

beko

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBIS17300BCS

385440633_7/ RU/ HU/ R.AE/ 20/06/23 17:24
7724086726

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4
1.1 Использование по назначению	4
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5
1.3 Электробезопасность	5
1.4 Безопасность при транспортировке	7
1.5 Меры безопасности во время монтажа	7
1.6 Безопасность использования ...	8
1.7 Предупреждения о температуре	8
1.8 Использование аксессуаров	9
1.9 Безопасность во время приготовления	9
1.10 Паровая система	10
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	10
2 Руководство по окружающей среде	12
2.1 Директива по отходам	12
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	12
2.2 Информация об упаковочном материале	12
2.3 Советы по энергосбережению ..	12
3 Ваш прибор	13
3.1 Описание изделия	13
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	13
3.2.1 Панель управления	14
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	14
3.3 Функциональные возможности духовки	15
3.4 Аксессуары для устройства	16
3.5 Использование аксессуаров устройства	17
3.6 Технические характеристики	20
4 Первое использование	21

4.1 Настройка первого таймера	21
4.2 Первичная очистка	21
5 Использование духовки	22
5.1 Общие сведения об использовании духовки	22
5.2 Работа блока управления духовкой	22
5.3 Приготовление с паром	24
5.4 Настройки	25
6 Общая информация о выпечке. ..	27
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	27
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	28
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	30
6.1.3 Гриль	31
6.1.4 Приготовление с паром	33
6.1.5 Продукты для тестирования ..	33
7 Техническое обслуживание и чистка	35
7.1 Общая информация об очистке ..	35
7.2 Аксессуары для очистки	37
7.3 Очистка панели управления	37
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	37
7.5 Легкая паровая очистка	38
7.6 Очистка дверцы духовки	39
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	40
7.8 Чистка лампы духовки	41
8 Устранение неполадок	42



1 Инструкция по технике безопасности

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

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

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

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удущья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

- электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
 - Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Ни-

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Паровая система

- При приготовлении пищи на пару открытие дверцы может привести к выходу пара, и как следствие к ожогам. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
- Если в духовке после парового приготовления останется влага, то это может привести к коррозии. Дайте духовке высохнуть после приготовления. Не храните

влажные продукты в духовке в течение длительного времени.

- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении пищи с помощью пара рекомендуется добавить столько воды, сколько указано в таблице приготовления.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Не используйте аксессуары, способные испаряться во время приготовления.

1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!

- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.
- Для очистки дна духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не соскабливайте известь, которая может образоваться на основании духовки. В противном случае основание продукта будет повреждено.
- Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара - легкой очистки паром, добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне при комнатной температуре после каждых 2 или 3 использований, а затем подождать 30 минут. Через 30 минут очистите этот участок мягкой влажной тканью и вытрите насухо сухой тканью.
- В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды на дне духовки могут образовываться известковые пятна.
- В случае появления на раме пятен от накипи после приготовления с помощью пара рекомендуется очистить духовку уксусной водой и тканью.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

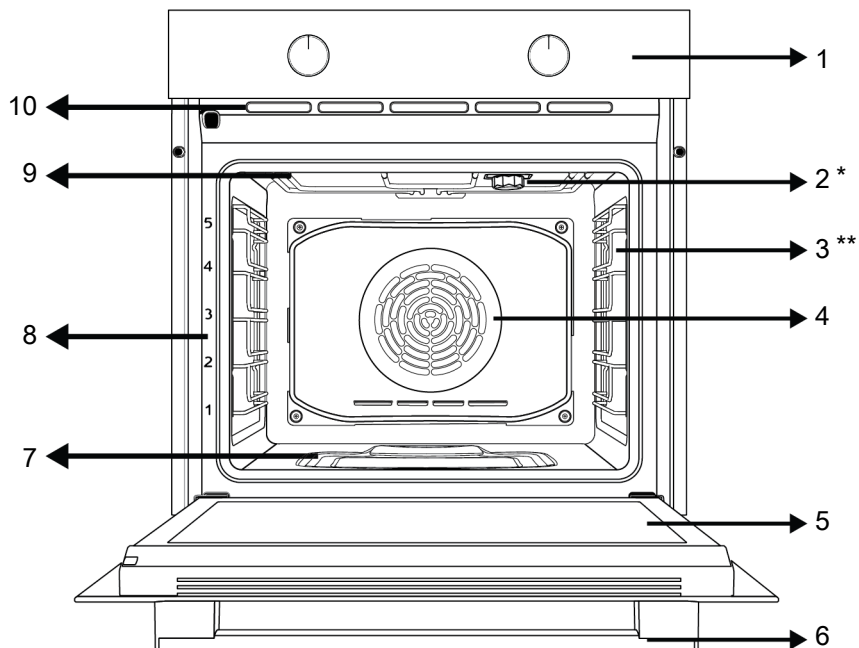
2.3 Советы по энергосбережению

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

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

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Емкость для воды для приготовления с паром

9 Верхний нагреватель

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

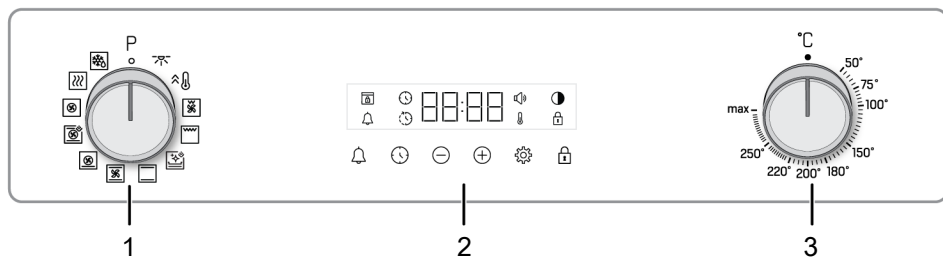
10 Вентиляционные отверстия

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть

различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



1 Переключатель выбора функции

2 Таймер

3 Переключатель выбора температуры

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

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Переключатель выбора функции

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

Переключатель регулировки температуры

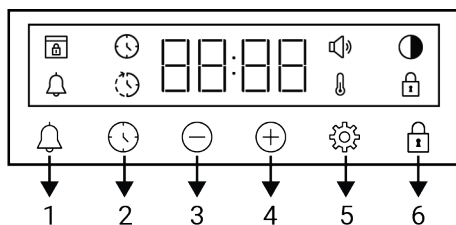
Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной

температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.

Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране










- : Символ окончания выпечки
- : Символ окончания выпечки *
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ яркости
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ уровня громкости
- : Символ блокировки двери *




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

3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и мини-

мальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.


Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Функция пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень. Эта функция также должна использоваться для приготовления пищи с помощью пара.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Бустер	-	Работают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.
	Поддержание тепла	*	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.

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

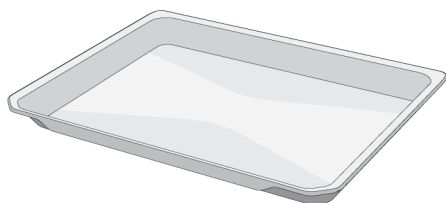
3.4 Аксессуары для устройства

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

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

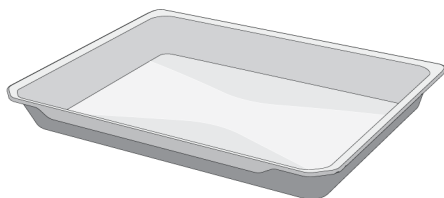
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий противень

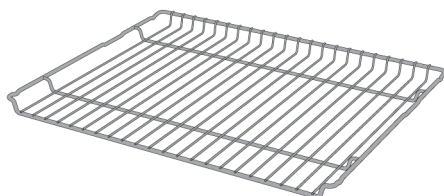
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



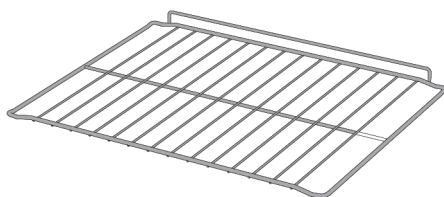
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

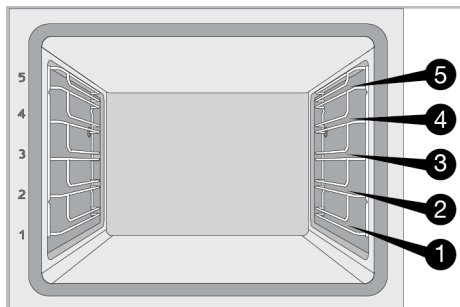


3.5 Использование аксессуаров устройства

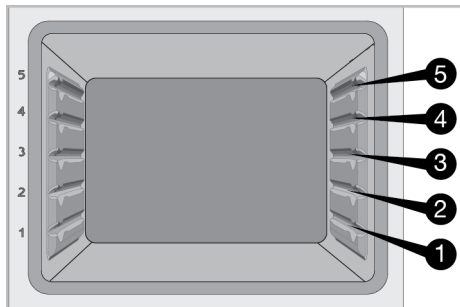
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



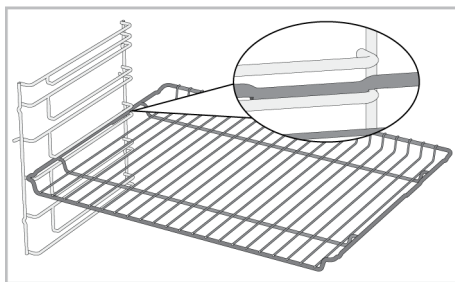
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

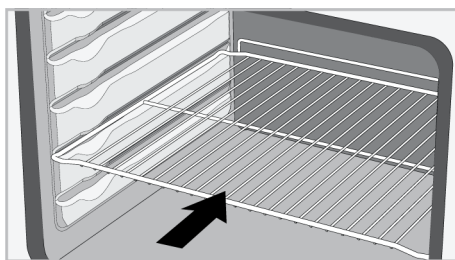
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

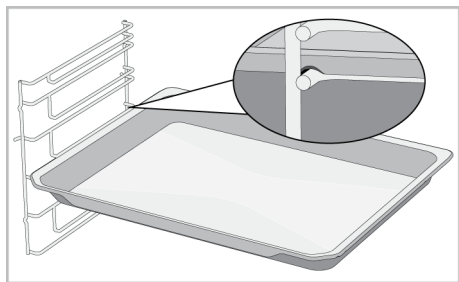
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

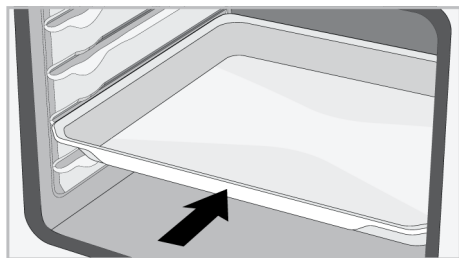
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

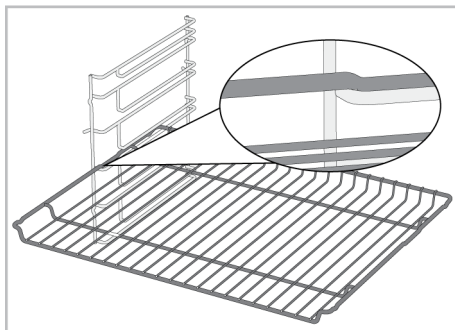
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



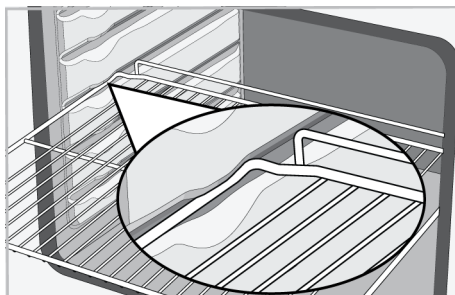
Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

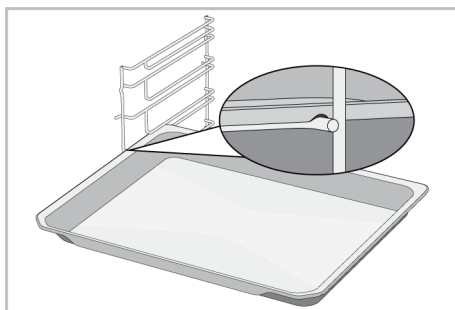


На моделях без металлических направляющих :



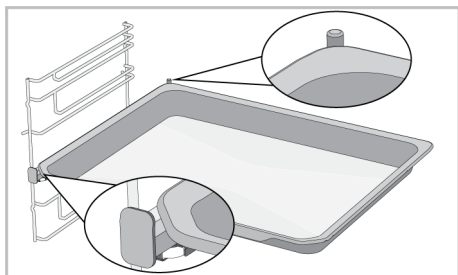
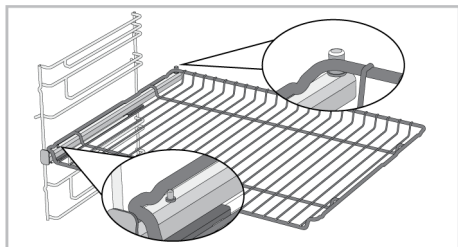
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



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

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



3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590-600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,3
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



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



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



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

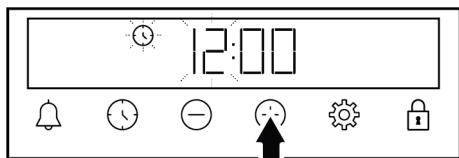
4 Первое использование

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

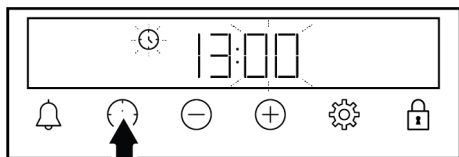
4.1 Настройка первого таймера

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

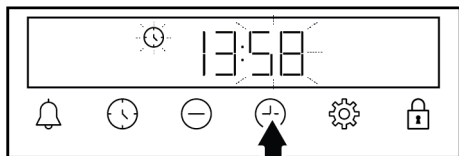
1. При первом запуске духовки символы «12:00» и ⌚ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок ⊕/⊖.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите ⊕/⊖, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись ⌚ или нажав ⚙️.

⇒ Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжают мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».

i В случае сбоя питания настройки времени суток отменяются. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 15]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая

вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

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

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.


Освещение духовки

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

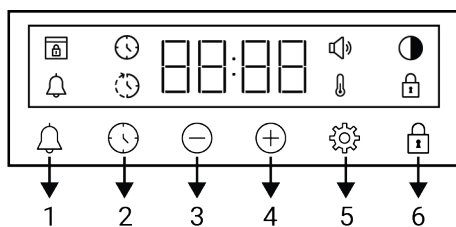
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой









- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Вам нужно будет перепрограммировать.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку  в течение длительного времени.

Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

-  : Символ окончания выпечки
-  : Символ окончания выпечки *
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ уровня громкости
-  : Символ блокировки двери *

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

Включение духовки

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


Выключить духовку


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

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.





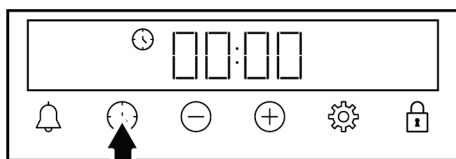
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
 2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
- ⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и символ  появится на




экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать готовку и отключить ее сами. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).


Приготовление с заданным временем приготовления:

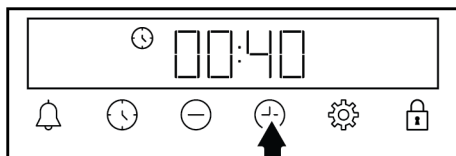
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.






-  После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок .





Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
 - ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и символ  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.
5. После завершения установленного времени приготовления на дисплее появится «Конец», замигает символ  и подается звуковой сигнал таймера.
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.



Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, выключить духовку, повернув регулятор температуры и функциональную ручку в положение **0** (выкл.).

5.3 Приготовление с паром

В вашей духовке есть функция приготовления с добавлением пара. Лучшие результаты выпекания достигаются при использовании функции подачи пара. Функция подачи пара обеспечивает более яркую поверхность кондитерских изделий, более хрустящую корочку и больший объем. Кроме того, помощь пара снижает потерю влаги продуктов пи-

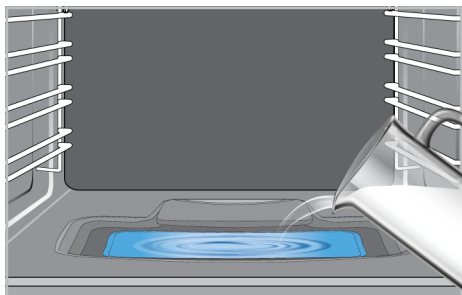
тания, таких как мясо, и позволяет им быть приготовленными более сочным внутри и более вкусным.

Общие предупреждения



- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве.
- Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.
- При открывании дверцы духовки находитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.

Для приготовления на пару:

1. После изучения таблицы для запекания с помощью пара и настройки функции задайте температуру, время и количество воды, которая будет добавлена в соответствии с продуктами, которые вы хотите приготовить. Вы можете установить эти значения самостоятельно для запекания, не включенного в таблицу.
2. Налейте количество воды, которое вы будете использовать в соответствии с вашим блюдом в углубление на дне духовки.



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

3. Установите переключатель функций на желаемый режим приготовления с паром.
4. Установите переключатель регулировки температуры на требуемое значение температуры.
 - ⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и  появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры символ  исчезнет.
5. Поместите пищу в духовку на рекомендованный уровень.
 - ⇒ Начало приготовления.
6. После завершения приготовления выключите духовку, установив переключатели функции и температуры в положение OFF (ВЫКЛ.).





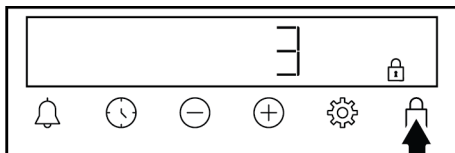
Если вода остается на дне духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае вода, оставшаяся на дне духовки, может вызвать образование накипи.



5.4 Настройки

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



- ⇒ Символ  отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер выдаст звуковой сигнал, и символ  мигает.






Если отпустить кнопку до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.



Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш



1. Касайтесь кнопки , пока символ  не исчезнет с экрана.
 - ⇒ Символ  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

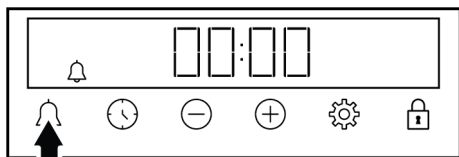
Установка будильника

Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

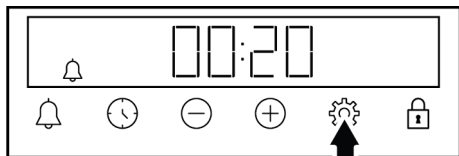



Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ кнопки .



2. Установите время будильника с помощью кнопок \oplus/\ominus .



⇒ После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.



3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.


Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.



⇒ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

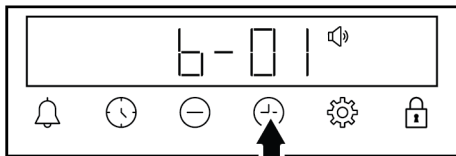
Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажимайте и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу \ominus , пока на экране не появится символ **0:00**.

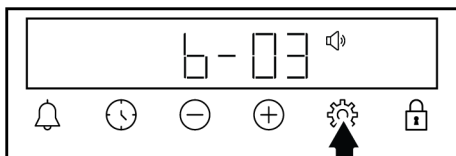
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .


Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .





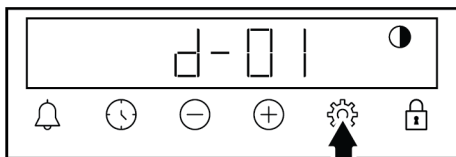
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок \oplus/\ominus . **(b-01-b-02-b-03)**



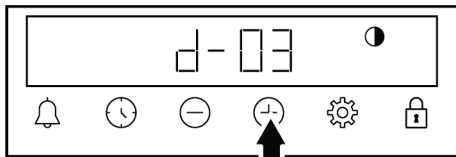
3. Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Через некоторое время настройка громкости становится активной.


Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится символ .







2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок \oplus/\ominus . **(d-01-d-02-d-03)**

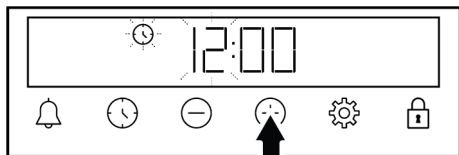


3. Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

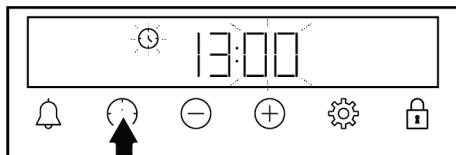
Смена времени суток



В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

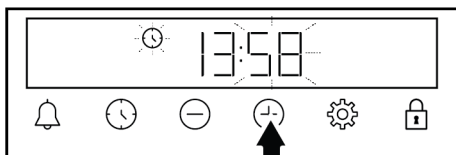
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .
2. Установите время суток с помощью кнопок /.






3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите /, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись  или нажав .
- ⇒ Время суток установлено, и символ  исчезает с экрана.

6 Общая информация о выпечке

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

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

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от

рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.

- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бу-

магой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

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

Советы по выпечке

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

Таблица для выпечки и запеканки
Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	200	35 ... 45
Выпечка	Стандартный противень *	Конвекция	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклопластиковый/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40 На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	35 ... 45
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

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

- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 ... 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

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

Общие предупреждения

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

- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.

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

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Низкий гриль с вентилятором

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетка - Поместите один противень на нижний уровень.	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, после 180 ... 190	90 ... 110

Не разогревайте посуду, рекомендованную в этой таблице приготовления на гриле.

6.1.4 Приготовление с паром

Общая информация

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве. См. раздел Рабочие функции духовки [► 15] для получения информации о функциях приготовления с паром.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духов-

ку после предварительного нагрева. Продолжительность, указанная во время подачи воды, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

- Таблица приготовления содержит проверенные производителем рекомендации по приготовлению. Вы можете задать количество воды, температуру, функцию и время приготовления с паром, которых нет в таблице.
- Готовьте с паром с одним противнем.

Предложения по выпечке с одним противнем - Функция "3D"

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время забора воды	Время выпекания (мин) (прибл.)	Приблизительная масса пищи (г)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	2	200	200	перед предварительным нагревом	30 ... 35	820
Целая курица с овощами	Стандартный противень *	2	25 минут 250/макс., после 190	250	перед предварительным нагревом	60 ... 70	2000
Ребристый стейк	Стандартный противень *	3	180	250	перед предварительным нагревом	65 ... 75	1000
Рульки из баранины с овощами	Стандартный противень *	3	170	350	перед предварительным нагревом	90 ... 110	2000
Булочка дрожжевая	Стандартный противень *	3	180	200	перед предварительным нагревом	25 ... 35	1200
Ватрушка	Стандартный противень *	3	120	200	перед предварительным нагревом	45 ... 55	1450

Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.1.5 Продукты для тестирования

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

Таблица приготовления тестовых блюд
Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 ... 70

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 ... 40 На моделях без металлических направляющих : 30 ... 45
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

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

- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

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

Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [▶ 38]».)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

7.2 Аксессуары для очистки

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

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства

для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.

- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

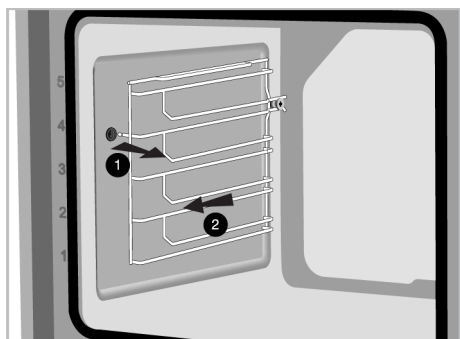
Чистка боковых стенок духовки

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

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

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



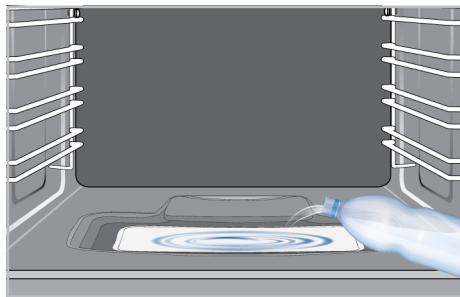
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления известки, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки известки при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.



Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известку в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

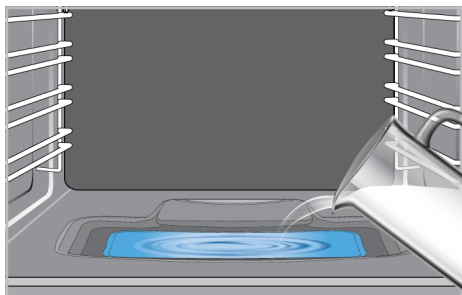
Для повышения эффективности удаления накипи, которая, вероятно, появится в углублении для воды, в дополнение к вышеуказанным действиям для удаления накипи после каждого 10 применений:

Выберите рабочую функцию, при работе которой активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать при 100 °C в течение 2-3 минут. Затем выключите духовку и распылите чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на сайте для бренда вашего продукта, в углубление с водой на дне духовки и оставьте на 5 минут. Через 5 минут протрите углубление для воды в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

7.5 Легкая паровая очистка

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

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Наполните бассейн на дне духовки 200 мл воды.



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

- Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 20 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

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

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

(Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под дверкой мо-

жет образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



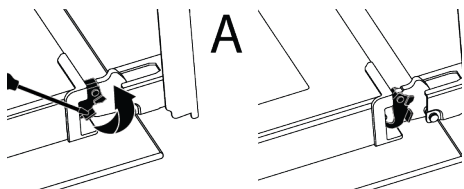
7.6 Очистка дверцы духовки

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

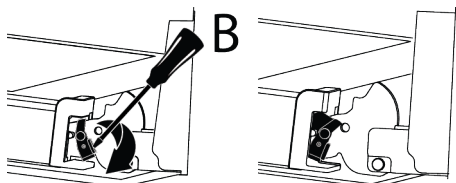
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

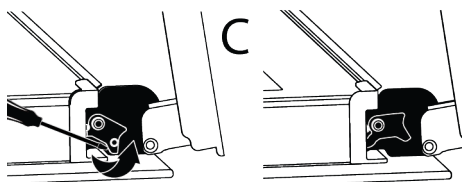
- Откройте дверцу духовки.
- Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
- Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
- Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



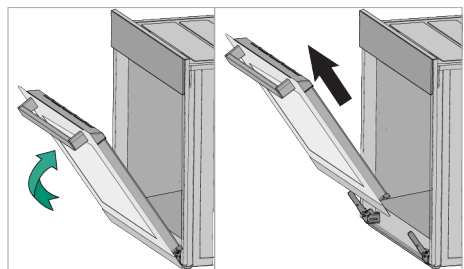
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



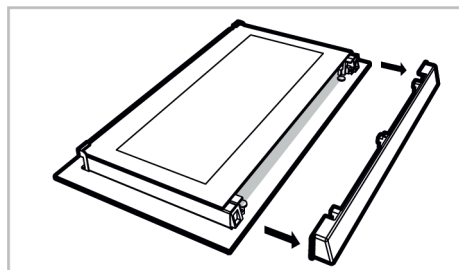
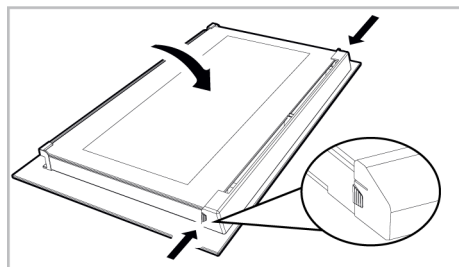
8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

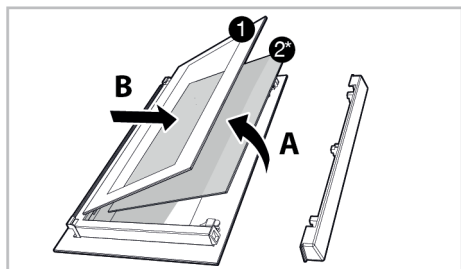
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло
2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

- Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
- Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
- Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
- Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

7.8 Чистка лампы духовки

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

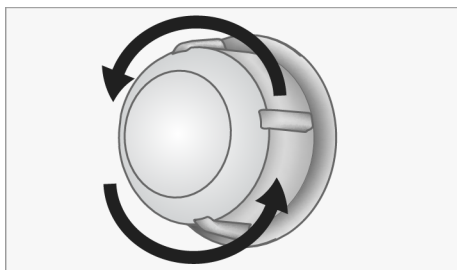
Замена лампы духовки

Общие предупреждения

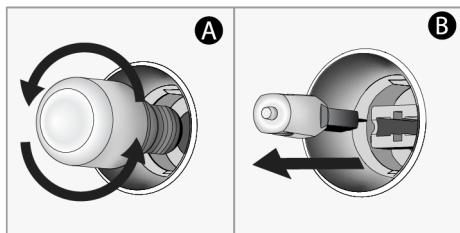
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



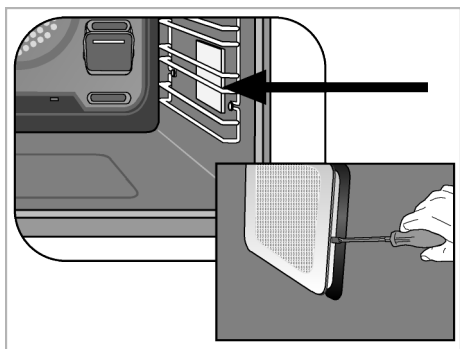
- Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

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



8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

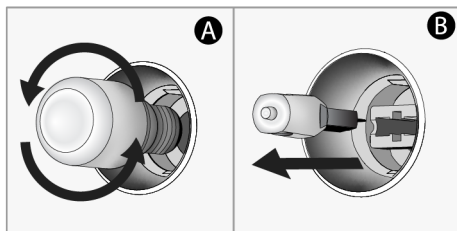
Во время работы духовки испускается пар.

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

Во время приготовления пищи появляются капли воды

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

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



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

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

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем

изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

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

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.

- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

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

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

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

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTE-
TÉS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	46
1.1 Rendeltetésszerű használat	46
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	46
1.3 Elektromos biztonság	47
1.4 Szállítási biztonság	49
1.5 Telepítés biztonsága.....	49
1.6 A használat biztonsága.....	49
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	50
1.8 Kiegészítők használata	50
1.9 A főzés biztonsága.....	50
1.10 Gőzrendszer.....	51
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás	52
2 Környezetvédelmi utasítások	53
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	53
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	53
2.2 Csomagolási információk.....	53
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	53
3 Az Ön készüléke	54
3.1 Termék bemutatása	54
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	54
3.2.1 Kezelőpanel.....	55
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	55
3.3 A sütő működési funkciói	55
3.4 Termék tartozékai	57
3.5 A termék tartozékainak használata.....	57
3.6 Műszaki adatok	60
4 Első használat	61
4.1 Először idő beállítás	61
4.2 Kezdeti tisztítás	61
5 A sütő használata	62
5.1 Általános információk a sütő használatához	62
5.2 A sütő vezérlőegységének működése.....	62
5.3 Gőzrásegítéses sütés	64

5.4 Beállítások.....	65
6 Általános információk a sütésről .	66
6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	67
6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	67
6.1.2 Hús, hal és baromfi	69
6.1.3 Grill	70
6.1.4 Gőzrásegítéses sütés	71
6.1.5 Tesztelt ételek	72
7 Karbantartás és tisztítás.....	73
7.1 Általános tisztítási információk....	73
7.2 Tisztító tartozékok.....	75
7.3 A kezelőpanel tisztítása	75
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	75
7.5 Easy Steam tisztítás	76
7.6 A sütőajtó tisztítása.....	77
7.7 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	78
7.8 A sütőlámpa tisztítása	78
8 Hibaelhárítás.....	80

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

1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

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

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



1.3 Elektromos biztonság

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

- az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- A termék nem csatlakoztatható a konnektorba a telepítés, javítás és szállítás során.
 - Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
 - Ha a termék nem rendelkezik tápkábellel, csak a "Műszaki adatok" részben leírt tápkábelt használja.
 - Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábelt nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
 - A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a hátsó felülethez, a csatlakozások megsérülhetnek.
 - Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
 - Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket vagy köztes kábeleket.
 - Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózatról, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.
- Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely meglazult, kikerült a konnektorból, törött, piszkos, olajos, vízzel való érintkezés veszélyével járó (például a pultból szivárgó víz).
 - Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! A dugót soha ne a kábelnél fogva húzza ki, hanem magát a dugót húzza meg.

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

1.4 Szállítási biztonság

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

1.5 Telepítés biztonsága

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

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

1.6 A használat biztonsága

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

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

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

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

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

1.8 Kiegészítők használata

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

1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- A főzőtérben lévő ételmaradék, olaj stb. meggyulladhat. Főzés előtt távolítsa el az ilyen durva szennyeződések.

- **Ételmérgezés veszélye:** Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
- Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe. Távolítsa el a tartozékról vagy a tartályról lelógó zsírpapírdarabokat, hogy elkerülje a sütő fűtőelemeinek érintkezésének veszélyét. Soha ne használja a zsírpapírt magasabb sütési hőmérsékleten, mint a használt zsírpapíron megadott maximális használati hőmérséklet. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hó károsíthatja a sütő alját.
- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, ame-

lyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

1.10 Gőzrendszer

- Gőzrásegítéssel sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzrásegítéssel sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Amikor eltávolítja az ételt a gőzrásegítéssel sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.
- A gőzrásegítéssel sütés során ajánlott annyi vizet hozzáadni, amennyi a főzési táblázatban szerepel.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.
- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.

1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygapot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.
- A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.
- A sütő aljának tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószeret. Ne tisztítsa a sütő alján esetlegesen képződő vízkövet kaparással. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.
- A sütő alján lévő vízmedencében előforduló vízkő eltávolításához a gőzrészegítéses sütéshez szükséges, egyszerű gőzzel történő tisztítás művelet után adjon 350 cc fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6% -ot) a sütő aljzat vizes medencéjébe szobahőmérsékleten, minden 2 vagy 3 művelet után, majd várjon 30 percet. 30 perc elteltével tisztítsa meg ezt a területet puha, nedves ruhával és száraz ruhával törölje szárazra.
- A gőzrészegítéses sütés - egyszerű gőzzel történő tisztítás műveleteinek gyakoriságától és a felhasznált víz keménységétől függően a sütő alapján mészfoltok jelentkezhettek.
- A gőzrészegítéses sütés után a kereten esetlegesen megjelenő vízkőfoltok esetén ajánlott a sütőt ecetes vízzel és ruhával tisztítani.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

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

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



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-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

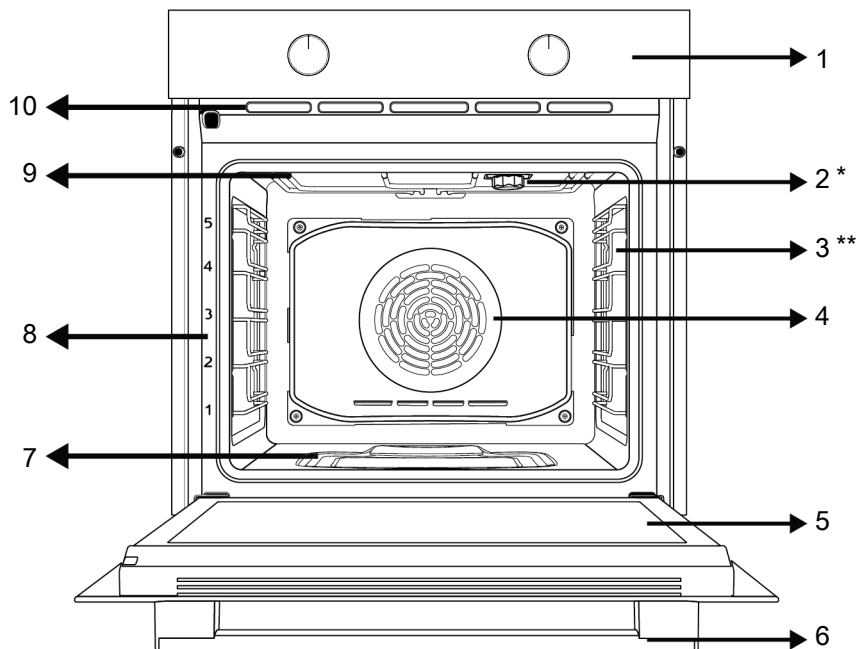
Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyaságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatóak.

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

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

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Vízmedence a gőzrásegíté-
sűtés-
hez

9 Felső fűtőtest

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mö-
gött)

6 Kezelés

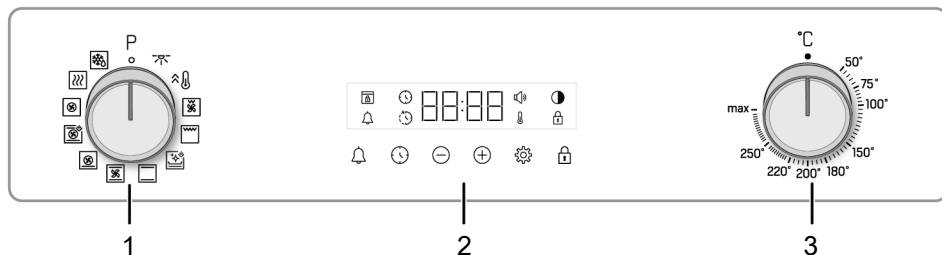
8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelé-
nek áttekintését és alapvető felhasználási
módjait találja. A termék típusától függően
eltérések lehetnek a képekben és egyes jel-
lemzőkben.

3.2.1 Kezelőpanel



1 Funkcióválasztó gomb

2 Időzítő

3 Hőmérséklet kiválasztó 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

Funkcióválasztó gomb

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

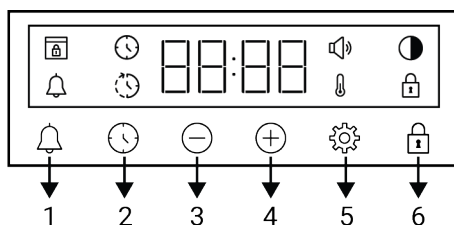
Hőmérséklet gomb

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

Sütő belső hőmérséklet jelző

A sütő belső hőmérsékletét az időzítő kijelzőjén lévő hőmérséklet szimbólumból ismerheti meg. A hőmérséklet szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a főzés elkezdődik, és a hőmérséklet szimbólum eltűnik, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet. Ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a hőmérséklet szimbólum ismét megjelenik.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

- : Sütési idő szimbólum
- : Sütés végének szimbóluma *
- : Riasztás szimbólum
- : Fényerő szimbólum
- : Nyomógomb zár szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : Hangerőszint szimbólum
- : Ajtó zár 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 elérhető a terméken található elrendezéstől.


Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik fűtőtest. Csak a sütő lámpa világít.
	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	*	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltékhez sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	*	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmas olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulásra van szükségük. Ezt a funkciót az easystem tisztításhoz is használni lehet.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétoszítja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	*	A ventilátor által felmelegített forró levegő egyenletesen és gyorsan oszlik el a ventilátorral együtt a sütőben. Alkalmas többtálcsás főzéshez különböző polcszinteken.
	Pizza funkció	*	Az alsó fűtés és a ventilátor fűtés működik. Pizza főzésére alkalmas.
	„3D” funkció	*	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sült termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót gőzrészegítéses sütéshez is használni lehet.
	Teljes grill	*	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.

	Légkeveréses alacsony grill	*	A kis grillrács által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan szétosztja a sütőben. Kisebb mennyiségek grillezésére alkalmas.
	Gyors előmelegítés	-	A sütő összes fűtőberendezése működik. Ez a működési funkció a sütő gyors, kívánt hőmérsékletre történő felhozására (előmelegítés) szolgál. Ne használja ételtek főzésére.
	Melegen tartás	*	Arra szolgál, hogy az ételteket hosszú ideig tárolásra kész hőmérsékleten tartsa.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

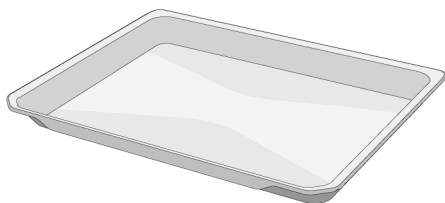
3.4 Termék tartozékai

Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a 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.

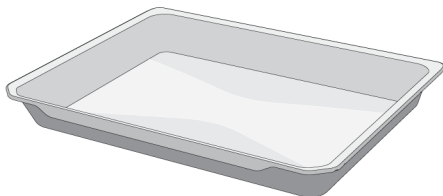
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

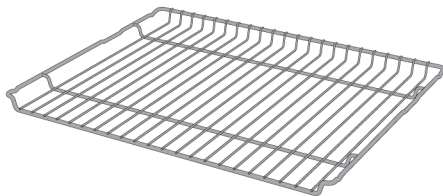
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



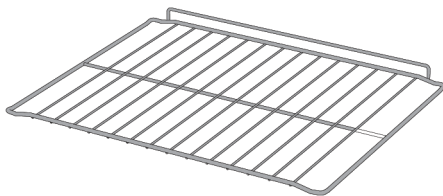
Grill rács

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

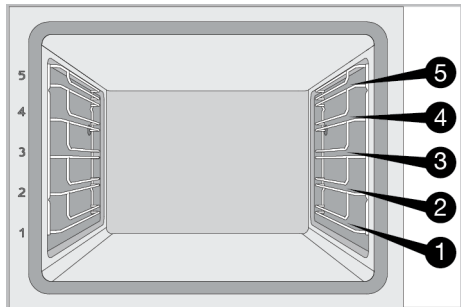


3.5 A termék tartozékainak használata

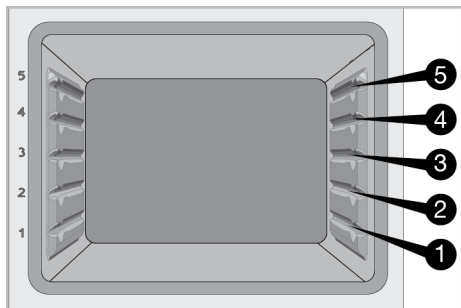
Főzőpolcok

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



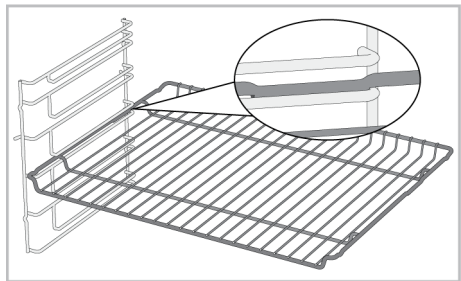
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

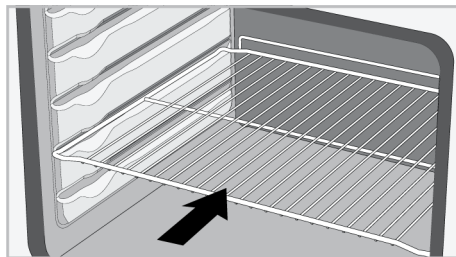
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

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 :

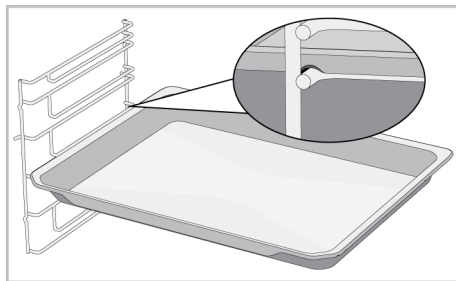
Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.



A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

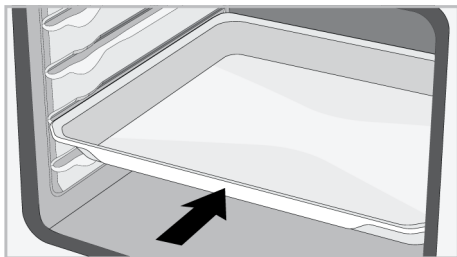
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

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 :

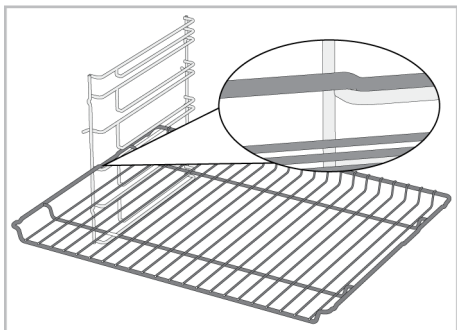
Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie.



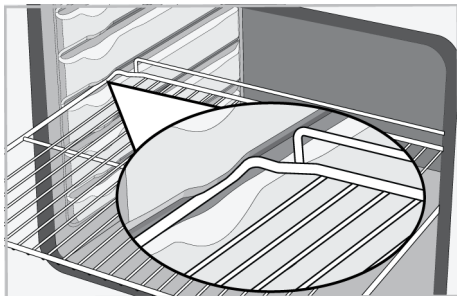
A grillrács megállító funkciója

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

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



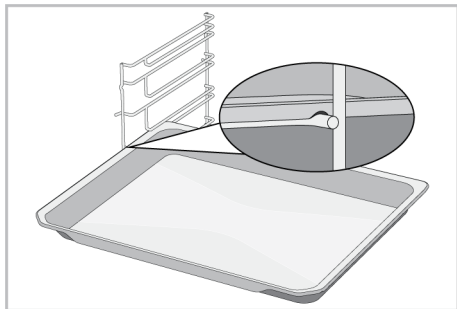
A rácsos polc nélküli modelleknél :



Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

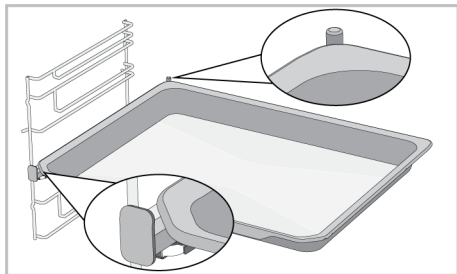
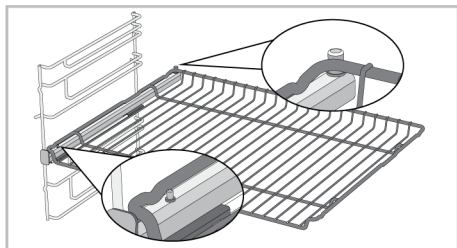
Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza ma-

ga 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

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 Légkeveréses 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-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



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



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



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

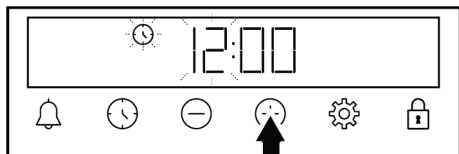
4 Első használat

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

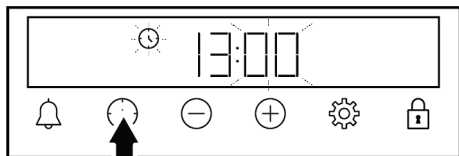
4.1 Először idő beállítás

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

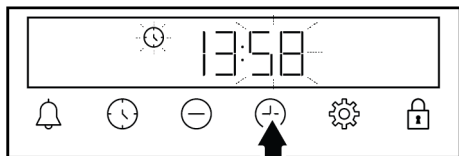
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a ⌚ szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a ⌚ vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



5. Erősítse meg a ⌚ vagy a ⚙ gomb megérintésével.
⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a ⌚ szimbólum eltűnik a kijelzőről.

i Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a ⌚ szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a ⌚ gomb megérintésével, amikor az "12:00" állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a "Beállítások" részben leírtak szerint.

i Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

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

A tartozékok használata előtt:

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

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

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van

szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belelegzését.

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

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.

Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemi állapotot a funkcióválasztó gombbal.

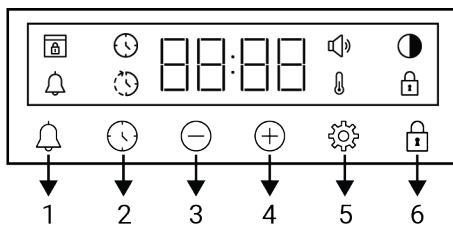
5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.









- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen főzési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Abban az esetben, ha a főzési idő vagy a főzés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Sütés végének szimbóluma *
-  : Riasztás szimbólum
-  : Fényerő szimbólum
-  : Nyomógomb zár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Hangerőszint szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum *

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

A sütő bekapcsolása

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

A sütő kikapcsolása.



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

Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet.





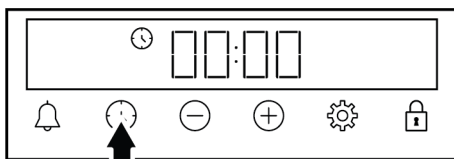
1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.




⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A főzést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).


Főzés a főzési idő beállításával:

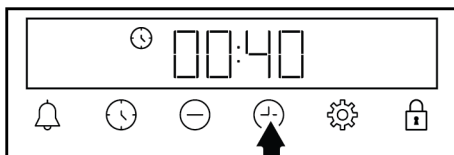
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a főzési időt az időzítőn.


1. Válassza ki a főzéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a főzési időre vonatkozóan.





 A működési funkció és a hőmérséklet beállítása után a főzési idő gyors beállításához a  gomb közvetlen megérintésével beállíthatja a főzési időt 30 percre, és a  gombokkal módosíthatja az időt.


3. Állítsa be a sütési időt a  gombokkal.



 A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított főzési idő elkezd visszafelé számolni és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik.

5. A beállított főzési idő letelte után a kijelzőn megjelenik a "End" felirat, a  szimbólum villog és az időzítő csipog.

6. A figyelmeztetés két percig szól. A hangos figyelmeztetést bármelyik gomb megnyomásával elnémíthatja. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.



Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb "0" (ki) állásba történő elfordításával.

5.3 Gőzrsegítéses sütés

Az Ön sütője gőzrsegítéses sütés funkcióval rendelkezik. A gőzrsegítéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzrsegítés biztosítja, hogy a tésztás ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzrsegítéssel csökken az élelmiszerek, például a húsok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabbá és ízletesebbé váljanak.

Általános figyelmeztetések

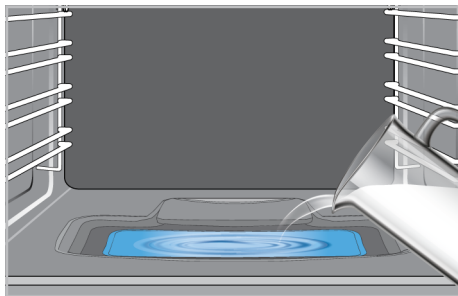
- A gőzrsegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető.
- A gőzrsegítéses sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzrsegítéses sütés közben és után gőz és hő távozhathat. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Ha a gőzrsegítéses sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.

Gőzrsegítéses sütés:



1. A gőzrsegítéses sütési táblázat ellenőrzése és a funkció beállítása után határozza meg a hőmérsékletet, az időt és a

hozzáadandó víz mennyiségét a sütni kívánt ételnek megfelelően. Ezeket az értékeket a táblázatban nem szereplő sütés esetén maga is beállíthatja.

2. Öntse az ételnek megfelelő mennyiségű vizet a sütő alján lévő medencébe.



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

3. Kapcsolja a funkcióválasztó gombot a kívánt gőzrsegítéses üzemmódra.
4. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.
 - ⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  jelenik meg a kijelzőn. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik.
5. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.
 - ⇒ A sütés megkezdődik.
6. A sütés befejezése után kapcsolja ki a sütőt a funkció- és hőmérsékletgombok kikapcsolt állásba állításával.




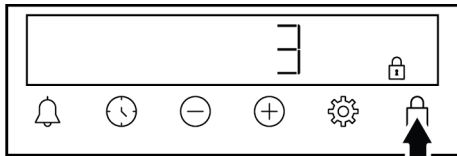
Ha a sütő alján minden gőzrészegítéses sütés után víz marad, a sütő kihűlése után száraz ruhával törölje ki a maradék vizet. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkövesedést okozhat.



5.4 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a gombot, amíg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



⇒ A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villogni fog.





Ha a visszaszámlálás vége előtt enged el a gombot, a kulcszár nem aktiválódik.



Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a gombot, amíg a  szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
 - ⇒ A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

A hangjelzés beállítása

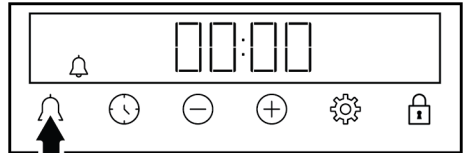
A termék időzítőjét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát,



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

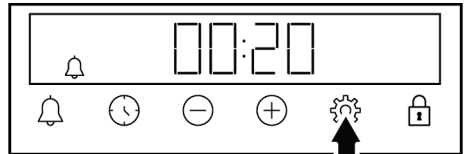



A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.


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



2. A  /  gombokkal állítsa be a riasztás idejét.






⇒ Az ébresztési idő beállítása után a  szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

3. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztést ad.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.
 - ⇒ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

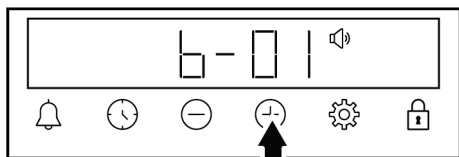
Ha törölni szeretné a riasztást;

1. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00" szimbólum.

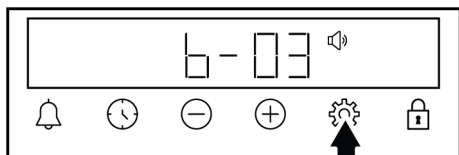
2. A riasztást a 🔔 gomb hosszan tartó megérintésével is törölheti.

A hangerő beállítása

1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a 🔊 szimbólum megjelenik a kijelzőn.



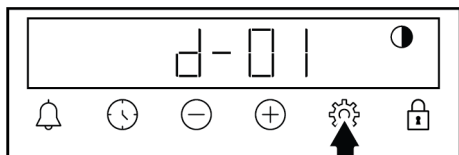
2. A +/− gombokkal állítsa be a kívánt szintet. **(b-01-b-02-b-03)**



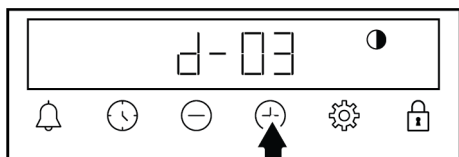
3. Érintse meg a ⚙️ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerőkészlet egy idő után aktívává válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a 🌙 szimbólum megjelenik a kijelzőn.



2. A +/− gombokkal állítsa be a fényerőt. **(d-01-d-02-d-03)**



6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

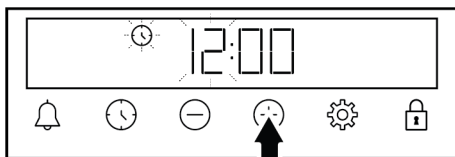
Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb be-

3. Érintse meg a ⚙️ billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A fényerő beállítás egy idő után aktívává válik.

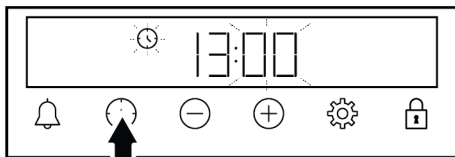
A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

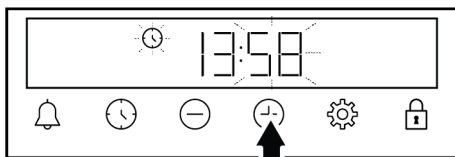
1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a 🕒 szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a +/− gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a +/− gombokat.



5. Erősítse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gomb megérintésével.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a 🕒 szimbólum eltűnik a kijelzőről.

állításokat. 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 alapanyagot frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az étel főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

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

- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a 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 ... 40
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	160	30 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
Süti-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	200	35 ... 45
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	35 ... 45
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tálca *	Pizza funkció	2	280	5 ... 10

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácson polcokkal ellátott modelleknél :150 A rácson polc nélküli modelleknél :140	A rácson polcokkal ellátott modelleknél : 25 ... 40 A rácson polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Sütik-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	35 ... 45
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.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

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

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 170	110 ... 120
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	2	200 ... 220	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * 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 baromfi húсок grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húсок, a nyársra tűzött húсок, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

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

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra 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 tálca nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 4

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

Légkeveréses alacsony grill

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	200	30 ... 35
Csirke darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	30 ... 40
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Grill rács - Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses alacsony grill	3	15 percek 250, utána 180 ... 190	90 ... 110

Az ebben a grilltáblázatban ajánlott ételeket ne melegítse elő.

6.1.4 Gőzrásegítéses sütés

Általános információk

- A gőzrásegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrásegítéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" [▶ 55] részben.

- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.
- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállít-

hatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrásegítéssel sütés funkciót és az időt.

- A gőzrásegítéssel sütést egy tálcával végezze.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez - „3D” funkció

Étel	Használható tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges élelmiszer súly (g)
Egész kenyér	Standard tálca *	2	200	200	előmelegítés előtt	30 ... 35	820
Egész csirke zöldséggel	Standard tálca *	2	25 percek 250/max, utána 190	250	előmelegítés előtt	60 ... 70	2000
Bordászelet	Standard tálca *	3	180	250	előmelegítés előtt	65 ... 75	1000
Báránycomb zöldséggel	Standard tálca *	3	170	350	előmelegítés előtt	90 ... 110	2000
Élesztős zsemle	Standard tálca *	3	180	200	előmelegítés előtt	25 ... 35	1200
Sajttorta	Standard tálca *	3	120	200	előmelegítés előtt	45 ... 55	1450

Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

6.1.5 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	Használható 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	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Ventilátor fűtés	2	160	30 ... 40
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	2	170	50 ... 70

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	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
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 ... 4

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni.

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

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószerket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell

akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

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

Inox - rozsdamentes felületek

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

- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- Minden használat után tisztítsa meg a zománccelületeket 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" ▶ 76).)
- Tartós foltok esetén a termék márka weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító, valamint egy nem karcoló súrolópárna használható. Ne használjon külső sütőtisztítót.
- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománccelületet.

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 mikroszálalás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálalás ruhával.

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

Műanyag alkatrészek és festett felületek

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

7.2 Tisztító tartozékok

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

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.

- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

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

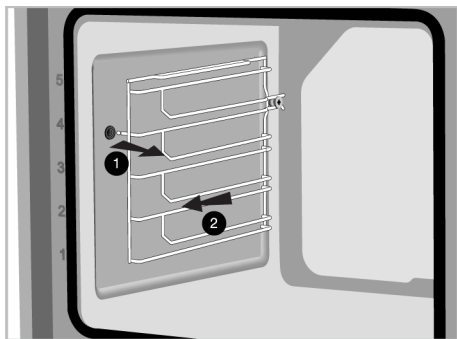
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak 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 oldalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

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



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

A sütő alján lévő vízmedence tisztítása

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően a sütő alján lévő vízmedencében vízkőfoltok keletkezhetnek.

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek után a sütő alján lévő vízmedencében esetlegesen keletkező vázkő eltávolítására, 2-3 műveletenként:

1. Adjon 350 cm³ fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) a sütő alján lévő vízmedencébe.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet szobahőmérsékleten feloldja a vízkő maradványokat.
3. Tisztítsa meg a vizes medencét puha nedves ruhával, majd száraz ruhával.



A sütő alján lévő vízmedence tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. A sütő alján lévő vízmedencében esetleg képződő vízkövet ne kaparással tisztítsa le. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.

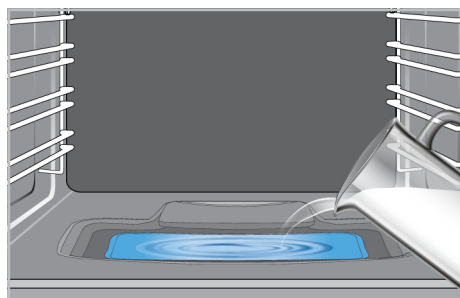
Annak érdekében, hogy növelje a vízkőmentesítés hatékonyságát valószínűleg a vízmedencében, a fenti vízkőmentesítési lépéseken kívül, minden 10 használat után:

Válasszon ki egy olyan működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és működtesse a sütőt 100 °C-on 2-3 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és a sütő padlóján lévő vízmedencébe fújja be a termék márkájához a weboldalon ajánlott sütő- és grilltisztítót, majd hagyja állni 5 percig. 5 perc elteltével törölje ki a sütő padlóján lévő vízmedencét egy nedves mikroszálas ruhával, és törölje szárazra.

7.5 Easy Steam tisztítás

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

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Töltse meg a sütő padlóján lévő medencét 200 ml vízzel.



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

3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 20 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.

Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



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

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



7.6 A sütőajtó tisztítása

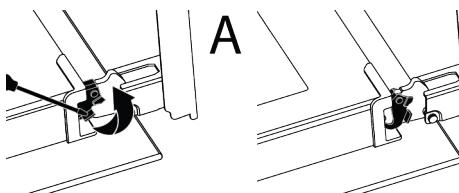
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával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



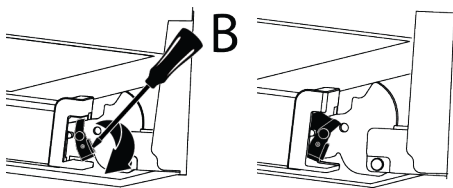
Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótgyapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

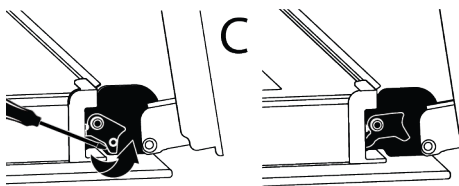
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál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



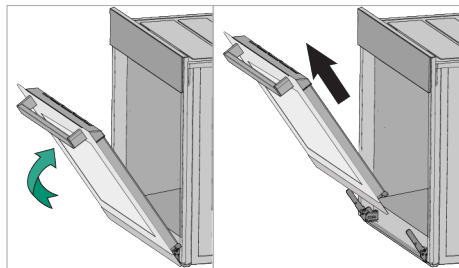
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



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.

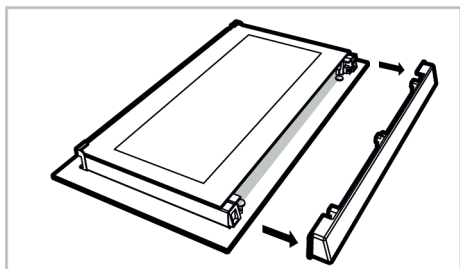
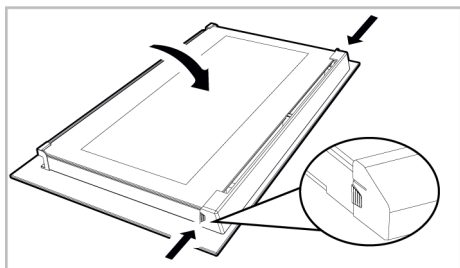


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor figyeljen arra, hogy a zsanéraljazaton lévő klip-szerek záródjanak.

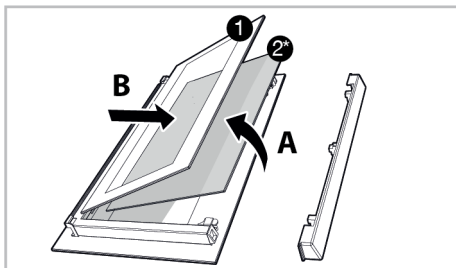
7.7 A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítása

A termék előlő ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

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



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



1 Legbelső üveg

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

4. Ha a terméknek van belső üvege (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot annak leválasztásához (2).
5. Az ajtó átcsoportosításának első lépése a belső üveg visszaszerelése (2). Helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével. (Ha a termék belső üveggel rendelkezik). A belső üveget (2) a legbelső üveghez (1) legközelebbi műanyag nyíláshoz kell rögzíteni.
6. A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy a legbelső üveg (1) alsó sarkait úgy helyezze el, hogy azok találkozzanak az alsó műanyag nyílásokkal.
7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.

7.8 A sütőlámpa tisztítása

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

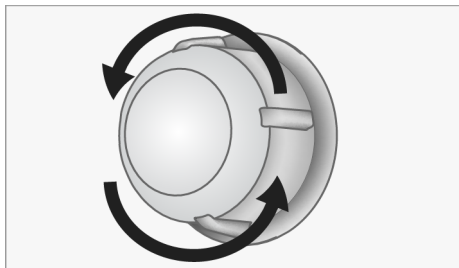
A sütőlámpa cseréje

Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhető 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 lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

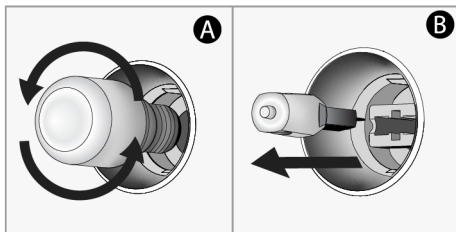
Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

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



3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cse-

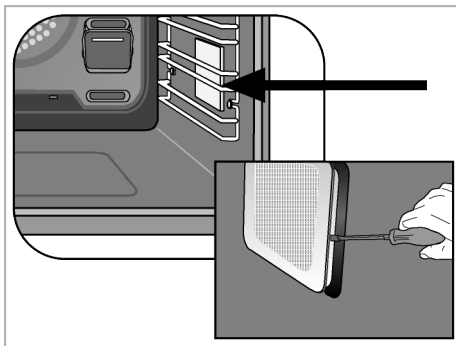
relje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modelltől van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



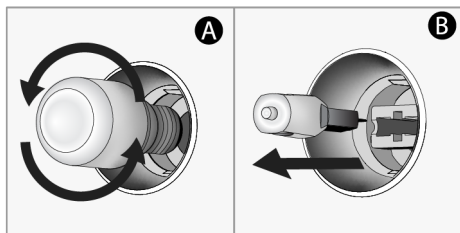
4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

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



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

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

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiegészítve lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. 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 biztosítékdozban. 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 biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

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

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

