

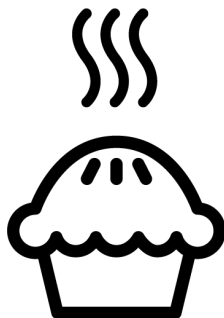


Вбудована духовка

Посібник користувача

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBIMM13400XCSW

385441460_2/ UK/ HU/ R.AF/ 24.05.24 16:33
7768286741

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	4	5.1 Загальні відомості про використання духовки	23
1.1 Передбачуване використання ..	4	5.2 Експлуатація блока керування духовкою	23
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5	5.3 Налаштування	29
1.3 Електрична безпека.....	6	5.4 Використання зонда для м'яса..	35
1.4 Безпека під час транспортування.....	8	6 Загальна інформація щодо випікання.....	38
1.5 Безпечне встановлення	8	6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці	38
1.6 Безпека використання	9	6.1.1 Приготування випічки й страв у печі	38
1.7 Застереження щодо температури.....	10	6.1.2 М'ясо, риба й птиця	42
1.8 Використання приладдя.....	10	6.1.3 Гриль.....	43
1.9 Безпека під час готування	10	6.1.4 Страви для тестування.....	44
1.10 Безпечне обслуговування та очищення.....	12	7 Технічне обслуговування та очищення	46
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	13	7.1 Загальна інформація щодо очищення	46
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	13	7.2 Очищення приладдя	47
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	13	7.3 Очищення панелі керування	47
2.2 Інформація щодо упаковки	13	7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)	48
2.3 Поради щодо енергозбереження	13	7.5 Легке очищення парою	48
3 Придбаний виріб.....	14	7.6 Очищення дверцят духовки.....	49
3.1 Опис виробу	14	7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки	50
3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування	14	7.8 Очищення лампи духовки.....	50
3.2.1 Панель управління	15	8 Пошук та усунення несправностей	52
3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою	15		
3.3 Функції печі	16		
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	17		
3.5 Використання аксесуарів продукту.....	18		
3.6 Технічні характеристики.....	21		
4 Перше використання	22		
4.1 Початкове налаштування.....	22		
4.2 Початкове очищення	22		
5 Використання духовки.....	23		



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Треба забезпечити, щоб діти й домашні тварини не гралися з виробом, а також не залазили на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Не кладіть важкі предмети на відчинені дверцята і не дозволяйте дітям сидати на них. Це може спричинити перекидання духовки або пошкодження петель дверцят.
- Перш ніж викинути зношені й непотрібні вироби, виконайте такі дії.
 1. Відключіть пристрій від джерела електроживлення і витягніть штепсельну вилку з розетки.

2. Відріжте шнур живлення і від'єднайте його разом із вилкою від виробу.
3. Вживіть запобіжних заходів, щоб запобігти проникненню дітей всередину виробу.
4. Не дозволяйте дітям гратися з виробом, коли він перебуває в неробочому режимі.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб шнури живлення не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.

- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
 - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
 - Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
 - Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
 - Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
 - Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.
 - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.
- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
 - Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються

впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці

матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.

- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.

- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не



1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.

вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.

- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.



1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.

- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.



1.8 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих полицях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «**Використання приладдя**».
- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.
- Використовуйте лише рекомендовані для цієї шафи термошупи.



1.9 Безпека під час готування

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки

може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.

- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для

приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.



1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві скребки, дротяні мочалки або відбілювачі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

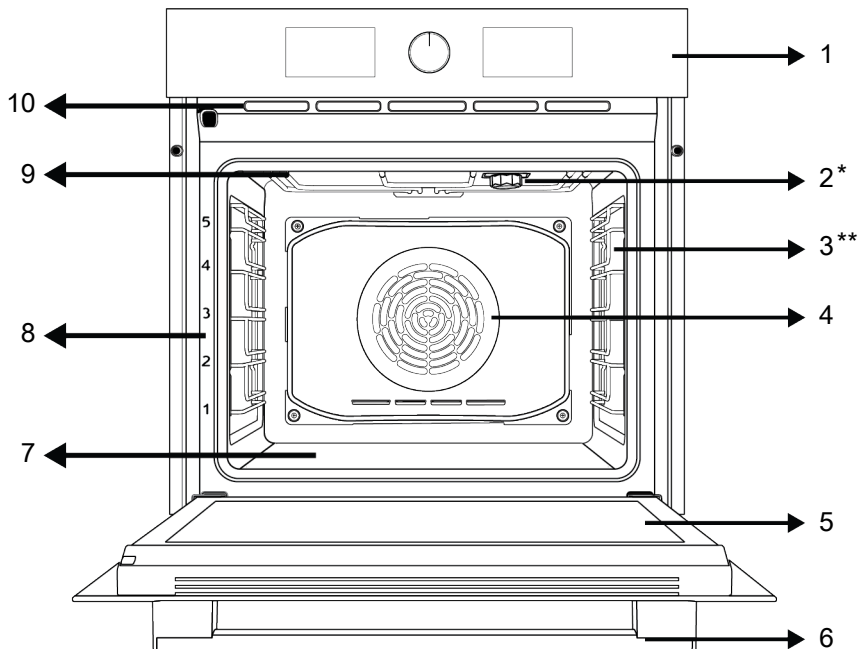
- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попереднього нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.
- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура в робочому режимі «Еко-

нагрівання вентилятором» оптимізується для економії енергії, і ця температура може відрізнитися від показаної на дисплеї.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу



1 Панель керування

3 Дротяні полиці

5 Дверцята

7 Нижній нагрівач (під сталеною пластиною)

9 Верхній нагрівач

2 Лампа

4 Електродвигун вентилятора (за сталеною пластиною)

6 Ручка

8 Положення полиць

10 Вентиляційні отвори

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнитися.

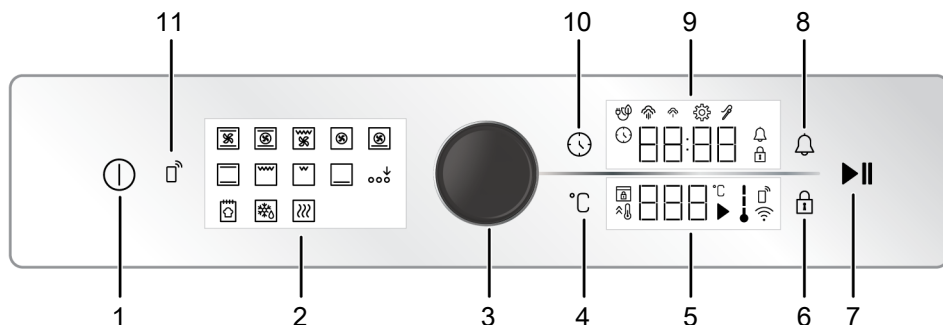
** Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.

3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування

У цьому розділі представлено огляд панелі керування виробом і основна інформація про її застосування. Можуть

існувати відмінності в зображеннях і деяких характеристиках залежно від типу виробу.

3.2.1 Панель управління



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Кнопка «Увімкн./Вимкн.» | 2 Функціональний дисплей |
| 3 Ручка керування духовкою | 4 Кнопка налаштування температури |
| 5 Поле індикатора температури | 6 Кнопка блокування кнопок |
| 7 Кнопка початку/зупинки випічки | 8 Кнопка сигналу попередження |
| 9 Поле індикатора таймера/тривалості | 10 Кнопка часу та налаштувань |
| 11 Кнопка дистанційного керування | |

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою

Ручка керування духовкою

Ви можете перевірити налаштування індикатора таймера/годинника та області індикатора температури за допомогою ручки керування духовкою. Ви можете переходити між цими налаштуваннями, повертаючи ручку керування духовкою вправо та вліво, і застосовувати їх, натискаючи ручку.

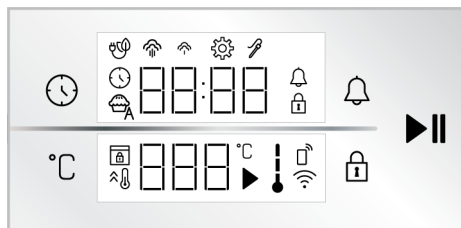
Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішня температура духовки відображається на дисплеї. Після початку процесу готування на дисплеї відображається символ, і коли внутрішня температура духовки досягає заданої температури, загоряється кожен рівень символу.

Дисплей функції

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

Області індикаторів:



Кнопки :

- : Кнопка часу та налаштувань
 - : Кнопка налаштування температури
 - : Кнопка блокування кнопок
 - : Кнопка сигналу попередження
 - : Кнопка початку/зупинки випічки
- Поле індикатора таймера/тривалості :**
- : Символ часу випічки/часу доби
 - : Символ сигналу попередження
 - : Символ налаштувань
 - : Символ блокування кнопок
 - : Символ випічки з еко вентиляцією
 - : Символ пари низького рівня **

: Символ високоєфективної пари **

: Символ термошупа **

* Відрізняється залежно від моделі виробу.
Може не існувати у вашому виробі.

Поле індикатора температури :

- : Символ випічки
 - : Символ температури
 - : Символ температури всередині духовки
 - : Символ швидкого (прискореного) нагрівання
 - : Символ блокування дверцят **
 - : Символ дистанційного керування **
 - : Символ мережі Wi-Fi **
- * : Відрізняється залежно від моделі виробу.
Може не існувати у вашому виробі.

3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном. Духовка не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для продуктів із зерном.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	40-280	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу	40-220	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	40-280	Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.

	Нагрівання вентилятором	40-280	Гаряче повітря, нагріте тепловентилятором, рівномірно та швидко розподіляється по духовці за допомогою вентилятора. Він підходить для приготування їжі в кількох деках на різних рівнях полиць.
	Еко-нагрівання вентилятором	160-220	Щоб заощадити електроенергію, ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором» в діапазоні 160–220°C. Але; час приготування буде трохи довшим. Використання цієї функції пояснюється в розділі під назвою «Робота блоку керування духовкою».
	Функція піци	40-280	Працює нижній нагрівач і тепловентилятор. Підходить для приготування піци.
	Функція «3D»	40-280	Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку.
	Малий гриль	40-280	Маленька решітка на стелі духовки працює. Підходить для смаження невеликих кількостей.
	Повний гриль	40-280	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.
	Повний гриль за допомогою вентилятора	40-280	Гаряче повітря, нагріте великим грилем, швидко розподіляється в духовку за допомогою вентилятора. Підходить для смаження у великих кількостях.
	Підтримування температури	40-100	Використовується для тривалого збереження температури їжі, готової до подачі.
	Режим випічки хліба	-	З нього випікають хліб. Вхідні задані температура та час не можуть бути змінені.
	Активація додаткового режиму	-	Він використовується для активації робочих функцій, які не відображаються на початку на дисплеї функцій.

3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись.

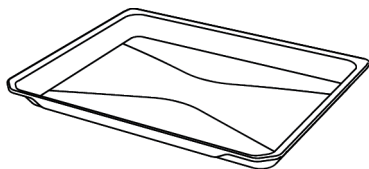
Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.



Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

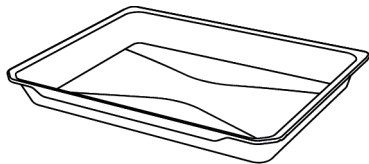
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



Глибокий лоток

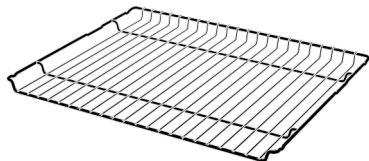
Використовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій під час приготування на грилі.



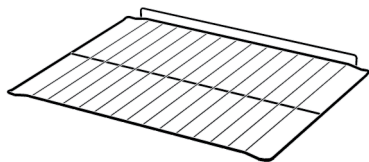
Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :



Термошуп

Під час приготування м'ясних страв тонкий довгий кінець застрягає на м'ясі, а інший кінець використовується, прикріплюючи інший кінець до гнізда на бічній стінці корпусу.

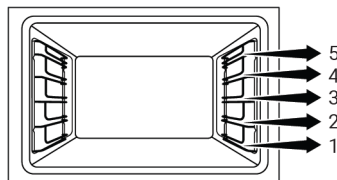


3.5 Використання аксесуарів продукту

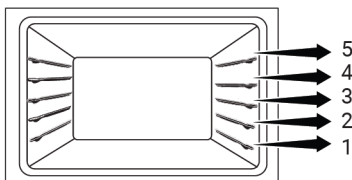
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



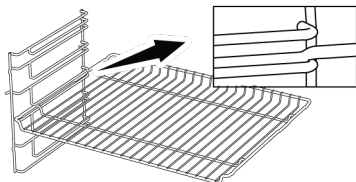
Стосується моделей без дротяних полиць :



Розміщення дротяного гриля на полицях

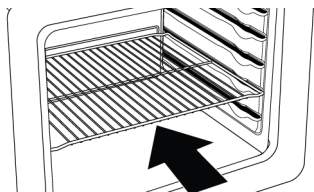
Стосується моделей з дротяними полицями :

Дуже важливо правильно розташувати решітку на решітчастих бічних полицях. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду. Для кращого приготування гриль необхідно закріпити на точці зупинки решітки. Він не повинен проходити через точку зупинки, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

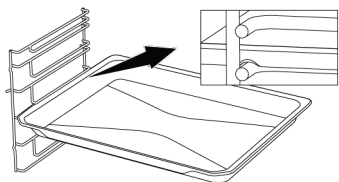
Дуже важливо правильно розмістити решітку на бічних полицях. Решітка має один напрямок при розміщенні на полиці. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду.



Розміщення піддону на полицях

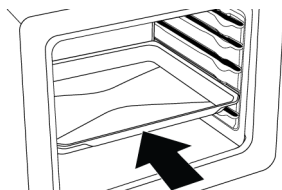
Стосується моделей з дротяними полицями :

Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

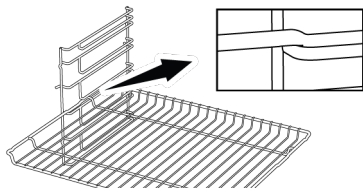
Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду.



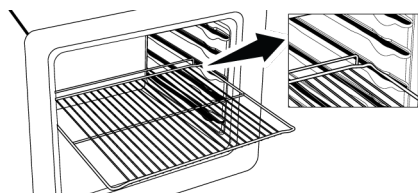
Функція зупинки дротяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

Стосується моделей з дротяними полицями :

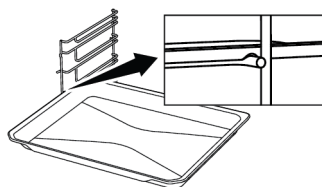


Стосується моделей без дротяних полиць :



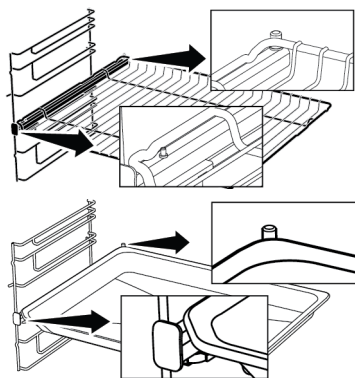
Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



**Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних-
Стосується моделей з дротяними
полицями й телескопічними
компонентами**

Завдяки телескопічним напрямним можна легко встановлювати та знімати підноси або решітку. Використовуючи лотки та дротяні решітки з телескопічною рейкою, слідкуйте за тим, щоб штифти на передній і задній частині телескопічних рейок прилягали до країв решітки та дека (показано на малюнку).



3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	595 /594 /567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина), мм	590-600 /560 /min. 550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Загальне енергоспоживання, кВт	3,3
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями. 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

UK

Перед початком використання виробу рекомендується виконати дії, вказані в нижченаведених розділах.

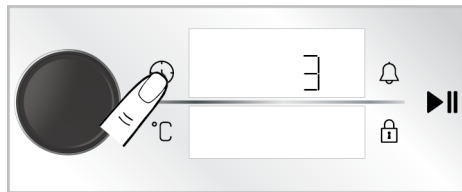
4.1 Початкове налаштування



Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

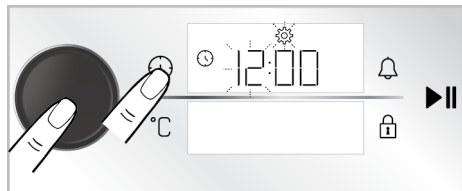
1. У той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться й утримуйте кнопку протягом приблизно 3 секунд, щоб увімкнути меню налаштувань.

⇒ На дисплеї відобразиться зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.



2. Активуйте поле таймера, одночасно натиснувши ручку керування духовкою або одночасно торкнувшись кнопки .

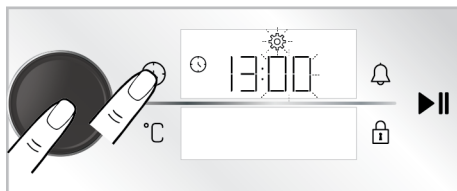
⇒ Після цього на дисплеї таймера/тривалості почнуть блимати поле таймера й символ .



3. Встановіть час доби, повернувши ручку керування духовкою вправо/вліво, і активуйте поле хвилин,

одночасно натиснувши ручку керування духовкою або одночасно торкнувшись кнопки .

⇒ Після цього на дисплеї таймера/тривалості почнуть блимати поле хвилин і символ .



4. Встановіть значення хвилин, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво. Підтвердіть налаштування, одночасно натиснувши ручку керування духовкою або одночасно торкнувшись кнопки .

⇒ Після встановлення часу доби постійно горить символ .



Якщо початкове налаштування таймера не виконано, час доби починається з часу, встановленого на підприємстві виробника. Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».



У разі довготривалого відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

4.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.

3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки [► 16]». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

5 Використання духовки

5.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворених диму й запахів.

охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

5.2 Експлуатація блока керування духовкою

Загальні застереження щодо блока керування духовкою.

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі застосування функції збереження тепла цей час становить 23 години 59 хвилин. У разі відключення електроенергії

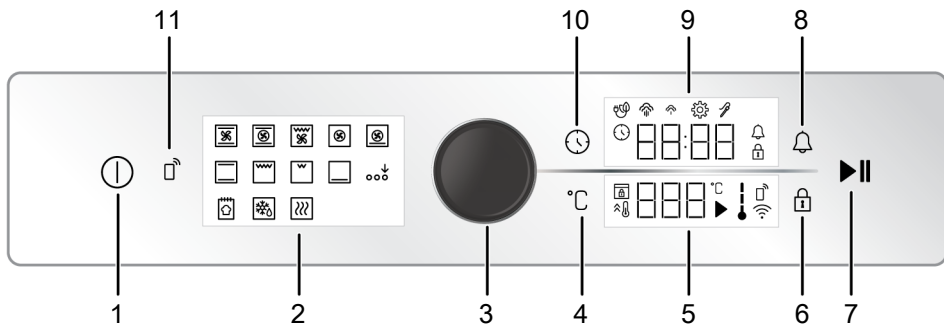
попередньо встановлені режим і тривалість готування в духовці скасовуються.

- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Зроблені налаштування зберігаються в разі,

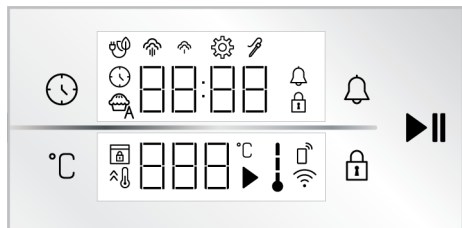
якщо або торкнутися вказаної в описі відповідної кнопки, або зачекати короткий проміжок часу.

- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо в блоці керування увімкнено параметр швидкого попереднього нагрівання, після запуску процесу

готування на дисплеї відображається символ  і в духовці швидко досягається встановлена температура готування. Інформацію щодо налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання див. у розділі «Налаштування».



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Кнопка «Увімкн./Вимкн.» | 2 Функціональний дисплей |
| 3 Ручка керування духовкою | 4 Кнопка налаштування температури |
| 5 Поле індикатора температури | 6 Кнопка блокування кнопок |
| 7 Кнопка початку/зупинки випічки | 8 Кнопка сигналу попередження |
| 9 Поле індикатора таймера/тривалості | 10 Кнопка часу та налаштувань |
| 11 Кнопка дистанційного керування | |



-  : Символ налаштувань
-  : Символ блокування кнопок
-  : Символ випічки з еко вентиляцією
-  : Символ пари низького рівня **
-  : Символ високоефективної пари **
-  : Символ термощупа **

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Кнопки :

-  : Кнопка часу та налаштувань
-  : Кнопка налаштування температури
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка сигналу попередження
-  : Кнопка початку/зупинки випічки

Поле індикатора таймера/тривалості :

-  : Символ часу випічки/часу доби
-  : Символ сигналу попередження

Поле індикатора температури :

-  : Символ випічки
-  : Символ температури
-  : Символ температури всередині духовки
-  : Символ швидкого (прискореного) нагрівання
-  : Символ блокування дверцят **
-  : Символ дистанційного керування **
-  : Символ мережі Wi-Fi **

* : Відрізняється залежно від моделі виробу.
Може не існувати у вашому виробі.

UK

Увімкнення духовки

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.

⇒ Після увімкнення духовки на дисплеї відображається перший робочий режим. В той час, коли дисплей знаходиться в цьому стані, можна налаштувати робочий режим, температуру, час готування й параметри сигналу попередження.



Якщо на цьому дисплеї не буде зроблено жодних налаштувань духовки, вона вимкнеться протягом приблизно 5 хвилин, і на дисплеї відобразиться поточний час доби.

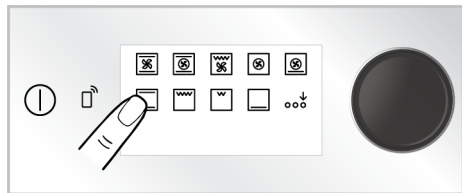
Вимкнення духовки

Вимкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
. На дисплеї відображається час доби.

Готування в ручному режимі шляхом вибору температури й робочого режиму духовки

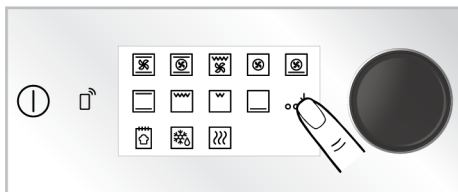
Можна готувати в ручному режимі (керуючи процесом самостійно), не встановлюючи час готування, а вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви. Як приклад на рисунках зображено функцію «Верхній і нижній нагрівальні елементи» і значення температури 180 °C.

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
2. На індикаторі режимів торкніться піктограми робочого режиму, який ви бажаєте активувати.



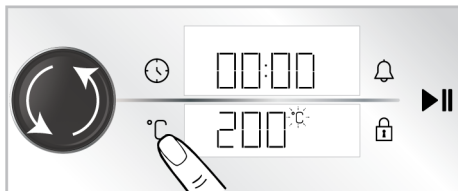
3. Якщо режим, який ви збираєтесь активувати, відсутній серед робочих режимів, відображених першими на

індикаторі режимів, можна активувати робочі режими, розміщені нижче в рядку, торкнувшись елемента керування «Активація додаткового режиму».



4. На дисплеї відображається попередньо визначена температура для вибраного робочого режиму. Щоб змінити цю температуру, однократно натисніть ручку керування духовкою або торкніться кнопки °C і обертайте ручку керування духовкою вправо/вліво.

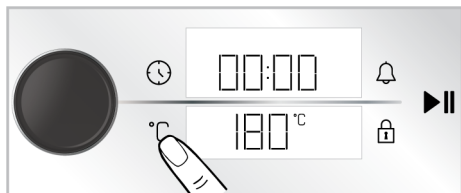
⇒ На індикаторі температури блимає символ °C.



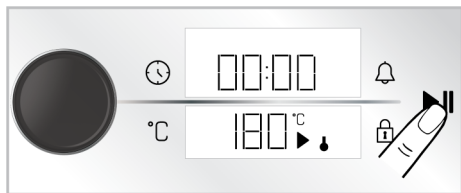
Якщо робочий режим змінюється після зміни попередньо встановленої температури для робочого режиму, на дисплеї відображається остання встановлена температура. Однак, якщо вибрана температура виходить за межі температурного діапазону для вибраного робочого режиму, відображається найвища температура для цього робочого режиму.

5. Підтвердьте встановлену температуру, торкнувшись кнопки °C.

⇒ На індикаторі температури постійно горить символ °C.



6. Після налаштування робочого режиму й температури торкніться кнопки ►, щоб почати процес готування.

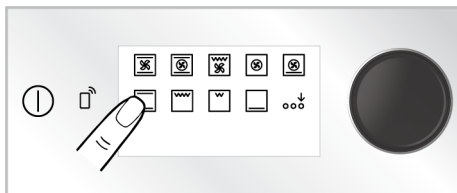


⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. На індикаторі температури відображаються символи ! і ►. На дисплеї починається відлік часу готування. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданого значення, починає горіти кожен елемент символу !. Духовка не вимикається автоматично, оскільки в ручному режимі готування не застосовується встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після завершення процесу готування торкніться кнопки ►, щоб завершити процес, або кнопки ①, щоб повністю вимкнути духовку.

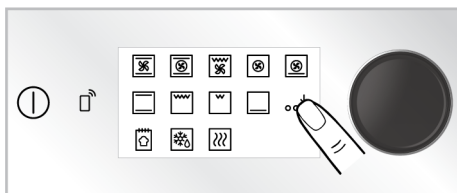
Готування із встановленням часу готування.

Можна вимкнути духовку автоматично після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим, що підходять для вашої страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера. Як приклад на рисунках зображено функцію «Верхній і нижній нагрівальні елементи», значення температури 180 °C і час готування 45 хвилин.

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
2. На індикаторі режимів торкніться піктограми робочого режиму, який ви бажаєте активувати.

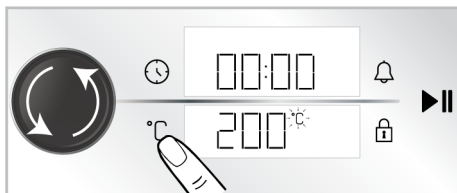


3. Якщо режим, який ви збираєтесь активувати, відсутній серед робочих режимів, відображених першими на індикаторі режимів, можна активувати робочі режими, розміщені нижче в рядку, торкнувшись елемента керування «Активація додаткового режиму».



4. На дисплеї відображається попередньо визначена температура для вибраного робочого режиму. Щоб змінити цю температуру, однократно натисніть ручку керування духовкою або торкніться кнопки °C і обертайте ручку керування духовкою вправо/вліво.

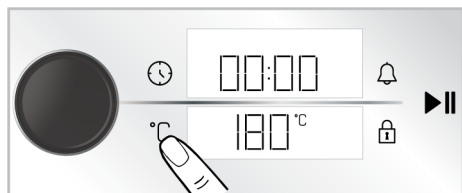
⇒ На індикаторі температури блимає символ °C.



i Якщо робочий режим змінюється після зміни попередньо встановленої температури для робочого режиму, на дисплеї відображається остання встановлена температура. Однак, якщо вибрана температура виходить за межі температурного діапазону для вибраного робочого режиму, відображається найвища температура для цього робочого режиму.

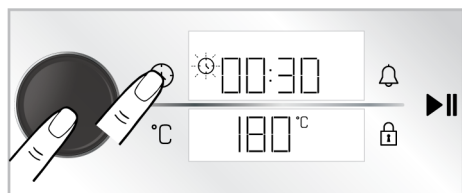
5. Підтвердьте встановлену температуру, торкнувшись кнопки °C.

⇒ На індикаторі температури постійно горить символ °C.



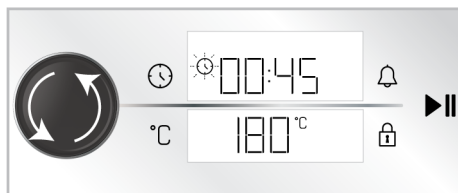
6. Щоб задати час готування, однократно натисніть ручку керування духовкою або однократно торкніться кнопки ⌚.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості з'являється встановлене значення 30 хвилин, а символ ⌚ блимає.



i Для швидкого встановлення часу готування можна встановити час готування на 30 хвилин після встановлення робочого режиму й температури, натиснувши ручку керування духовкою або торкнувшись кнопки ⌚ (пізніше цей час можна змінювати, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво).

7. Налаштуйте час готування, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки ⌚.



i Час готування збільшується на 1 хвилину впродовж перших 15 хвилин, і на 5 хвилин — через 15 хвилин.

8. Після налаштування робочого режиму, температури й часу готування натисніть кнопку ▶||, щоб запустити процес готування.



⇒ Духовка негайно починає працювати відповідно до вибраного робочого режиму й температури, одночасно на дисплеї відображається зворотній відлік часу приготування. На індикаторі температури відображаються символи ↓ i ▶. З того моменту, коли температура всередині духовки досягає заданого значення, починає горіти кожен

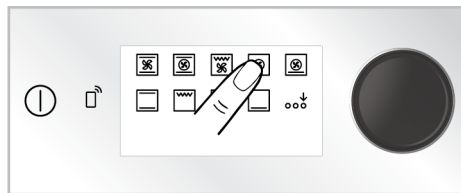
елемент символу . Після закінчення встановленого часу готування на індикаторі температури з'являється повідомлення «Кінець», таймер подає звукове попередження і процес готування припиняється.

- Звуковий сигнал лунає впродовж однієї хвилини. Якщо торкнутися кнопки  в той час, коли лунає звукове попередження й на індикаторі температури відображається повідомлення «Кінець», духовка продовжує працювати необмежений час. Духовка вимикається, якщо торкнутися кнопки . Якщо торкнутися будь-якої кнопки, окрім зазначених, подання звукового попередження припиняється.

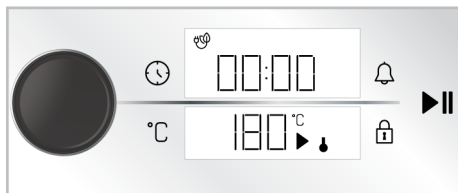
Еко-нагрівання вентилятором

Щоб заощадити енергію, можна використовувати цей режим замість режиму «Нагрівання вентилятором» за температури 160–220 °C. За такої умови час готування займе трохи більше часу.

- Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки .
- Торкніться піктограми робочого режиму «Нагрівання вентилятором» на індикаторі режимів й утримуйте її впродовж 3 секунд.



- ⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку на індикаторі таймера/тривалості відображається символ  і вмикається режим «Еко-нагрівання вентилятором».



- Можна змінити встановлену температуру й задати час готування, як описано в попередніх розділах. Після цього можна приступати до процесу готування.
⇒ Через економію енергії під час готування в режимі «Еко-нагрівання вентилятором» лампа загоряється на більш короткий проміжок часу, ніж в інших режимах готування.

Режим випічки хліба

Придбана духовка оснащена функцією «Режим випічки хліба», спеціально призначеною для випікання хліба. Налаштування температури й часу для цього режиму є незмінними.

Інгредієнти

- 500 г борошна
- 15 г цукру
- 10 г розчинних дріжджів
- 10 г соняшникової олії
- 8 г солі
- 300 мл води (35 °C)

Для верху тіста

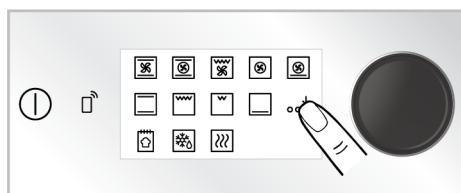
- 2 чайні ложки соняшникової олії

Підготовка

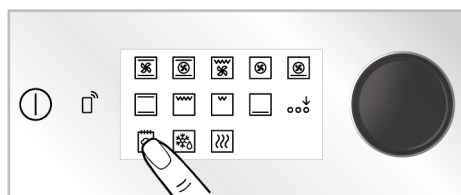
- Просійте борошно в глибоку посудину. Додайте до борошна цукор і перемішайте до отримання однорідної маси.
- Зробіть поглиблення в центрі борошняної маси й додайте туди дріжджі, сіль і соняшкову олію. Тепла вода наливається поступово, починаючи зі стінок посудини.
- Вимішуйте тісто вручну або в тістомісильній машині приблизно 10–15 хвилин.
- Замішане тісто кілька разів переверніть руками й помістіть у посудину. Нанесіть на тісто 1 чайну

ложку соняшникової олії і накрийте його харчовою плівкою так, щоб вона торкалася тіста.

5. Після накриття тіста харчовою плівкою накрийте його щільною тканиною й залиште бродити за кімнатної температури.
6. Покладіть тісто, яке заквашувалося протягом 60 хвилин, на кухонний стіл, вимішуйте його 4–5 разів, щоб видалити повітря, яке знаходиться всередині. Нанесіть на тісто 1 чайну ложку соняшникової олії і накрийте його харчовою плівкою так, щоб вона торкалася тіста. Дайте тісту піднятися ще протягом 30 хвилин за кімнатної температури.
7. Поставте деко в духовку на третю полицю.
8. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
9. Активуйте нижній рядок робочих режимів, торкнувшись елемента керування «Активізація додаткового режиму» на індикаторі режимів.



10. Торкніться елемента «Режим випічки хліба» на індикаторі режимів.



11. Запустіть процес готування, натиснувши кнопку ►||.



12. Після закінчення часу готування лунає попереджувальний звуковий сигнал впродовж однієї хвилини. Після торкання кнопки ① духовка вимикається. Якщо торкнутися будь-якої кнопки, окрім зазначених, подання звукового попередження припиняється.

5.3 Налаштування

① Зворотний відлік 3-2-1 відображається на дисплеї в разі, якщо меню або налаштування активуються шляхом тривалого натискання елементів керування. Після закінчення зворотного відліку активується відповідне меню або настройки.

Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити панель керування від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки ① й утримуйте її доти, доки на індикаторі таймера/тривалості не відобразиться символ ①.



⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку на індикаторі таймера/тривалості відображається символ ① і вмикається режим блокування кнопок. Якщо торкнутися будь-якої кнопки або натиснути ручку

керування духовкою після встановлення режиму блокування кнопок, лунає звуковий сигнал таймера і блимає символ .



Якщо встановлено режим блокування кнопок, неможливо використовувати кнопки блоку керування. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

Вимкнення режиму блокування кнопок

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на індикаторі таймера/тривалості не відобразиться символ .

⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотнього відліку символ  зникає з дисплея таймера/тривалості й режим блокування кнопок вимикається.

Налаштування сигналу попередження

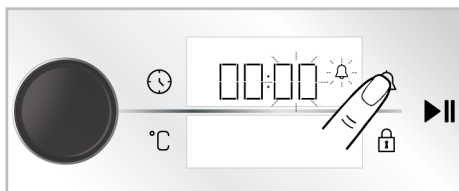
Окрім готування в духовці, блок керування виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.



Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.

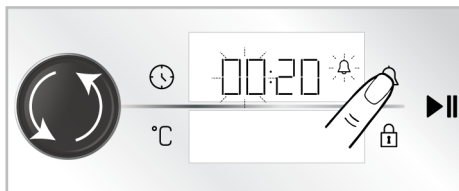
1. Однократно торкніться кнопки , щоб встановити тривалість попереджувального сигналу.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості починають блимати поле хвилин і символ .



2. Спочатку встановіть значення хвилин, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво, а потім активуйте поле таймера, однократно натиснувши кнопку .

3. Налаштуйте час, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво. Ще раз торкніться кнопки , щоб підтвердити зроблені настройки.



⇒ На індикаторі таймера/тривалості загоряється і горить постійним світлом символ , а на дисплеї починається зворотний відлік часу, що залишився до подання попереджувального сигналу.

4. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ  і лунає звуковий сигнал.



Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу про закінчення процесу готування, на індикаторі таймера/тривалості відображається коротший час.

Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання попереджувального сигналу, звуковий сигнал вмикається на одну хвилину. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

⇒ Подання попереджувального звукового сигналу припиняється.

Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

1. Однократно торкніться кнопки , щоб скинути настройки тривалості попереджувального сигналу.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості починає блимати символ .

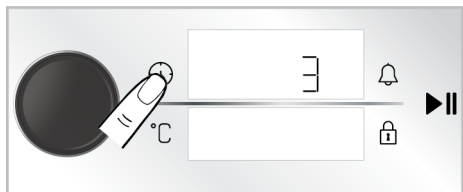
2. Повертайте ручку керування духовкою вправо/вліво доти, доки параметр тривалості попереджувального сигналу не досягне значення «00:00».

Налаштування гучності

Можна встановити гучність сигналу, який подається з пульта керування. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. Щоб активувати меню налаштувань, у той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться кнопки  й утримуйте її протягом приблизно 3 секунд.

⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.

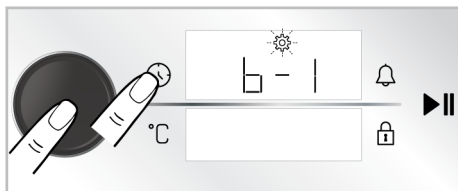


2. Обертайте ручку керування духовкою вправо/вліво доти, доки на індикаторі таймера/тривалості не відобразиться символ «b-1» або «b-2».



3. Активуйте налаштування тону сигналу, ще раз торкнувшись кнопки  або однократно натиснувши ручку керування духовкою.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості починає блимати символ .



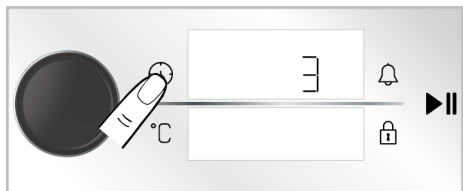
4. Установіть потрібний тон сигналу, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво.
5. Підтвердьте встановлений тон сигналу, ще раз торкнувшись кнопки  або однократно натиснувши ручку керування духовкою.

Налаштування яскравості дисплея

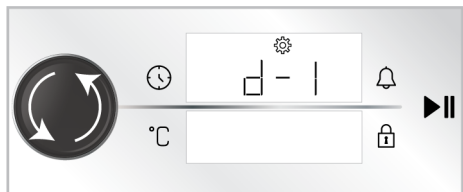
Можна задати яскравість дисплея пульта керування. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. Щоб активувати меню налаштувань, у той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться кнопки  й утримуйте її протягом приблизно 3 секунд.

⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.

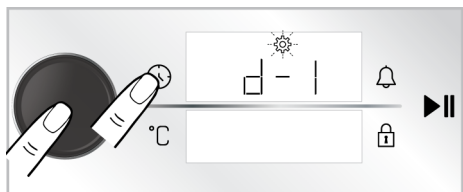


2. Обертайте ручку керування духовкою вправо/вліво доти, доки на індикаторі таймера/тривалості не відобразиться один із символів: «d-1», «d-2» або «d-3».



3. Активуйте налаштування яскравості, ще раз торкнувшись кнопки або однократно натиснувши ручку керування духовкою.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості починає блимати символ .



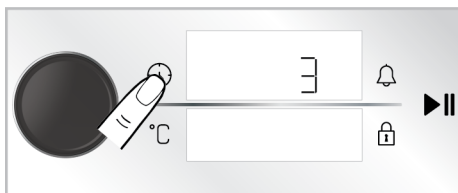
4. Налаштуйте бажаний рівень яскравості, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво.
5. Підтвердьте значення яскравості, ще раз торкнувшись кнопки або однократно натиснувши ручку керування духовкою.

Налаштування режиму швидкого попереднього нагрівання (Booster)

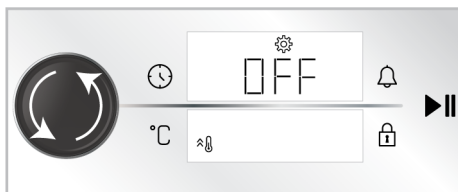
Можна керувати процесом готування автоматично за допомогою функції швидкого попереднього нагрівання. Для цього потрібно увімкнути функцію швидкого попереднього нагрівання. Для виконання цієї настройки необхідно вимкнути духовку.

1. Щоб активувати меню налаштувань, у той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться кнопки й утримуйте її протягом приблизно 3 секунд.

⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.

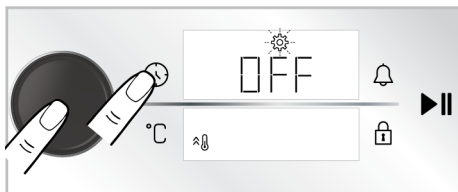


2. Обертайте ручку керування духовкою вправо/вліво доти, доки на дисплеї не відобразиться символ і повідомлення «ВИМКН.».

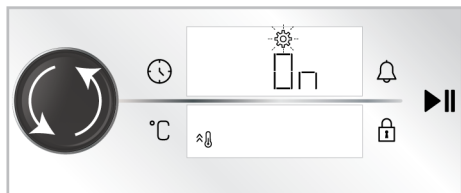


3. Активуйте настройки режиму швидкого попереднього нагрівання (Booster), торкнувшись кнопки або однократно натиснувши ручку керування духовкою.

⇒ На індикаторі таймера/тривалості починає блимати символ .



4. Перемкніть значення з «ВИМКН.» на «УВИМКН.» на дисплеї, обертаючи ручку керування духовкою вправо/вліво.



5. Підтвердьте настройки режиму попереднього нагрівання (Booster), ще раз торкнувшись кнопки або однократно натиснувши ручку керування духовкою.



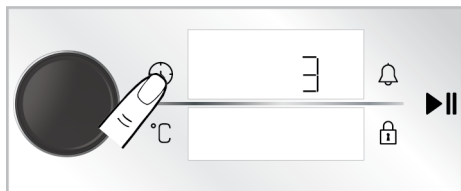
Можна вимкнути параметр «Режим швидкого попереднього нагрівання», виконавши ті ж самі дії. Перемикнувши параметр в значення **«ВИМКН.»**, можна скасувати вибір функції швидкого попереднього нагрівання.

Зміна часу доби

Щоб змінити встановлений раніше час доби, виконайте нижченаведені дії.

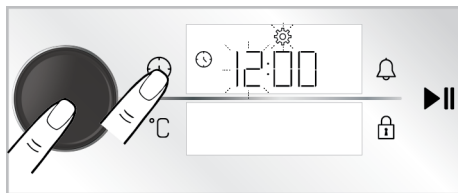
1. Щоб активувати меню налаштувань, у той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби), торкніться кнопки й утримуйте її протягом приблизно 3 секунд.

⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік у вигляді 3-2-1. Після закінчення зворотного відліку вмикається меню налаштувань.



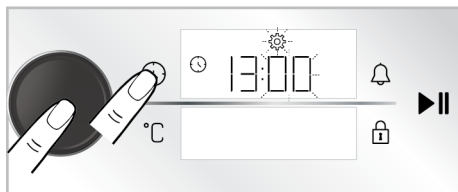
2. Активуйте поле таймера, однократно натиснувши ручку керування духовкою або однократно торкнувшись кнопки .

⇒ Після цього на індикаторі таймера/тривалості починає блимати поле таймера й символ .



3. Час доби встановлюється шляхом обертання ручки керування духовкою вправо/вліво. Активуйте поле хвилин, однократно натиснувши ручку керування духовкою або однократно торкнувшись кнопки .

⇒ Після цього на індикаторі таймера/тривалості починає блимати поле хвилин і символ .



4. Встановіть значення хвилин, обертуючи ручку керування духовкою вправо/вліво. Підтвердьте зроблені настройки, однократно натиснувши ручку керування духовкою або однократно торкнувшись кнопки .

⇒ Після встановлення часу доби постійно горить символ .

Підключення плити до бездротової мережі та її реєстрація в програмі Програма «HomeWhiz»

Можна підключити плиту до бездротової мережі й керувати нею через програму Програма «HomeWhiz» за допомогою інтелектуального пристрою. Для цього спочатку встановіть на свій інтелектуальний пристрій програму Програма «HomeWhiz». Програму Програма «HomeWhiz» можна використовувати в мобільних операційних системах IOS та Android.

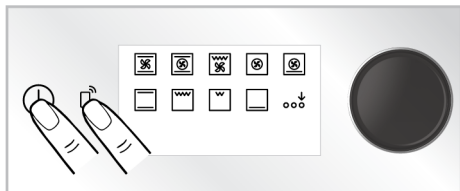


Після завантаження програми Програма «HomeWhiz» дотримуйтесь інструкцій до програми, щоб створити систему «мій дім».

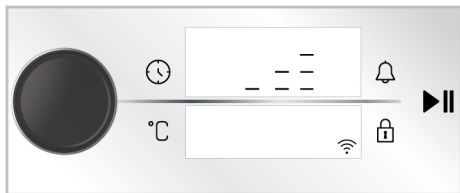


Можна виконати процедури підключення плити до бездротової мережі й активації режиму дистанційного керування плитою, дотримуючись інструкцій, наведених у програмі.

1. Щоб переключити духовку в режим налаштування, одночасно торкніться кнопок ① і ② й утримуйте їх протягом приблизно 3 секунд в той час, коли духовку вимкнено (на дисплеї відображається час доби).



⇒ Після того, як плита перемикається в режим налаштування, на дисплеї відображається анімація, в якій блимають деякі рядки.



2. Відкрийте програму Програма «HomeWhiz», попередньо інсталювану на вашому інтелектуальному пристрої. Після створення системи «мій дім» виберіть духовку з переліку кухонного обладнання і введіть в програму номенклатурний номер вашого виробу, а потім виконайте дії, описані в програмі.



Номенклатурний номер вашого виробу — це номер, що починається з цифр «77...», розташований у нижній частині передньої обкладинки посібника користувача.

3. Завершіть введення даних про вашу плиту в програмі, дотримуючись інструкцій, наведених у програмі.

Активация режиму дистанційного керування духовкою

Щоб увімкнути функцію дистанційного керування після введення даних про плиту в програмі Програма «HomeWhiz», необхідно виконати нижченаведені дії.

1. Однократно торкніться кнопки ③ в той час, коли на дисплеї відображається символ ④.

⇒ Символ ③ відображається на дисплеї разом із символом ④.



Якщо символ ④ не відображається, торкніться кнопки ③ й утримуйте її доти, доки символ ④ не відобразиться на дисплеї. Якщо дані про пристрій не введено в програмі Програма «HomeWhiz», однократно блимає символ ④ і лунає звукове попередження про помилку.



У разі, якщо на дисплеї відображається символ ④, але лунає звукове попередження про помилку після натискання кнопки ③, а символ ③ не відображається на дисплеї або символ ④ блимає, перевірте стан підключення свого виробу до Інтернету. Якщо з підключенням до Інтернету все гаразд але проблема не зникає, повторіть кроки інсталяції.

Скасування з'єднання виробу, підключеного до програми HomeWhiz

Після того, як виріб додано в програми Програма «HomeWhiz», обліковий запис користувача, що використовується в програмі Програма «HomeWhiz», з'єднується з відомостями про ваш виріб. Щоб скасувати утворення пари через втрату доступу до облікового запису, який використовується в програмі, або з інших причин, потрібно виконати нижченаведені дії.

1. Під час вимкнення виробу (поки на дисплеї відображається час доби) торкніться кнопку  і  та утримуйте їх протягом приблизно 5 секунд.
 - ⇒ На дисплеї відображається зворотний відлік, починаючи з 5.

2. Після закінчення зворотного відліку на дисплеї відображається анімація щодо скасування утворення пари.
3. Після успішного завершення процесу скасування утворення пари лунає звуковий сигнал, і духовка перезапускається.



Якщо в процесі скасування утворення пари виникає проблема і процес неможливо завершити, лунає звуковий сигнал про помилку.

4. Можна повторно з'єднати виріб зі своїм обліковим записом у програмі Програма «HomeWhiz» після завершення процесу скасування утворення пари.

Відповідність стандартам та інформація про випробування/ Декларація відповідності нормам ЄС

	Етапи розробки, виробництва й продажу цього виробу проводяться відповідно до правил безпеки, визначених в усіх відповідних законах Європейського Союзу.
Діапазон частот	: 2,4ГГц
Макс. потужність передачі	: макс. 100 мВт
Декларація відповідності нормам ЄС Компанія Arçelik A.Ş. заявляє, що цей виріб відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС. Докладний виклад Декларації відповідності вимогам до радіообладнання розміщено в онлайн-доступі на веб-сайті: support.beko.com у додаткових документах на сторінці з інформацією про виріб, що відноситься до придбаного пристрою.	

Визначений період підтримки оновлення програмного забезпечення продукту, пов'язаного з кібербезпекою, є гарантійним періодом продукту. Після закінчення цього періоду оновлення програмного забезпечення, пов'язаного з кібербезпекою, не гарантується.

5.4 Використання зонда для м'яса

Загальна інформація й попередження

- Для використання зонда для м'яса в духовці необхідно встановити певний робочий режим і температуру.

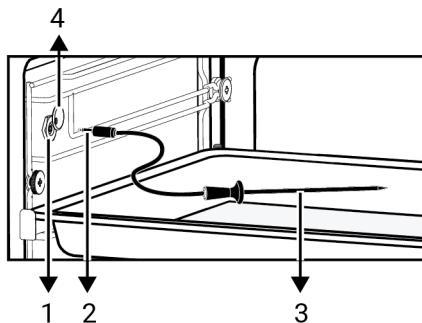
- Якщо перед використанням зонда для м'яса таймер духовки встановлено на певний період готування, цей період автоматично скасовується після встановлення зонда для м'яса.
- Під час приготування страв із використанням зонда для м'яса неможливо використовувати решітки, розташовані над роз'ємом зонда для м'яса.
- Після кожного використання очищуйте зонд для м'яса вологою ганчіркою, а потім висушуйте сухою ганчіркою.

- Якщо символ **75C** не відображається серед режимів, де активовано функцію готування з використанням зонда для м'яса, переконайтеся, що роз'єм міцно встановлений у своєму гнізді.
- Якщо наконечник датчика зонда для м'яса використовується без його розміщення всередині шматка м'яса, цей наконечник датчика визначає температуру всередині духовки й готування автоматично припиняється після того, як досягнуто встановлену температуру. Однак, якщо зонд для м'яса піддається впливу температури на рівні 250 °C або вище, використання датчика стає марним.
- Потрібно, щоб значення робочої температури було щонайменше на 30 °C вище порівняно з встановленою температурою датчика готовності м'яса. Наприклад. Якщо температуру датчика готовності м'яса встановлено на 70 °C, робочу температуру необхідно встановити на рівень не нижче 100 °C.
- З точки зору безпечного споживання харчових продуктів температура всередині м'яса (в найхолоднішій точці) має становити щонайменше 63 °C.
- З точки зору безпечного споживання харчових продуктів температура в найхолоднішій точці м'яса птиці має становити щонайменше 74 °C, а для досягнення ступеня «повністю просмажене» (well-done) температура всередині шматка має досягати 85 °C.

Довідкова таблиця діапазону температур для приготування червоного м'яса

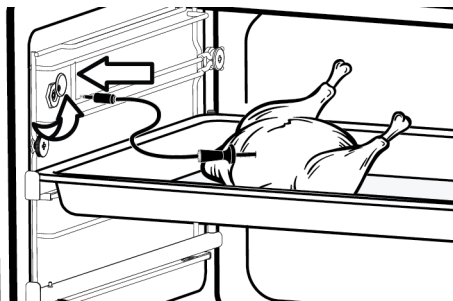
Ступінь підсмажування	Температура всередині шматка м'яса* (°C)
Сире (Blue)	55–59
З кров'ю (Rare)	60–62
Слабо просмажене (Medium rare)	63–70
Середньо просмажене (Medium)	71–76
Повністю просмажене (Well-done)	77–81
Сильно просмажене (Overcooked)	≥82

1. Увімкніть духовку, торкнувшись кнопки ①.
2. Посуньте кришку гнізда (4) на бічній стінці духовки вгору й вставте роз'єм зонда для м'яса (2) в гніздо зонда для м'яса (1).

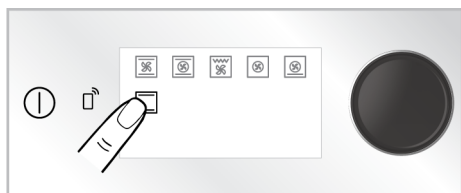


- 1 Гніздо зонда для м'яса
- 2 Роз'єм зонда для м'яса
- 3 Наконечник датчика зонда для м'яса
- 4 Кришка гнізда зонда для м'яса

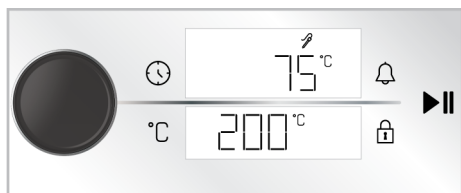
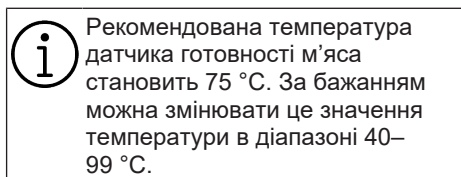
3. Вставте наконечник датчика зонда для м'яса в шматок, призначений для кулінарної обробки.



4. Після приєднання зонда для м'яса до виробу робочі режими, в яких можна використовувати зонда для м'яса, відображаються на індикаторі режимів. Торкніться піктограми режиму, в якому збирається використовувати зонд для м'яса.

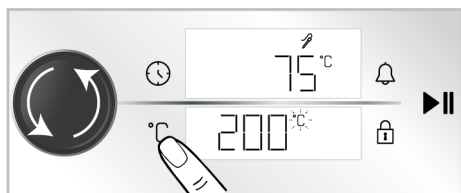


5. Значення 75 °C, тобто рекомендована температура датчика готовності м'яса і символ відображаються на індикаторі таймера/тривалості. Рекомендована температура для вибраного робочого режиму відображається на індикаторі температури.



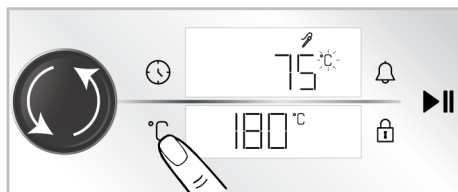
6. Щоб змінити попередньо встановлену температуру для вибраного робочого режиму, торкніться кнопки °C й поверніть ручку керування духовкою вліво/вправо.
7. За допомогою регулятора температури встановіть потрібне значення температури всередині духовки.

⇒ Поруч із температурою, встановленою для режиму готування, блимає символ °C.

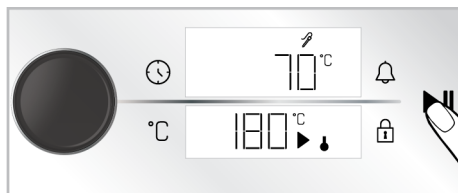


8. Щоб змінити температуру, встановлену для зонда для м'яса, торкніться кнопки °C ще раз і обертайте ручку управління духовкою вправо/вліво.

⇒ Біля значення встановленої температури датчика готовності м'яса блимає символ °C.



9. Щоб почати процес готування, торкніться кнопки ►||.



⇒ Під час готування з використанням зонда для м'яса фактична температура всередині продукту, куди вставляється зонд для м'яса, і встановлена температура датчика готовності м'яса, відображатимуться по чергову з інтервалом приблизно в 3 секунди. Датчик зонда для м'яса автоматично визначає момент, коли температура всередині м'яса досягає температури, встановленої для зонда для м'яса, і процес готування припиняється. Якщо зонд для м'яса виймається до закінчення часу готування, на дисплеї відображається повідомлення «Кінець» і процес готування закінчується.

10. Після закінчення процесу готування на дисплеї відображається повідомлення «Кінець» і духовка видає попереджувальний звуковий

сигнал. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

11. Вимкніть духовку, торкнувшись кнопки

①.

UK

6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.

- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

6.1.1 Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.

- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицю 1.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полиць	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 45
Кекс у формі	Форма для торта на д्रोсяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	150	30 ... 40
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 45
Печиво	Деко для випічки *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 40
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Випічка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 40
Випічка	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	180	35 ... 45
Здобна булочка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 35
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Ціла буханка хліба	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 45
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дрютяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	170	50 ... 65
Піца	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	280	5 ... 9
Піца	Стандартне деко **	Функція піци	2	280	5 ... 10

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	150	25 ... 35
Печиво	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	170	25 ... 35
Випічка	1-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	180	40 ... 50
Здобна булочка	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Таблиця приготування в робочому режимі “Еко-нагрівання вентилятором”

- Не змінюйте налаштування температури після запуску процесу готування в робочому режимі “Еко-нагрівання вентилятором”.
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування в робочому режимі “Еко-нагрівання вентилятором”. Якщо

дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для економії енергії, і ця температура може відрізнитися від значення, показаного на дисплеї.

- Не виконуйте попередній розігрів в робочому режимі “Еко-нагрівання вентилятором”.

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	Стандартне деко *	3	160	25 ... 35
Печиво	Стандартне деко *	3	180	25 ... 35
Випічка	Стандартне деко *	3	200	45 ... 55
Здобна булочка	Стандартне деко *	3	200	35 ... 45

* Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

6.1.2 М'ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печення (1 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	170	85 ... 110
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

6.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпajках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки закритими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

6.1.4 Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведено страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Таблиця приготування страв для тестування

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	140	15 .. 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	150	30 ... 40

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	150	35 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	3	170	50 ... 65

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	150	25 ... 35
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	140	15 ... 25

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж очистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежу небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.

- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [► 48]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.

- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

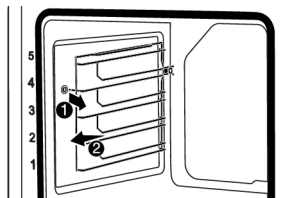
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.

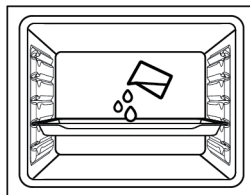


3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

7.5 Легке очищення парою

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



3. Установіть регулятор духовки в робочий режим «Нагрівання знизу» і ввімкніть її на 20 хвилин за температури 100 °C.

Відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення парою очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



7.6 Очищення дверцят духовки

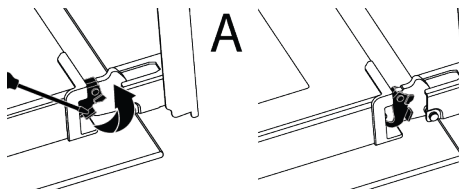
Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекел дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



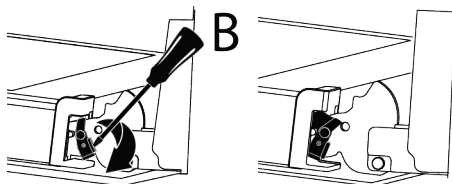
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

Зняття дверцят духовки

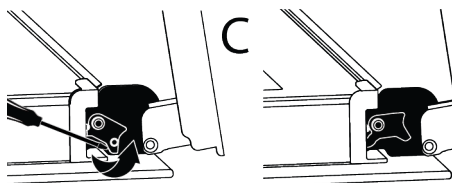
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (A), (B), (C) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петель.
4. Петлі типу (A) наявні у звичайних типах дверей.



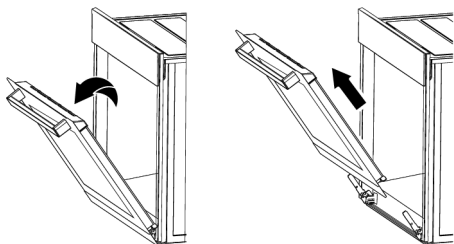
5. Петлі типу (B) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (C) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



8. Потягніть дверцятa вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

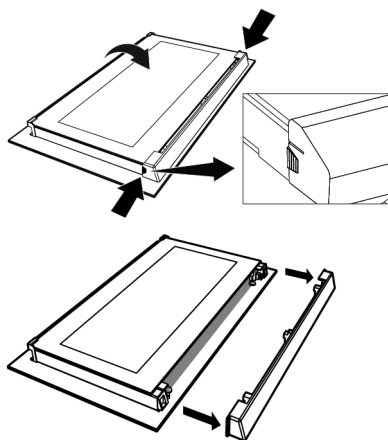


Щоб встановити дверцятa на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцятa, обов'язково закрити тримачі в гнізді петель.

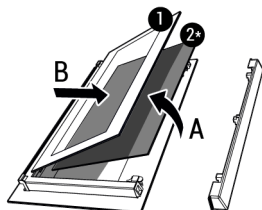
7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

1. Відкрийте дверцятa духовки.
2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині передніх дверцят, до себе, одночасно затискуючи точки тиску з обох боків деталі, й витягніть її.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло
2* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

7.8 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилася, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності

лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

Заміна лампи духовки

Загальні попередження

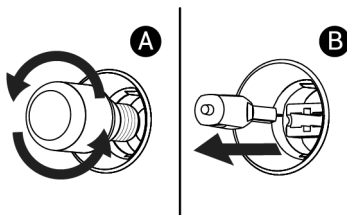
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °C. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° C.

Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



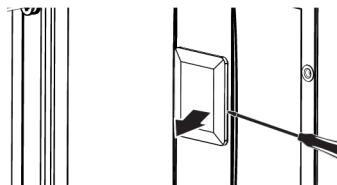
- Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



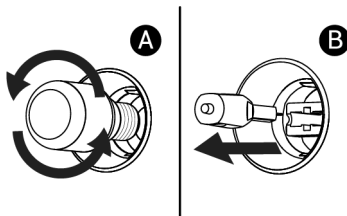
- Установіть скляну кришку на місце.

Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



- Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
- Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



- Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.

- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.
- Дверцята духовки можуть бути відкриті. >>> Переконайтеся, що дверцята духовки закриті. Якщо дверцята духовки залишаються відчиненими понад 5 хвилин, час, встановлений для приготування, скасовується, і нагрівачі не працюють.

Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

Після початку процесу готування на дисплеї спалахує символ ► і вмикається звукове попередження.

- Можливо, дверцята духовки відкриті. >>> Переконайтеся, що дверцята духовки повністю закриті. Якщо несправність триватиме, зверніться до уповноваженої служби.

Команда, яку ви хотіли б надіслати з програми Програма «HomeWhiz», не проходить. (при дотриманні умов віддаленого доступу)

- Ваше посилання може бути перервано на деякий час. >>> Переконайтеся, що піч підключено до бездротової мережі, а потім вимкніть і ввімкніть програму.

Програма Програма «HomeWhiz» неправильно відображає статус печі.

- Ваше посилання може бути перервано на деякий час. >>> Переконайтеся, що піч підключено до бездротової мережі, а потім вимкніть і ввімкніть програму.

Після введення продукту в програму Програма «HomeWhiz», якщо виникає помилка «Сталася помилка під час пов'язування продукту з вашим домом або вказаною вами кімнатою. Цей пристрій належить іншому дому». або якщо ви забули, у якому обліковому записі Програма «HomeWhiz»

- Видаліть сполучення, дотримуючись інструкцій у розділі «Видалення сполучення підключеної печі Програма «HomeWhiz»», і повторіть об'єднання продукту спочатку.

Під час інсталяції продукту в програму Програма «HomeWhiz» з'являється попередження «Виявлено кілька мереж bluetooth».

- Якщо кілька побутових приладів у вашому домі налаштовано на режим налаштування одночасно та транслюють сигнал bluetooth, ви можете зіткнутися з попередженням «Виявлено кілька мереж bluetooth» під час встановлення на . >>> Вимкніть режими інсталяції інших приладів і продовжуйте використовувати лише один прилад із увімкненим режимом інсталяції.

У додатку Програма «HomeWhiz» відображаються інші терміни, ніж вказана мною мова.

- У випадках, коли потужність Інтернету низька, у програмі homewhiz можуть з'являтися терміни різними мовами, окрім мов, які ви вказали в програмі. >>> Це не помилка.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

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-
MEZTETÉS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	56
1.1 Rendeltetésszerű használat	56
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	56
1.3 Elektromos biztonság	57
1.4 Szállítási biztonság	59
1.5 Telepítés biztonsága	60
1.6 A használat biztonsága	60
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	61
1.8 Kiegészítők használata	61
1.9 A főzés biztonsága.....	61
1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás	63
2 Környezetvédelmi utasítások	63
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	63
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	63
2.2 Csomagolási információk.....	63
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	63
3 Az Ön készüléke	65
3.1 Termék bemutatása	65
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	65
3.2.1 Kezelőpanel.....	66
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	66
3.3 A sütő működési funkciói	67
3.4 Termék tartozékai	68
3.5 A termék tartozékainak használata.....	69
3.6 Műszaki adatok	71
4 Első használat.....	72
4.1 Először idő beállítás	72
4.2 Kezdeti tisztítás	72
5 A sütő használata	73
5.1 Általános információk a sütő használatához	73
5.2 A sütő vezérlőegységének működése.....	73
5.3 Beállítások	78
5.4 A hússzonda használata.....	84

6 Általános információk a sütésről . 86

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	86
6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	86
6.1.2 Hús, hal és baromfi	89
6.1.3 Grill	90
6.1.4 Tesztelt ételek	91

7 Karbantartás és tisztítás..... 92

7.1 Általános tisztítási információk	92
7.2 Tisztító tartozékok.....	93
7.3 A kezelőpanel tisztítása	94
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	94
7.5 Easy Steam tisztítás	94
7.6 A sütőajtó tisztítása.....	95
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	96
7.8 A sütőlámpa tisztítása	96

8 Hibaelhárítás..... 97

HU



1 Biztonsági utasítások

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



1.1 Rendeltetésszerű használat

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



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- 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.
 - Az elhasználódott és használhatatlan termékek kidobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel, amikor az üresjáratú üzemmódban van.



1.3 Elektromos biztonság

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

terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

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

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

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

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

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

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



1.4 Szállítási biztonság

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

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték-eket, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy

a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.

- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.

- Soha ne használja a terméket, ha ítéloképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószert fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textilírákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.



1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.
- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hússzondát használja.



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.



1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
 - Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
 - Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
 - Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hó károsíthatja a sütő alját.
- A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
 - Annak érdekében, hogy ne érijen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részét. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
 - Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
 - Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
 - Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
 - Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
 - A termék fedelének kinyitása során megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
 - Ha sütéshez grillrácsot használ, az alsó rácsra egy tálcát kell helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
 - Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

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



1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

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

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

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

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



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek 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 ártal-

- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótyapapot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcolódását és törését okozhatják.

matlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

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

2.2 Csomagolási információk

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

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

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

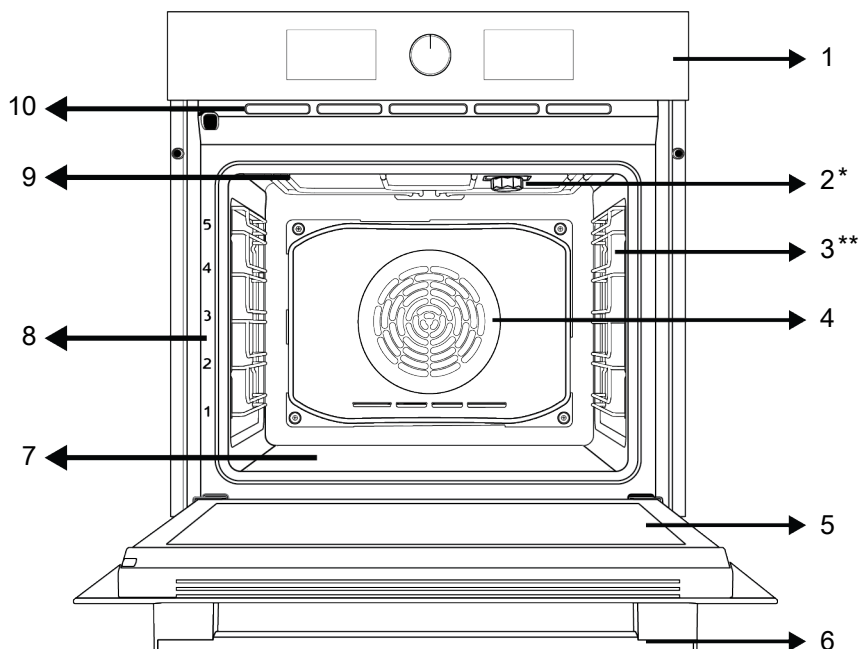
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékonny módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- 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

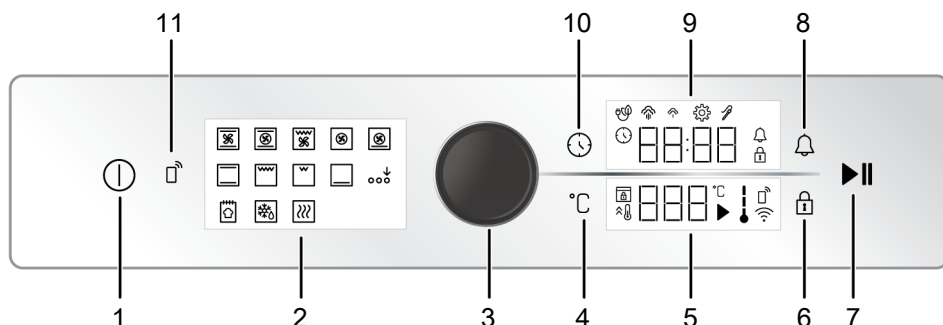
* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

** 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 |
| 11 Vezérlő eltávolítás 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.

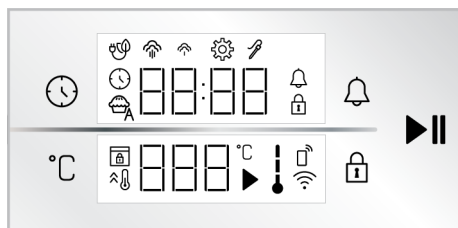
Sütő belső hőmérsékletének kijelzője

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

 : Hőmérséklet szimbólum

 : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum

 : Gyors melegítés (booster) szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum *

 : Vezérlő eltávolítás szimbólum *

 : Wifi szimbólum *

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

3.3 A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje elterhet a terméken 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 fagyasztott, 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 pörköltékhez 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 főzendő termék minden oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik.

	Alacsony grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő kis grill működik. Kisebb mennyiségű 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

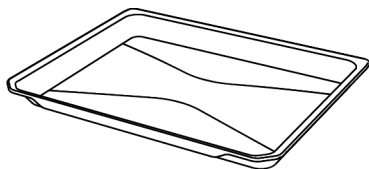
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



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

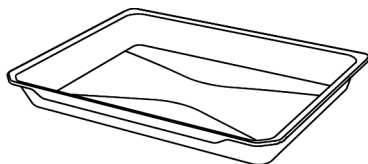
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

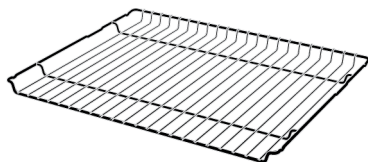
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



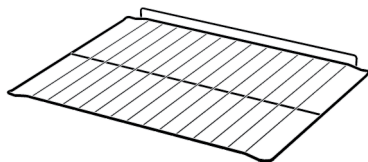
Grill rács

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :



Hússzonda

Húsételek főzésekor a vékony hosszú végét a húsról tűzzük, a másik végét pedig úgy használjuk, hogy a másik végét a keret oldalán lévő foglalatához rögzítjük.

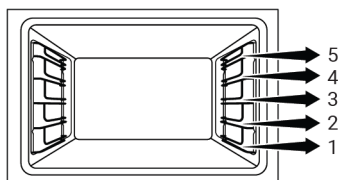


3.5 A termék tartozékainak használata

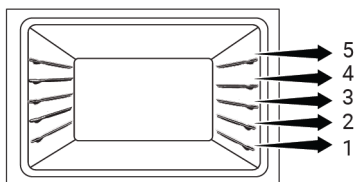
Főzőpolcok

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



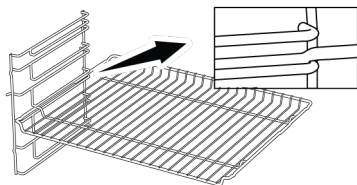
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

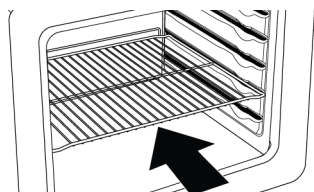
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

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 :

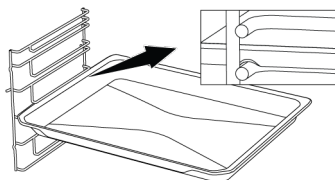
Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.



A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

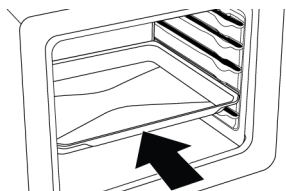
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

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 :

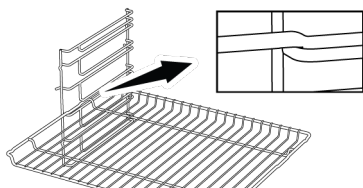
Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie.



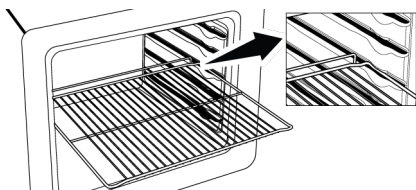
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti 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 :

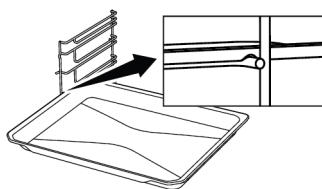


A rácsos polc nélküli modelleknél :



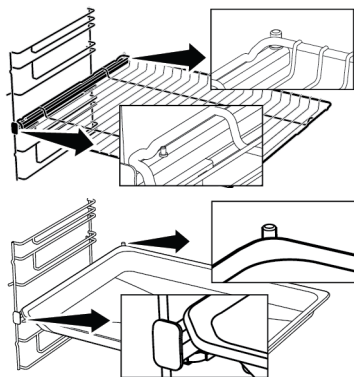
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

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 elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



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

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



3.6 Műszaki adatok

HU

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 ²
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 Légkeveréssel felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a termékben vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréssel 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 mellékelte 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.

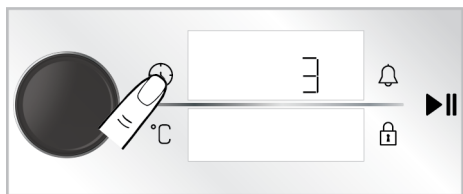
4.1 Először idő beállítás



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

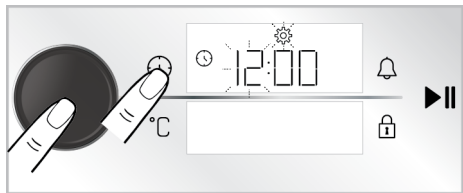
1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a gombot kb. 3 másodpercig.

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



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

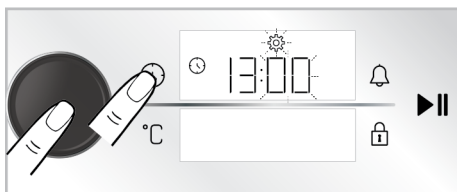
⇒ Az időzítő mező és a szimbólum villog az időzítő/időzítés kijelzőn.



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 termékel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói [▶ 67]". 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 üzemidejét 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.

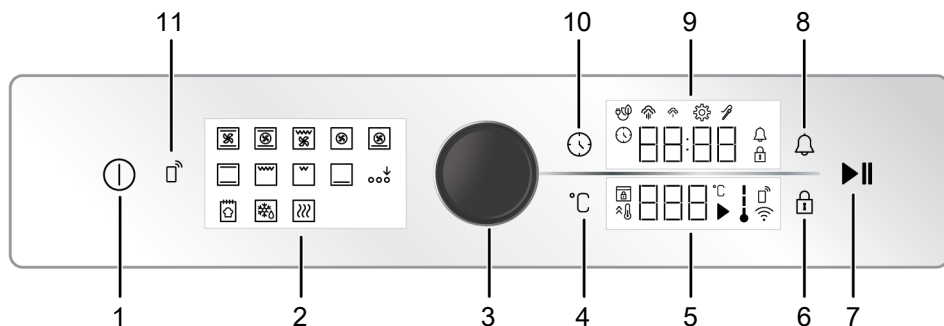
5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

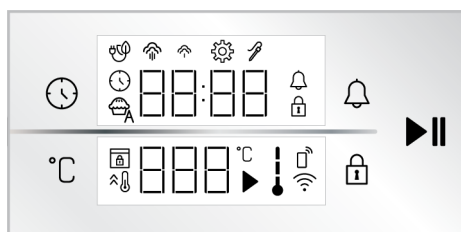
- A sütési folyamatra beállítható maximális idő 5:59 óra. A melegen tart funkcióban ez az idő 23:59 óra. Áramszünet esetén az előre beállított sütés és a sütési időtartam törlődik.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Az elvégzett beállításokat el kell

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 beállítás 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 | 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 |
| 11 Vezérlő eltávolítás gomb | |



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
- : Hőmérséklet szimbólum
- : A sütőben lévő hőmérséklet szimbólum
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum *
- : Vezérlő eltávolítás szimbólum *

: Wifi szimbólum *

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

A sütő bekapcsolása

1. A 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.

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

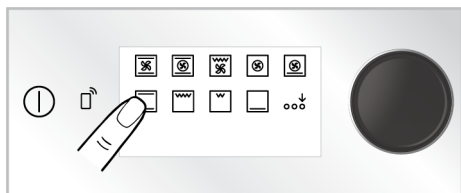
A sütő kikapcsolása.

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

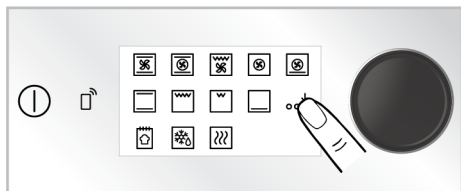
Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásával

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

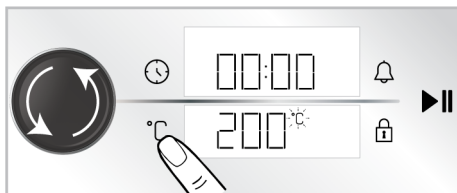


3. Ha az aktíválni kívánt funkció nem szerepel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja



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.

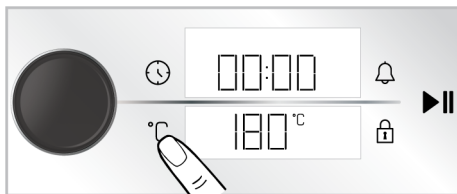
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.



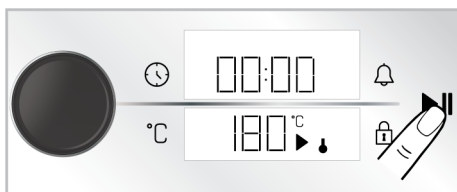
Ha a működési funkciót a működési funkció előre beállított hőmérsékletének módosítása után változtatja meg, a kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg. Ha azonban a kiválasztott hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési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



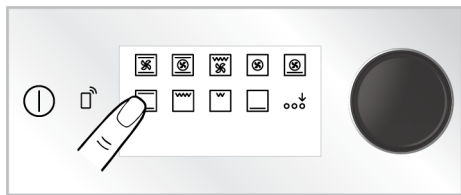
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A hőmérséklet-kijelzőn a ↓ és a ► szimbólumok jelennek meg. A kijelzőn elkezdődik a sütési idő visszaszámlálása. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a ↓ szimbólum minden egyes szakasza ki-

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.

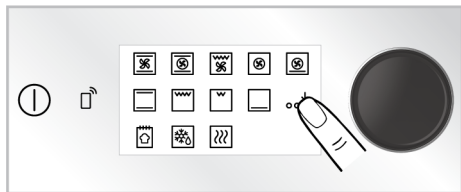
Sütés a sütési idő beállításával;

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.

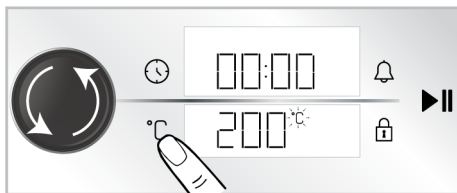


3. Ha az aktiválni kívánt funkció nem szerepel a funkciók kijelzőjén elsőként megjelenő működési funkciók között, akkor az alsó sorban lévő működési funkciókat a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja



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.

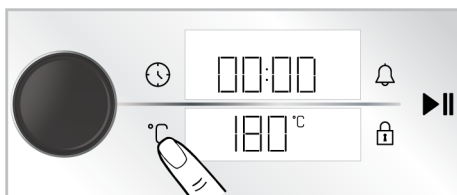
⇒ A °C szimbólum villog a hőmérséklet-kijelzőn.



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.

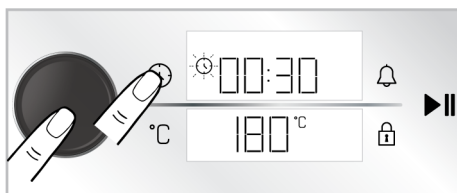
5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

⇒ 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.

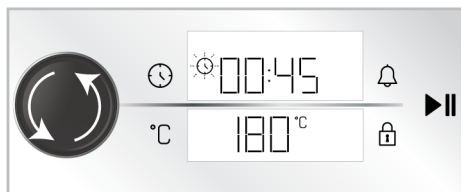
⇒ A beállított 30 perces érték jelenik meg az időzítő/időzítés kijelzőjén, és a ⌚ szimbólum villog.





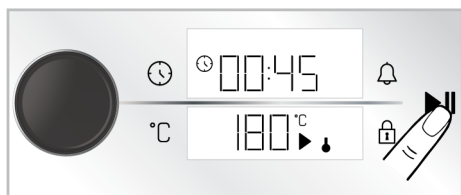
A sütési idő gyors beállításához a sütési időt 30 percként aktiválhatja a sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a gomb megérintésével, miután a működési funkciót és a hőmérsékletet beállította, és a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra fordításával módosíthatja az időt.

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 percben 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.



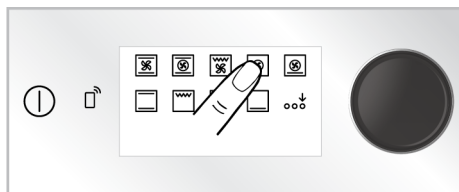
- ⇒ A sütő azonnal megkezdheti működését a kiválasztott Működtetés funkcióval és hőmérséklettel, és a kijelzőn megjelenik az eltelt SÜTÉS idő. A hőmérséklet-kijelzőn a és a szimbólumok jelennek meg. Ahogy a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum minden egyes szakasza kigyullad. 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.

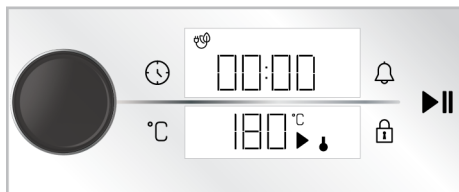
Eco ventilátor fűtés

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)

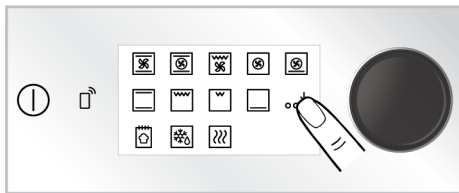
A tészta tetejére

- 2 teáskanál napraforgóolaj

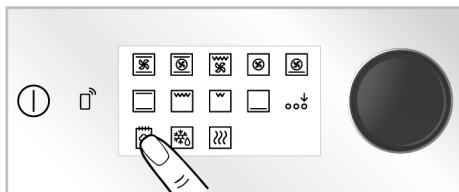
Előkészületek

1. Szitáljuk 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.

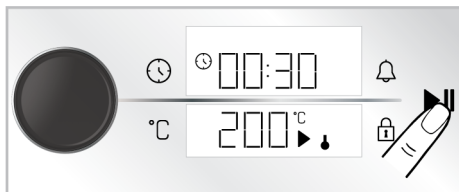
9. Aktiválja az alsó sor működési funkcióit a funkció kijelzőn lévő "Extra funkció aktiválása" érintésével.



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

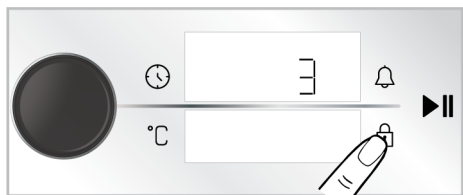
i

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.

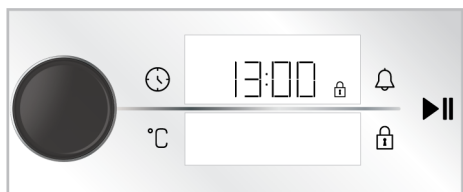
A billentyűzár aktiválása

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.

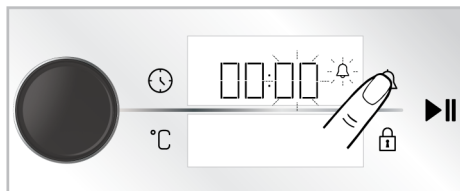
A hangjelzés beállítása

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 hangjelzésel 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 kikapcsolása

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;

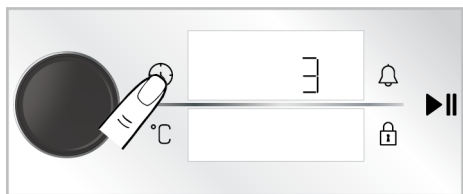
1. Érintse meg egyszer a 🔔 gombot a figyelmeztetési periódus törléséhez.
 - ⇒ Az időzítő/időtartam kijelzőn villogni kezd a 🔔 szimbólum.
2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a riasztási idő el nem éri a "00:00" értéket.

Hangerő beállítás

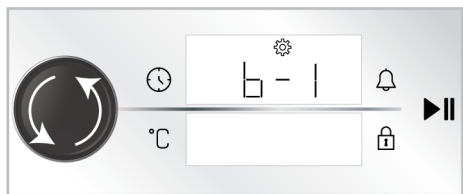
Beállíthatja a vezérlőegység hangerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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.

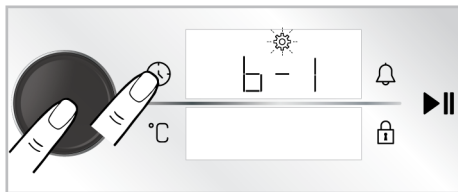


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "b-1" vagy a "b-2".



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

⇒ A 🔊 szimbólum villog az időzítő/időtartam kijelzőn.



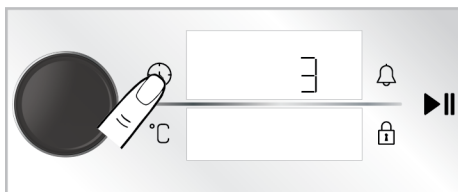
4. Állítsa be a kívánt hangszint a sütőszabályozó gomb jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a beállított hangot a ⌚ gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

A kijelző fényerejének beállítása

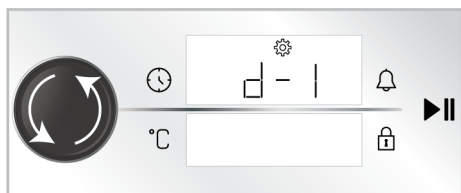
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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.

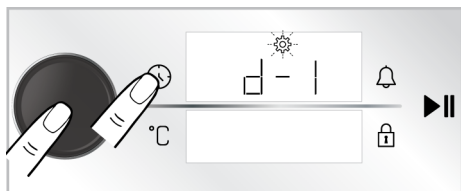


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az időzítő/időzítés kijelzőjén megjelenik a "d-1", "d-2" vagy "d-3".



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

⇒ A szimbólum villog az időzítő/ időtartam kijelzőn.



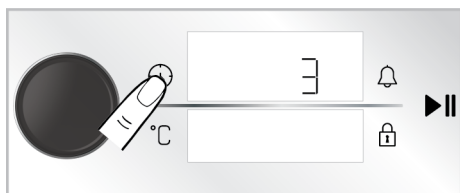
4. Állítsa be a kívánt fényszerőt a sütő szabályozógombjának jobbra/balra fordításával.
5. Erősítse meg a fényszerőt a gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

Gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

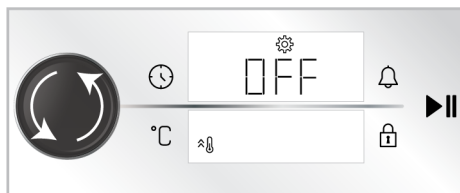
A sütést a terméken automatikusan működtetheti a gyors előmelegítés funkcióval. Ehhez aktiválnia kell a gyors előmelegítés beállítást. A beállítás elvégzéséhez a sütőt ki kell kapcsolni.

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 beállítási menü.

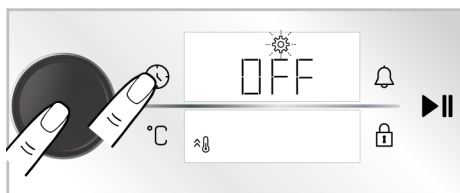


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum és az "OFF".

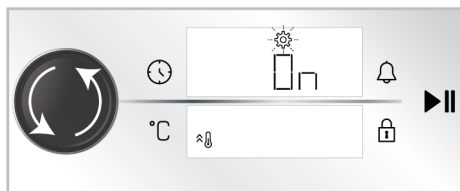


3. Aktiválja a gyors előmelegítés (Booster) beállítást a gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.

⇒ 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) beállítását a gomb ismételt megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával.



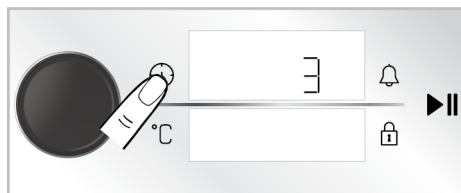
A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. A beállítás **"OFF"** állásba kapcsolásával megszüntetheti a gyors előmelegítés beállítását.

A napi idő megváltoztatása

A korábban beállított napi idő módosításához

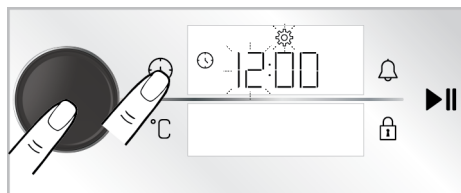
1. A sütő kikapcsolt állapotában (miközben a kijelzőn a napi idő jelenik meg), a beállítási menü aktiválásához érintse meg a gombot kb. 3 másodpercig.

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



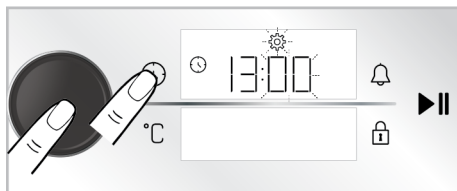
2. Aktiválja az időzítő mezőt a sütő vezérlőgombjának egyszeri megnyomásával vagy a gomb egyszeri megérintésével.

⇒ 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.



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.

A sütő csatlakoztatása a vezeték nélküli hálózathoz és bevezetése a "HomeWhiz" alkalmazásba

A sütőt vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztathatja, és a "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül egy okoseszközzel vezérelheti. Ehhez először telepítse a "HomeWhiz" alkalmazást az okoseszközeire. A "HomeWhiz" alkalmazás elérhető IOS és Android mobil operációs rendszereken.

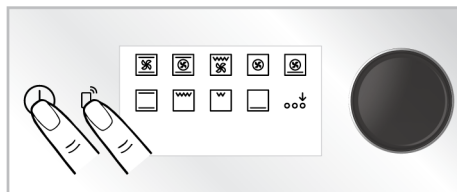


A "HomeWhiz" alkalmazás letöltése után kövesse az alkalmazásban található utasításokat az otthon létrehozásához.

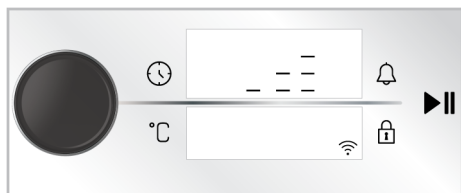


A sütő vezeték nélküli hálózathoz történő csatlakoztatásához és a sütő távirányítójának aktiválásához hajtsa végre a folyamatot az alkalmazás utasításait követve.

1. A sütő beállítási üzemmódba kapcsolásához érintse meg a és a gombokat egyszerre kb. 3 másodpercig, amikor a sütő kikapcsolt üzemmódban van (a kijelzőn a napi idő jelenik meg).



- ⇒ Amikor a sütő beállítási módra vált, egy animáció jelenik meg a kijelzőn, ahol néhány vonal villog.



2. Nyissa meg az okoseszközhöz telepített "HomeWhiz" alkalmazást. Miután létrehozta otthonát, válassza ki a sütőt a konyhai eszközök alatt, és az alkalmazásban adja meg a termék készletszámát, majd kövesse az alkalmazásban leírt lépéseket.

i A termék raktári száma a "77..." kezdetű szám, amely a kézikönyv első borítójának alján található.

3. Fejezze be a sütő beállítását az alkalmazásban az alkalmazáson található utasítások betartásával.

A sütő távvezérlésének aktiválása

Miután bevezette a sütőjét a "HomeWhiz" alkalmazásba, hogy lehetővé tegye a távvezérlést:

1. Érintse meg a gombot egyszer, amíg a szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.

⇒ A kijelzőn a szimbólumnak a szimbólummal együtt kell megjelenenni.

i Ha a szimbólum nem jelenik meg, érintse meg a gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Ha nem vezette be a készüléket a "HomeWhiz" alkalmazásba, egyszer felvillan a szimbólum és megszólal egy hibaüzenet.

i Ha a szimbólum megjelenik a kijelzőn, de a gomb megnyomásakor hibajelzés hallható, és ha a szimbólum nem jelenik meg a kijelzőn, vagy a szimbólum villog, ellenőrizze a termék internetkapcsolatát. Ha az internetkapcsolat rendben van és a probléma továbbra is fennáll, ismételje meg a telepítés lépéseit.

A "HomeWhiz" alkalmazáshoz csatlakoztatott sütő párosításának törlése

Miután hozzáadta termékét a "HomeWhiz" alkalmazáshoz, a "HomeWhiz" oldalon használt felhasználói fiókja párosítja a termék adatait. Ahhoz, hogy törölni tudjon egy párosítást, az alkalmazásban használt fiókjához való hozzáférés elvesztése vagy más okok miatt, a következő lépéseket kell megtennie.

1. Ha a termék ki van kapcsolva (miközben a napi idő megjelenik a kijelzőn), érintse meg a és ikont kb. 5 másodpercig.

⇒ 5-től való visszaszámlálás jelenik meg a kijelzőn.

2. A visszaszámlálás befejezése után a kijelzőn megjelenik a párosítás törlésének animációja.
3. Miután a párosítás törlése problémamentesen befejeződött, figyelmeztető hangjelzés hallható, és a sütő újraindul.

i Ha egy párosítás törlése során probléma merül fel, és a folyamat nem fejezhető be, hiba hangjelzés hallható.

4. A párosítás törlése után újra párosíthatja a terméket a "HomeWhiz" fiókjához.

	A termék fejlesztése, gyártása és értékesítése az Európai Unió vonatkozó jogszabályaiban meghatározott biztonsági szabályok szerint történik.
Frekvenciasáv	: 2.4 Ghz
Max. átviteli teljesítmény	: max. 100 mW
CE megfelelőségi nyilatkozat Az Arçelik A.Ş. kijelenti, hogy ez a termék összhangban van a 2014/53/EU irányelv rendelkezéseivel. A részletes RED Megfelelőségi nyilatkozat online elérhető a support.beko.com weboldalon a termékhez tartozó termékoldalon található kiegészítő dokumentumok között.	

A termék meghatározott kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítési támogatási időszaka a termék garanciális időszaka. Ezen időszak után a kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítések nem garantálhatók.

5.4 A hússzonda használata

Általános információk és figyelmeztetések

- A hússzonda használatához. A sütőt egy adott működési funkcióra és hőmérsékletre kell beállítani
- Ha a sütő időzítőjét a hússzonda használata előtt egy meghatározott sütési időre állította be, ez az idő automatikusan megszűnik, amikor a hússzonda be van szerelve.
- A hússzonda csatlakozója feletti állványokat nem használhatja hússzondával való sütés közben.
- A hússzondát nedves ruhával tisztítsa meg, majd minden művelet után szárítsa meg száraz ruhával.
- Ha a **75C** nem jelenik meg azoknál a funkcióknál, ahol a hússzonda aktiválva van, győződjön meg arról, hogy a csatlakozó szilárdan a helyére van-e szerelve.
- Ha a hússzonda érzékelő hegyét úgy használja, hogy azt nem helyezi a húsba, az érzékelő hegye érzékeli a sütőben lévő hőmérsékletet, és a beállított hőmérséklet elérésekor befejezi a sütést. Ha azonban a hússzondát 250 °C vagy annál magasabb hőmérsékletnek teszik ki, az érzékelő használhatatlanná válik.
- Az üzemi hőmérséklet legalább 30 °C-kal magasabb lehet, mint a hússzonda hőmérséklete. Példa: Ha a hússzonda hő-

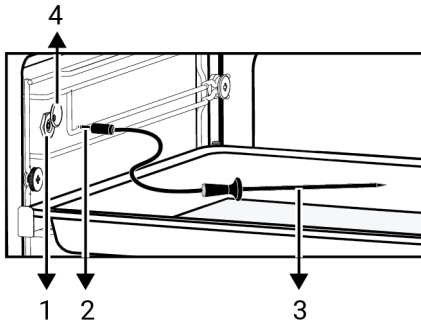
mérséklete 70 °C-ra van beállítva, az üzemi hőmérsékletet legalább 100 °C-ra kell beállítani.

- A hús maghőmérsékletének (a leghidegebb pontnak) élelmiszerbiztonsági szempontból legalább 63 °C-nak kell lennie.
- A baromfihús leghidegebb pontjának maghőmérséklete az élelmiszerbiztonság szempontjából legalább 74 °C, a jól átsütött hús esetében pedig 85 °C kell, hogy legyen.

Referenciátáblázat a vörös húsok főzési tartományára vonatkozóan:

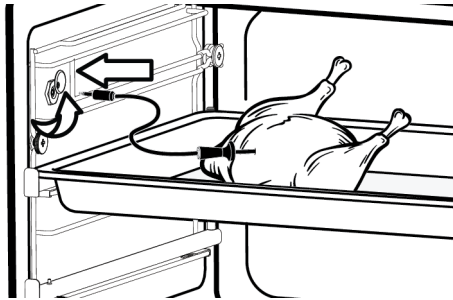
Sütés szint	A hús maghőmérséklete* (°C)
Kék	55-59
Véres	60-62
Közepesen véres	63-70
Közepesen átsült	71-76
Teljesen átsült	77-81
Túlsütött	≥ 82

- Kapcsolja be a sütőt a ① gomb megérintésével.
- Csúsztassa felfelé a sütő oldalfalán lévő nyílásfedele (4), és helyezze be a hússzonda csatlakozóját (2) a hússzonda nyílásába (1).

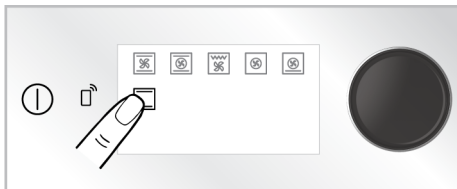


- 1 Hússzonda nyílás
- 2 Hússzonda csatlakozója
- 3 Hússzonda érzékelőhegye
- 4 Hússzonda nyílás fedél

3. Helyezze a hússzonda érzékelő hegyét a sütni kívánt ételbe.

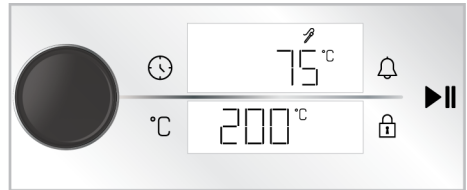


4. Amikor a hússzonda a termékhez van csatlakoztatva, a funkció kijelzőn megjelennek a hússzonda által használható működési funkciók. Érintse meg azt a funkciót, amellyel a hússzondát működtetni kívánja.



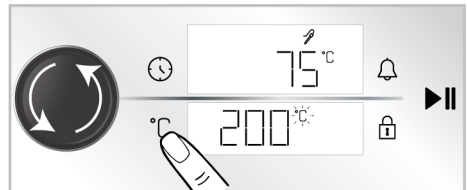
5. 75 °C, ami a hússzonda ajánlott hőmérséklete, és az időzítő/időjelző kijelzőn megjelenik a . A kiválasztott működési funkcióhoz ajánlott hőmérséklet a hőmérsékletjelző kijelzőn jelenik meg.

A hússzonda ajánlott hőmérséklete 75°C. A hőmérsékletet 40 és 99 °C között tetszés szerint változtathatja.



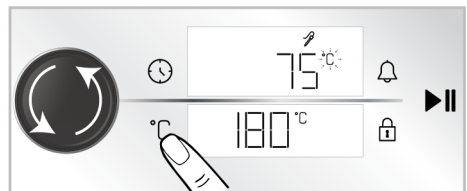
6. A kiválasztott működési funkcióhoz tartozó előre beállított hőmérséklet megváltoztatásához érintse meg a °C gombot, és fordítsa a sütő vezérlőgombját balra/jobbra.
7. Állítsa be a sütő belső hőmérsékletének értékét a hőmérsékletgomb segítségével, amellyel főzni szeretne.

⇒ A funkció hőmérséklete mellett a °C szimbólum villog.

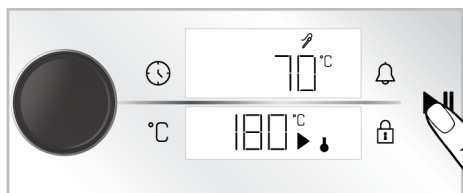


8. Érintse meg ismét a °C gombot, és a hússzonda hőmérsékletének megváltoztatásához forgassa el a sütő vezérlőgombját jobbra/balra.

⇒ A hússzonda hőmérséklete mellett a °C szimbólum villog.



9. A sütés elindításához érintse meg a gombot.



- ⇒ A hússzondával történő sütés közben a kijelzőn felváltva, körülbelül 3 másodperces időközönként jelenik meg az étel tényleges hőmérséklete, amelybe a hússzonda be van helyezve, valamint a beállított belső hússzonda hőmérséklet. A hússzonda érzékelője automatiku-

san érzékeli, hogy a hús belső hőmérséklete eléri a hússzondához beállított hőmérsékletet, és a főzést akkor fejezi be, amikor a hús belső hőmérséklete eléri ezt a hőmérsékletet. Ha a sütés vége előtt eltávolítja a hússzondát, a kijelzőn megjelenik a **"Vége"** felirat, és a sütés befejeződik.

10. Amikor a sütés befejeződik, a kijelzőn megjelenik a **"Vége"** üzenet, és a sütő hangjelzést ad. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
11. Kapcsolja ki a sütőt a ① gomb megérintésével.

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. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

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 ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagnak frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania.
- 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.

Tipppek 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.

Tipppek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzési időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok 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 ... 45
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

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
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 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
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 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
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

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.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

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

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" keze-lőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkci-óban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban tör-ténik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hő-mérsékletet energiatakarékossági okok-ból 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
Süti-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 telje-sítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.

- A hús vastagságának minden centiméte-rére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsból, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálban főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tar-tozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egész-ben) / Sült (1 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses fel-ső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálca *	Légkeveréses fel-ső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polc-ra.	Légkeveréses fel-ső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polc-ra.	Ventilátor fűtés	2	200 ... 220	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polc-ra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
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 * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * 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 baromfihúсок 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!**

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
Bárányborda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30

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

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	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.				

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 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
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

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.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

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

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 tisztítószeret 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 tisztítószer károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószer: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószer, gőztisztítószer, vízkőoldó, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószer (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karc-

ló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószert-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 szétfroccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereket 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 tisztítószerezrel.

- 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 tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztítás funkcióval, akkor a könnyű, nem tartós szennyeződések esetében végezhet easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam tisztítás" [► 94].)
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.

Katalitikus felületek

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

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótygajpával vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelembe kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószer 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 tisztítószerket 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.

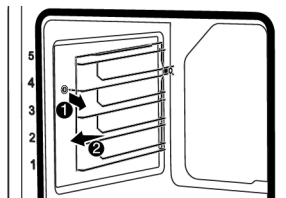
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott 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.

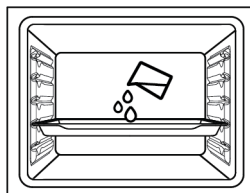


3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

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



7.6 A sütőajtó tisztítása

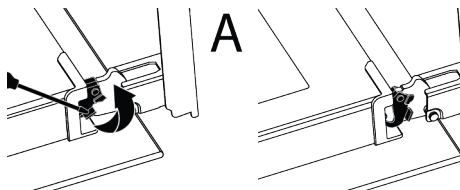
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a **"A sütőajtó eltávolítása"** és **"Az ajtó belső üvegének eltávolítása"** című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és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



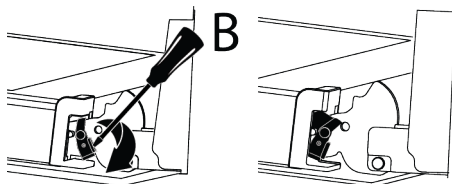
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótgyapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

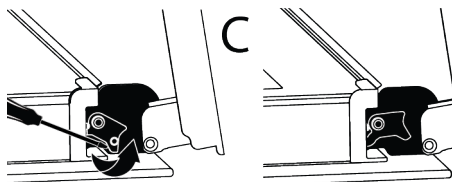
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál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



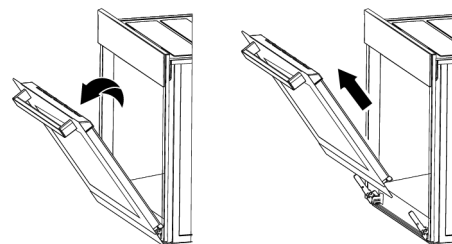
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



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



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



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

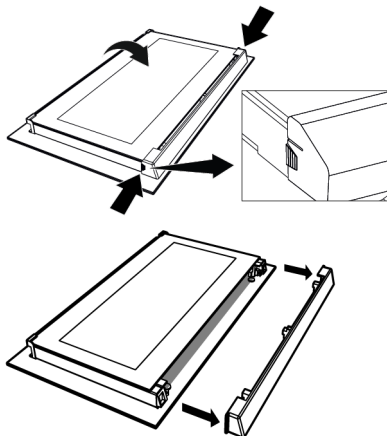


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljzatban lévő klipszek záródjanak.

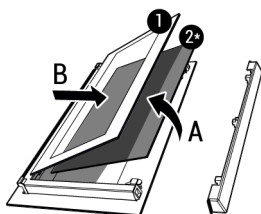
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Húzza magához az elülső 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), ismételte 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.

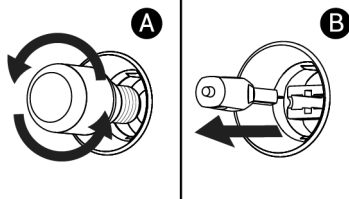
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpák-nak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

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



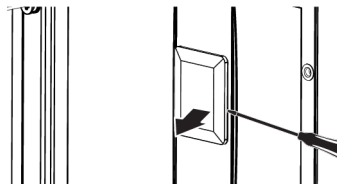
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütő-lámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



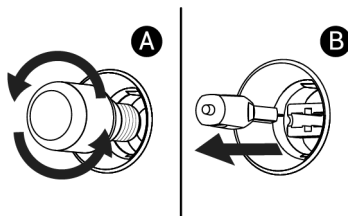
4. Szerelje vissza az üvegfedelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

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



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



5. Szerelje vissza az üvegfedelet és a drótpolcokat.

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 melegevése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

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

A termék nem működik.

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

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosíték-dobozban. 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 biztosíték-dobozban. 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 funkció-gombjait, 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.

A "HomeWhiz" alkalmazásból elküldeni kívánt parancs nem megy át. (ha a távoli hozzáférés feltételei teljesülnek)

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

A "HomeWhiz" alkalmazás nem mutatja helyesen a sütő állapotát.

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

Miután bevezette a terméket a "HomeWhiz" alkalmazásba, Ha a következő hibaüzenet jelenik meg: "Hiba történt a termék otthonához vagy az Ön által megadott helyiséghez való társítása során. Ez az eszköz egy másik otthonhoz tartozik." vagy ha elfelejtette, hogy melyik "HomeWhiz" fiókban van

- Törölje a párosítást az "A "HomeWhiz" csatlakoztatott sütő párosításának törlése" című szakaszban található utasítások szerint, és ismételje meg a termék párosítását az elejétől.

„Több bluetooth hálózat észlelve” figyelmeztetés jelenik meg a termék telepítése során a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Ha otthonában egynél több háztartási készülék van egyszerre beállítási módban és sugározza a bluetooth jelet, akkor a "HomeWhiz" alkalmazás telepítése közben a "Multiple bluetooth networks detected" (Több bluetooth hálózat észlelve) figyelmeztetés jelenik meg. >>> Kapcsolja ki a többi készülék telepítési módját, és csak egy készüléket használjon tovább bekapcsolt telepítési móddal.

Az általam megadott nyelvtől eltérő kifejezések jelennek meg a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Azokban az esetekben, amikor az internet teljesítménye alacsony, előfordulhat, hogy a homewhiz alkalmazásban az Ön által az alkalmazásban meghatározott nyelvektől eltérő nyelvű kifejezések jelennek meg. >>> Ez nem hiba.

