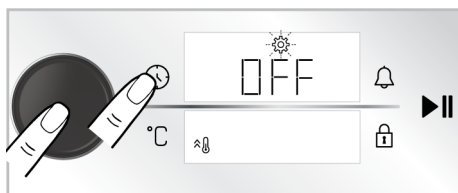


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum és az "OFF".

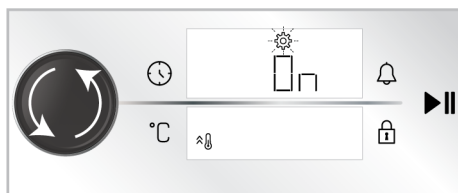


3. Aktiválja a gyors előmelegítés (Booster) beállítást a gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

⇒ A szimbólum villog az időzítő/ időtartam kijelzőn.



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



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



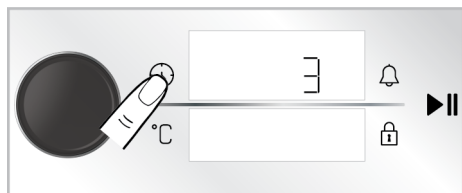
A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. A beállítás "OFF" állásba kapcsolásával megszüntetheti a gyors előmelegítés beállítását.

### A napi idő megváltoztatása

A korábban beállított napi idő módosításához

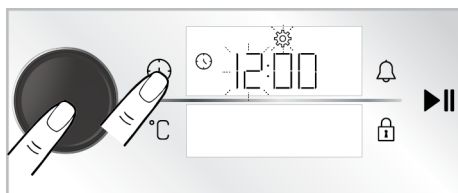
1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a gombot kb. 3 másodperccig.

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



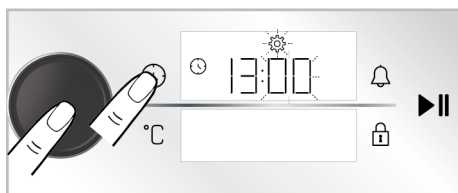
2. Aktiválja az időzítő mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a gomb egyszeri megérintésével.

⇒ Az időzítő mező és a szimbólum villog az időzítő/időzítés kijelzőn.



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

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



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

⇒ A napi idő beállítása és a szimbólum folyamatosan világít.

## 6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

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

### 6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.

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

#### **Tippek a sütemények sütéséhez**

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

#### **Tippek a tésztahoz**

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

### **6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek**

#### **Általános információk**

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

egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztalapok és a tészta között.

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

## Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

### Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

| Étel             | Használandó tartozék                                     | Működési funkció              | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) (kb.) |
|------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Torta a tálcán   | Standard tálca *                                         | Felső és alsó fűtés           | 3           | 180              | 30 ... 40               |
| Torta a formában | Tortaforma grill rácson **                               | Ventilátor fűtés              | 2           | 180              | 30 ... 40               |
| Aprósütemény     | Standard tálca *                                         | Felső és alsó fűtés           | 3           | 160              | 25 ... 35               |
| Aprósütemény     | Standard tálca *                                         | Ventilátor fűtés              | 3           | 150              | 25 ... 35               |
| Piskóta          | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** | Felső és alsó fűtés           | 2           | 150              | 30 ... 40               |
| Piskóta          | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** | Ventilátor fűtés              | 2           | 150              | 35 ... 45               |
| Süti-k           | Tészta tálca *                                           | Felső és alsó fűtés           | 3           | 170              | 25 ... 35               |
| Süti-k           | Tészta tálca *                                           | Ventilátor fűtés              | 3           | 170              | 20 ... 30               |
| Tészta           | Standard tálca *                                         | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 2           | 180              | 35 ... 45               |
| Zsemle           | Standard tálca *                                         | Felső és alsó fűtés           | 2           | 200              | 20 ... 30               |
| Zsemle           | Standard tálca *                                         | Ventilátor fűtés              | 3           | 180              | 20 ... 30               |
| Egész kenyér     | Standard tálca *                                         | Felső és alsó fűtés           | 3           | 200              | 30 ... 40               |
| Egész kenyér     | Standard tálca *                                         | Ventilátor fűtés              | 3           | 200              | 30 ... 40               |
| Lasagne          | Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **          | Felső és alsó fűtés           | 2 vagy 3    | 200              | 30 ... 40               |
| Almás pite       | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **  | Felső és alsó fűtés           | 2           | 180              | 50 ... 65               |
| Almás pite       | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **  | Ventilátor fűtés              | 3           | 170              | 50 ... 65               |
| Pizza            | Standard tálca *                                         | Felső és alsó fűtés           | 3           | 280              | 5 ... 9                 |
| Pizza            | Standard tálca *                                         | Pizza funkció                 | 2           | 280              | 5 ... 10                |

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

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

HU

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" kezelőfunkcióval

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

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

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

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütésiidőt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsbán, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálcán.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

## Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

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

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

### 6.1.3 Grill

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

#### Általános figyelmeztetések

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

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

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

#### A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.

- Helyezze a grillezendő darabokat a grill-rácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőt-

tálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grill-felületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

## Grill táblázat

| Étel                                                              | Használandó tartozék | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) (kb.) |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Halak                                                             | Grill rács           | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25               |
| Csirke darabok                                                    | Grill rács           | 4 - 5       | 250              | 25 ... 35               |
| Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség                               | Grill rács           | 4           | 250              | 20 ... 30               |
| Barányborda                                                       | Grill rács           | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25               |
| Steak - (húskockák)                                               | Grill rács           | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30               |
| Borjúszelet                                                       | Grill rács           | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30               |
| Gratinírozott zöldség                                             | Grill rács           | 4 - 5       | 220              | 20 ... 30               |
| Pirított kenyér                                                   | Grill rács           | 4           | 250              | 1 ... 3                 |
| Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.          |                      |             |                  |                         |
| Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg. |                      |             |                  |                         |

## 6.1.4 Tesztelt ételek

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

## Főző táblázat a teszt ételekhez

### Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

| Étel                     | Használandó tartozék | Működési funkció    | Polcpozíció                                                                       | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) (kb.) |
|--------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Omlós tészta (édes süti) | Standard tálca *     | Felső és alsó fűtés | 3                                                                                 | 140              | 20 ... 30               |
| Omlós tészta (édes süti) | Standard tálca *     | Ventilátor fűtés    | A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3<br>A rácsos polc nélküli modelleknél :2 | 140              | 15 .. 25                |
| Aprósütemény             | Standard tálca *     | Felső és alsó fűtés | 3                                                                                 | 160              | 25 ... 35               |
| Aprósütemény             | Standard tálca *     | Ventilátor fűtés    | 3                                                                                 | 150              | 25 ... 35               |

| Étel       | Használandó tartozék                                     | Működési funkció    | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) (kb.) |
|------------|----------------------------------------------------------|---------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Piskóta    | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** | Felső és alsó fűtés | 2           | 150              | 30 ... 40               |
| Piskóta    | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson ** | Ventilátor fűtés    | 2           | 150              | 35 ... 45               |
| Almás pite | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **  | Felső és alsó fűtés | 2           | 180              | 50 ... 65               |
| Almás pite | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **  | Ventilátor fűtés    | 3           | 170              | 50 ... 65               |

## Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

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

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

## Grill

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

## 7 Karbantartás és tisztítás

### 7.1 Általános tisztítási információk

#### Általános figyelmeztetések

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

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

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

### **Inox - rozsdamentes felületek**

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

### **Zománcozott felületek**

- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás ► 80").)
- Tartós foltok esetén a termék márká weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.
- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.

### **Katalitikus felületek**

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

### **Üvegfelületek**

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ru-

hával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.

- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótyapjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

### Műanyag alkatrészek és festett felületek

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

## 7.2 Tisztító tartozékok

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

### 7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.

- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

## 7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

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

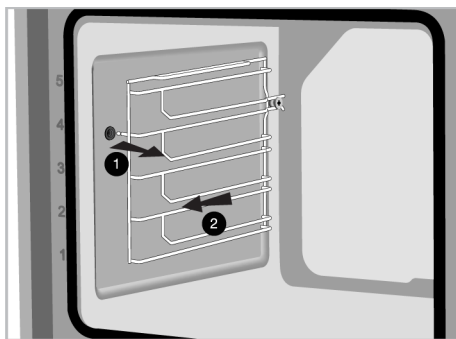
### A sütő oldalfalainak tisztítása

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

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

### Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

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

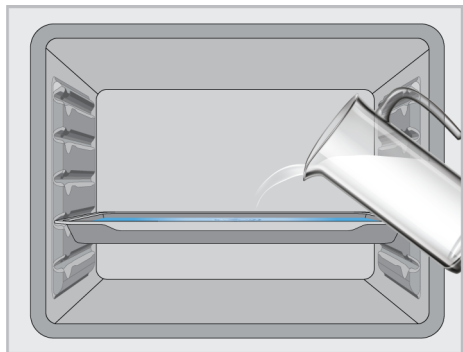


3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

## 7.5 Easy Steam tisztítás

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

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.



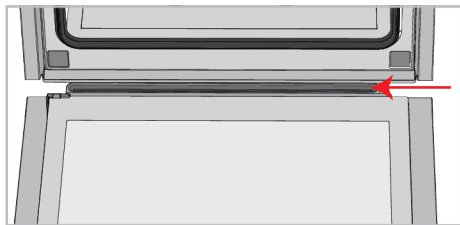
3. Állítsa a sütőt "Alsó fűtés" üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 20 percig. Nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



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

(A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.) A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a

sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



## 7.6 A sütőajtó tisztítása

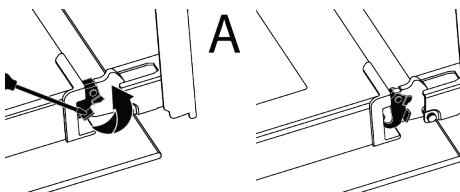
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával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



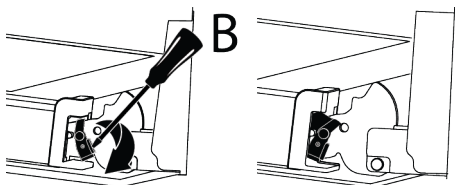
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

### A sütőajtó eltávolítása

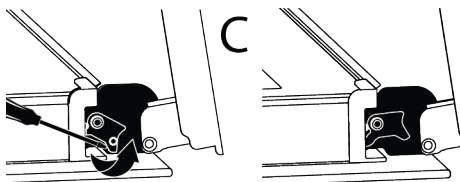
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsolatokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál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



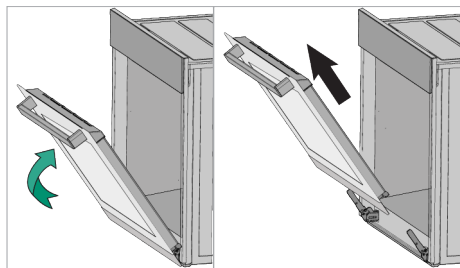
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



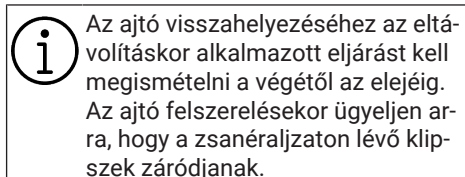
6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



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

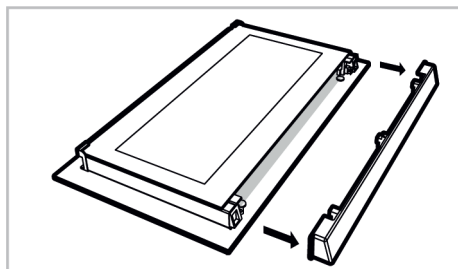
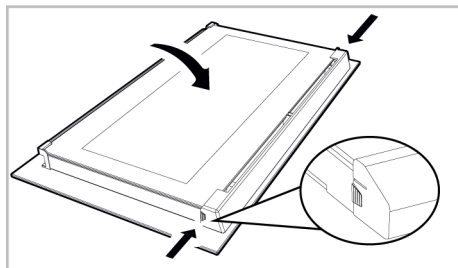


## 7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

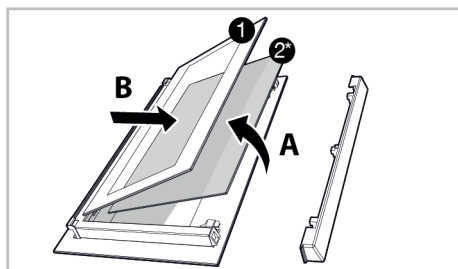
A termék előlő ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

2. Húzza magához az előlő ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



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



1 Legbelső üveg

2\* Belső üveg (előfordulhat, hogy az Ön termékéhez nem áll rendelkezésre)

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).

5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az

találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.

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

## 7.8 A sütőlámpa tisztítása

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

### A sütőlámpa cseréje

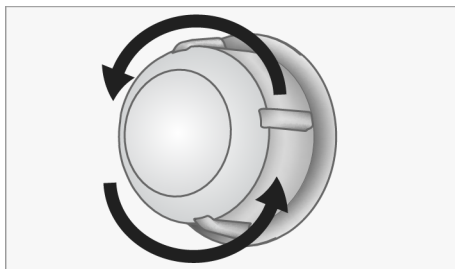
#### Általános figyelmeztetések

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

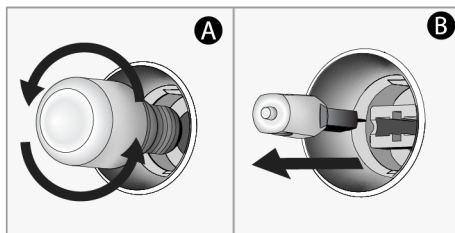
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpák ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

#### Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

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



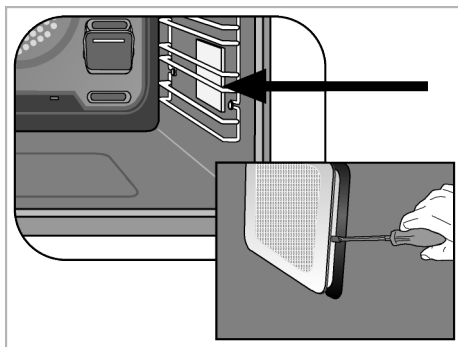
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

#### Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

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



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.

## 8 Hibaelhárítás

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

### A sütő működése közben gőz keletkezik.

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

### Főzés közben vízcseppek jelennek meg

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

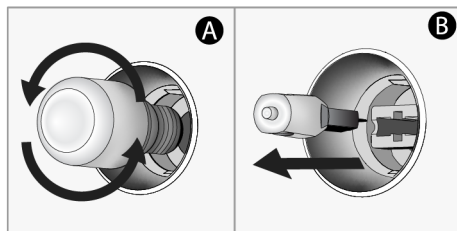
### A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

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

### A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiegészít lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.

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



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

### A sütő lámpája nem világít.

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

### A sütő nem melegít.

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

marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törlődik, és a fűtőtestek nem működnek.

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

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

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

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







